

Université de Montréal

Le développement de l'industrie vitivinicole et les représentations du vin

à Cirò en Calabre.

Une anthropologie du particulier

Par

Vincent Fournier

Département d'anthropologie

Faculté des arts et des sciences

Thèse présentée à la Faculté des études supérieures

en vue de l'obtention du grade de

Philosophiae Doctor (Ph.D.)

en anthropologie

Octobre 2004

©Vincent Fournier 2004



GN

4

U54

2005

v.022

Direction des bibliothèques

AVIS

L'auteur a autorisé l'Université de Montréal à reproduire et diffuser, en totalité ou en partie, par quelque moyen que ce soit et sur quelque support que ce soit, et exclusivement à des fins non lucratives d'enseignement et de recherche, des copies de ce mémoire ou de cette thèse.

L'auteur et les coauteurs le cas échéant conservent la propriété du droit d'auteur et des droits moraux qui protègent ce document. Ni la thèse ou le mémoire, ni des extraits substantiels de ce document, ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans l'autorisation de l'auteur.

Afin de se conformer à la Loi canadienne sur la protection des renseignements personnels, quelques formulaires secondaires, coordonnées ou signatures intégrées au texte ont pu être enlevés de ce document. Bien que cela ait pu affecter la pagination, il n'y a aucun contenu manquant.

NOTICE

The author of this thesis or dissertation has granted a nonexclusive license allowing Université de Montréal to reproduce and publish the document, in part or in whole, and in any format, solely for noncommercial educational and research purposes.

The author and co-authors if applicable retain copyright ownership and moral rights in this document. Neither the whole thesis or dissertation, nor substantial extracts from it, may be printed or otherwise reproduced without the author's permission.

In compliance with the Canadian Privacy Act some supporting forms, contact information or signatures may have been removed from the document. While this may affect the document page count, it does not represent any loss of content from the document.

Université de Montréal
Faculté des études supérieures

Cette thèse intitulée :

Le développement de l'industrie vitivinicole et les représentations du vin
à Cirò en Calabre
Une anthropologie du particulier

Présentée par :

Vincent Fournier

a été évaluée par un jury composé des personnes suivantes :

Bernard Bernier : président du jury

Guy Lanoue : directeur de recherche

Mariella Pandolfi : membre du jury

Robert C. Ulin : examinateur externe

RÉSUMÉ

Le développement de l'industrie vitivinicole à Cirò en Calabre.

Une anthropologie du particulier

La mondialisation nous oblige à reconsidérer les façons dont nous conceptualisons la culture, le rapport entre « culture » et « localité », et enfin la façon dont les individus produisent la culture. On ne peut plus penser aujourd'hui les sociétés comme des systèmes fermés et s'en servir comme unité d'analyse. La solution consiste alors à étudier non plus des lieux circonscrits dans le temps et dans l'espace, mais des phénomènes ou des thèmes particuliers.

Dans cette perspective, j'ai choisi d'étudier l'industrie vitivinicole à Cirò en Calabre, dans le sud de l'Italie. L'intérêt d'étudier le vin provient de son caractère hautement symbolique. Aujourd'hui, le vin est un produit résolument transnational, mais dans sa forme commerciale la plus répandue, demeure toujours explicitement rattaché à ses contextes de production. Or, si le vin est un produit dont l'identité est enracinée dans des contextes locaux, on retrouve pourtant à Cirò différents discours le définissant, dont deux principaux. Le premier discours, tenu par les propriétaires de maisons vinicoles, définit le vin de Cirò par rapport au règlement officiel et en fonction de différentes considérations regardant la qualité du vin, telle que reconnue par le marché et concrétisée à travers différents procédés technologiques de production. Le second discours, tenu par les viticulteurs et par la majorité de la population, définit plutôt la qualité du vin en fonction

de la « pureté » du produit. Le décalage entre ces différents discours est intéressant d'un point de vue anthropologique dans la mesure où il résulte des transformations qui sont survenues au cours de la deuxième moitié du 20^{ième} siècle dans la production de vin qui ont bouleversé les pratiques vinicoles locales, et obligent les individus à réinterpréter leurs pratiques.

Le vin doit être considéré comme un symbole polysémique, c'est-à-dire qu'il est porteur de différents sens. D'où provient alors le sens local du vin ? D'abord, il provient de leur quotidien, de la vie de tous les jours. Je peux alors suggérer que les discours sur le vin changent en fonction des positions sociales des personnes, et qu'ils sont influencés par les contextes dans lesquels ils sont produits. Par ailleurs, les significations du vin sont également influencées par le marché et l'État qui sont porteurs de significations à son sujet. Enfin, les significations à propos du vin sont inséparables des procédés utilisés pour le produire. C'est donc à l'intérieur de ces dimensions que les personnes construisent les discours sur le vin, en invoquant et en agencant différemment les mêmes symboles, référant entre autres au temps (la tradition) et à l'espace (le terroir).

Mots clés : Italie, mondialisation, histoire, discours, marché, État, technologie, temps, espace, identité.

ABSTRACT

The Development of the Wine Industry and its Representations in Cirò, Calabria.

An Anthropology of the Particular.

Globalisation obliges us to rethink the way in which we consider “culture”, the links between “culture” and “localities”, and the way people produce their culture. We can no longer think of societies as forming closed systems and use them as our unit of analysis. Rather than working on places circumscribed in space and time, anthropologists should study particular themes or phenomena.

From that perspective, I have decided to study the wine industry of Cirò in Calabria, in southern Italy. The anthropological interest in wine is based on its powerful symbolic content. Today, although wine is a transnational commodity, it still is closely tied to its place of origins; in fact, even more so as wine becomes transnational. Yet, if wine is a commodity whose identity is deeply rooted in the soil where it was produced, we find in Cirò different discourses attached to locality and wine. These can be regrouped into two categories. One of them, held by the owners of wineries, see Cirò wine as defined by legal criteria concerning quality, the market, and contemporary wine production. The

other, held by the growers and by the majority of the local population, defines the quality of wine in terms of purity and “genuiness”.

The discrepancies between these discourses in part results from transformations which occurred in the wine industry through the first half of the 20th century which have changed local practices, obliging producers to rethink their practices vis a vis “tradition” Where these discourses come from? First, they come from people's notions of what constitutes “everyday life”. I suggest that discourses about wine change with the social position of agents, that they are defined by the context in which they are produced. Also, the market and the State have both enriched the symbols attached to wine. Finally, these meanings cannot be removed from the context of production. It is within these dimensions that people build their discourses about wine, by invoking and manipulating the same tropes, the same symbols, about time (tradition) and space (*terroir*) to different social and strategic ends.

Key words: Italy, globalisation, history, discourse, market, State, technology, time, space, identity.

TABLE DES MATIÈRES

	page
Résumé.....	i
Abstract.....	iii
Table des matières.....	v
Liste des tableaux.....	ix
Liste des figures.....	x
Liste des sigles et abréviations.....	xii
Remerciements.....	xiii
Introduction.....	1
- L'Enotria, la terre des vins.....	1
- Des voix discordantes.....	3
- Mise en situation.....	16
- Méthodologie.....	28
- Synopsis des chapitres.....	33
1. La construction culturelle locale de biens de consommation transnationaux.....	37
- L'anthropologie du vin.....	39
- Le vin, un symbole dans le temps et dans l'espace.....	44
- Le sens des objets.....	48
- L'étude de la mondialisation par les anthropologues.....	56
- Histoire et anthropologie.....	69
- Conclusion.....	77

2. En marge de la périphérie : Évolution historique de Cirò.....	80
- Domination et marginalisation des provinces du Sud de l'Italie.....	84
- Actualisation locale des vicissitudes économiques et politiques du Royaume de Naples : Cirò à travers l'analyse du <i>Catasto Onciario</i> de 1754.....	89
- Abolition de la féodalité et émergence de la propriété latifundiaire bourgeoise.....	102
- Le commerce du vin au 19 ^{ième} siècle.....	108
- Conclusion.....	113
3. De la marginalité à l'authenticité. Les viticulteurs et le vin.....	118
- Propriété, travail et sources de revenus.....	122
- Le marché du raisin.....	131
- Coopération et « esprit associatif » en Calabre.	141
- « Le bon vin est le vin qui est fort ! ».....	155
- Conclusion.....	162
4. Dynamiques internes et relations externes des maisons vinicoles.....	166
- Origines des différentes firmes vinicoles.....	169
- Organisation interne des firmes vinicoles.....	178
- Les relations entre firmes vinicoles.....	195
- Conclusion.....	202
5. Temps et espace des marchés du vin de Cirò.....	205
- Première partie : Historique du développement des marchés du vin de Cirò.....	212
▪ Les marchés anciens et régionaux.....	212
▪ En fût vers le nord via le chemin de fer.....	218

▪ La diaspora calabraise.....	222
- Deuxième partie : Le commerce du vin de Cirò à l'heure de la mondialisation.....	226
▪ Spécificité du marché contemporain du vin.....	226
▪ Distributeurs et représentants.....	231
▪ Effets de l'internationalisation du marché sur les représentations locales du vin.....	235
- Conclusion.....	243
6. L'État et le sens du vin.....	247
- Première partie : Les interventions de l'État et leurs répercussions sur l'évolution de l'industrie vitivinicole.....	251
▪ Redistributions de terres, travaux publics et expansion de la viticulture entre 1870 et 1946.....	252
▪ La Réforme Agraire de 1950.....	257
▪ Subventions à l'agriculture, interventions communautaires et transformation de l'industrie vitivinicole.....	266
- Deuxième partie : Influence des législations sur les représentations du vin.....	271
▪ La genèse du contrôle des origines.....	271
▪ La construction identitaire du vin.....	282
▪ Marketing et gouvernamentalité	290
- Conclusion.....	294

7. La production du vin en tant que performance culturelle.....	298
- Première partie : Évolution technologique de la production vitivinicole à Cirò.....	305
▪ Souvenirs du passé : arts et traditions vitivinicoles à Cirò.....	305
▪ Industrialisation de la production et avènement de la mise en bouteille.....	312
- Deuxième partie : La production contemporaine du vin.....	321
▪ Équipements et procédés de vinifications.....	321
▪ Le paradigme de la qualité.....	324
▪ Les paradoxes de l'œnologie.....	330
- Conclusion.....	342
8. Conclusion.....	345
- Le quotidien.....	348
- le marché.....	352
- l'État.....	356
- La science et la technologie.....	360
- Du global au particulier.....	362
Bibliographie.....	365
Annexes.....	xvi
I. Cartes	xvi
II. Liste des firmes vinicoles de la zone Cirò Doc.....	xviii
III. Photos.....	xx

LISTE DES TABLEAUX

Tableau I. Production annuelle totale, en barils (<i>barile</i>), de moût et de vin à Cirò, 1837-1846.....	109
--	-----

LISTE DES FIGURES

1. La Calabre et l'aire Cirò Doc.....	xvii
2. La province de Crotona.....	xvii
3. Les communes de l'aire Cirò Doc.....	xvii
4. Paysage céréalier du Marchesato avec les maisons de la Réforme agraire de 1950.....	xxi
5. Paysage agraire aux alentours de Cirò. Les oliviers.....	xxi
6. Paysage agraire aux alentours de Cirò. Les vignes.....	xxii
7. Des rangs de vignes taillées à « l'Alberello ».....	xxii
8. Cirò <i>superiore</i> , perché à 350 mètres d'altitude.....	xxiii
9. Cirò <i>superiore</i>	xxiii
10. Panorama de Cirò Marina.....	xxiv
11. Via F.lli Bandiera, Cirò Marina.....	xxiv
12. Via Venezia, Cirò Marina.....	xxv
13. Piazza Diaz, Cirò Marina.....	xxv
14. Une maison vinicole datant des années 1960 vue de l'extérieur.....	xxvi
15. À l'intérieur d'une maison vinicole. La chaîne d'embouteillage.....	xxvi
16. À l'intérieur d'une maison vinicole. Les Cuves de fermentation en béton.....	xxvii
17. <i>Palemento di fabbrica</i> , constitué d'une cuve supérieure et d'une cuve inférieure.....	xxvii
18. Les artisans de la vigne.....	xxviii

19. Viticulteur avec à la main un *arcighium*, une sorte de serpe dont on se servait
autrefois pour tailler les vignes.....xxviii
20. Plantation d'un nouveau vignoble sous le regard attentif du propriétaire.....xxix
21. Une pause pour dîner.....xxix
22. L'auteur au travail.....xxx
- 23 L'auteur au travail.....xxx

LISTE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS

ARSSA : *Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura* (Agence régionale pour le développement et pour les services à l'agriculture)

Aoc : Appellation d'origine contrôlée

CCIAA : *Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Crotona* (Chambre de commerce industrie artisanale et agriculture de Crotona)

CE : Communauté européenne

CEE : Communauté économique européenne

Doc : *Denominazione di origine controllata* (Dénomination d'origine contrôlée)

Docg : *Denominazione di origine controllata e garantita* (Dénomination d'origine contrôlée et garantie)

ESAC: *Ente di riforma agricola calabrese* (le Centre de réforme agricole calabraise)

Igt : *Indicazione geografica tipica* (Indication géographique typique)

ISMEA : *Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare* (Institut de services pour le marché agroalimentaire)

ISTAT : *Istituto nazionale di statistica* (Institut national de statistique)

KR : Province de Crotona

O.V.S. : *l'Opera per la Valorizzazione della Silla* (Œuvre pour la valorisation de la Sila)

Vqprd : Vins de qualité produits dans une région déterminée

REMERCIEMENTS

Je remercie tous ceux et celles qui m'ont aidé et encouragé à poursuivre mes études doctorales, à aller en Italie et qui enfin, par leurs supports, leurs commentaires ou leur aide logistique ont rendu possible l'écriture de cette thèse.

Les professeurs du départements d'anthropologie de l'Université de Montréal : Gilles Bibeau, Deirdre Meintel, Jean-Claude Muller et la directrice Pierette Thibeault. Plus particulièrement, Michel Verdon pour m'avoir suggéré de travailler sur le vin en me montrant les intérêts anthropologiques que cette activité pouvait receler.

Tous les gens de Cirò Marina qui ont accepté de collaborer avec moi et m'ont aidé à un moment ou à un autre dans ma recherche. Parmi ceux-ci, entre autres les professeurs du lycée local, *l'Istituto Tecnico Statale Commerciale e Per Geometri G. Gangale*, dont le vice-directeur le professeur Umile Meringolo. Également, la professeure Paola Lattari qui me présenta à plusieurs personnes, dont les historiens locaux Monseigneur Don Antonino Terminelli et le professeur Egidio Mezzi. Les viticulteurs de Cirò Marina et leur président. L'agronome Giovanni Ippolito, qui par son aide et son amitié, a assurément contribué à accroître ma crédibilité auprès des viticulteurs. Tous les directeurs des maisons vinicoles. Mes amis Antonio Arcuri, Sergio et Espedito Arcuri, Silvio Linardi et Wendy, Vincenzo Ippolito, Carlo Perri, Vittorio, Valerio et leur père Giovan-Francesco Pugliese, leurs parents, le baron Michele Zito, Don Luigi Siciliani. Enfin, Francesco Zito pour les nombreuses *pasta al tonno* que nous avons mangées ensemble.

Mon père Marcel Fournier, sa femme Yolande Cohen, m'a mère Rolande Pelletier, mes amis Vincent Mirza et Renaud Gagné pour leur support et leurs encouragements.

Je tiens à exprimer tout particulièrement ma gratitude aux personnes suivantes :

À la professeure Mariella Pandolfi sans l'aide de laquelle ma recherche aurait tout simplement été impossible.

Au professeur Luigi Lombardi Satriani pour son aide précieuse en Italie.

À la professeure Maria Pascuzzi qui non seulement m'a reçu en stage d'étude au *dipartimento Patrimonio Architettonico e Urbanistico dell'Università degli Studi di Reggio Calabria*, mais m'a aussi ouvert les portes de sa maison et de sa famille. Bien que je devins rapidement sa « calamité », elle et sa famille me supportèrent tout au long de mon séjour. Je tiens par la même occasion à remercier les professeurs du *dipartimento Patrimonio Architettonico e Urbanistico dell'Università degli Studi di Reggio Calabria*, dont le professeur Edoardo Mollica .

À mon directeur de thèse Guy Lanoue pour avoir tenté d'affûter ma sensibilité anthropologique, entre autres en me recevant chez lui à Rome au début de ma recherche tout en m'introduisant à la complexité de la sémiotique italienne. Également, je dois souligner ma dette intellectuelle envers lui. Sans ses précieux conseils, je serais assurément demeuré coincé quelque part entre Rome et Montréal, entre 1750 et 1970.

À Julie Routhier pour son soutien tout au long de ces années d'étude et d'écriture, pour sa lecture attentive et pour ses commentaires très utiles.

Enfin, il me faut remercier différents organismes et institutions qui ont rendu ma recherche possible :

Le département d'anthropologie et la faculté des études supérieures de l'Université de Montréal. Les Fonds pour la formation de chercheurs et l'aide à la recherche (FCAR). L'institut culturel italien de Montréal, Le consulat italien à Montréal, l'ambassade d'Italie à Ottawa et le Ministère des affaires extérieures de l'Italie. *Le dipartimento Patrimonio Architettonico e Urbanistico dell'Università degli Studi di Reggio Calabria*. *Le Comune de Cirò Marina*. *L'Archivio storico di Catanzaro*. *L'Archivio storico di Napoli*.



INTRODUCTION

L'Enotria, la terre des vins

L'Italie est indéniablement une terre des vins. Jusqu'aux années 1970 l'image extérieure des vins italiens était principalement celle du Chianti, vendu dans des fiasques recouvertes de paille, bouteilles qui se voyaient régulièrement transformées en chandeliers. Aujourd'hui l'Italie produit des vins dont plusieurs sont désormais prisés et recherchés au niveau mondial, tandis que chaque année un nouveau producteur, une nouvelle appellation apparaît sur le marché et suscite l'engouement de la critique internationale. Simultanément, une myriade de petits producteurs continuent à produire de façon artisanale un vin qu'ils se réservent ou qu'ils écoulent parfois dans un seul restaurant appartenant à un parent ou un ami. Une habitude de faire son vin soi-même que plusieurs émigrants italiens perpétuent d'ailleurs dans de nombreux pays à travers le monde.

Pour plusieurs Italiens, la production de vin dépasse parfois la seule raison utilitaire. Par exemple, un jour un Italien de Montréal me montra une quantité phénoménale de bouteilles du vin qu'il faisait avec les vignes courant le long des balcons de son triplex de la rue Clark. J'y goûtai : ce vin était tout simplement imbuvable. L'homme m'expliqua alors qu'il n'en buvait jamais, qu'il le faisait uniquement pour le plaisir de le faire. Le vin est donc lié à la culture italienne, entre autres à travers les idées que les Italiens ont de leur histoire. C'est à travers l'Italie que s'est répandue en Europe, non pas la vigne car



elle y poussait déjà à l'état sauvage, mais la civilisation du vin à travers la transmission de l'art de taille : « Des Grecs aux Romains, et des Romains à nous, s'est transmise une civilisation qui a fait du vin l'un des dons les plus précieux de la terre, et qui, dans sa pensée religieuse comme dans ses arts et ses lettres honore la vigne » (Dion, 1959 :77). Dans cette thèse, je propose donc d'explorer la signification du vin en Italie, notamment pour les individus qui le produisent.

Si l'Italie peut être considérée comme un pays de la vigne et du vin, derrière cette image, il existe en fait une multitude de réalités vitivinicoles distinctes. Ainsi, certaines régions du centre et du nord produisent des vins recherchés, tandis que les provinces du sud produisent davantage de gros volumes de vin, souvent utilisés comme vin de coupage, ou encore destinés à être transformés en vermouth dans des firmes du nord de l'Italie. Ce ne sont pas toutes les régions italiennes qui produisent du vin, et évidemment certaines en produisent plus que d'autres. Certaines bien connues vendent beaucoup à l'étranger, pensons par exemple à la Toscane, alors que d'autres n'ont que de petites productions locales ne s'exportant peu ou pas.

Parmi les régions peu reconnues pour leur vin se retrouve la Calabre. Si à l'époque d'Hérodote, la Calabre était fameuse pour ses vins et qu'on dénommait cette partie de la péninsule italienne « l'Enotria », dont la traduction généralement acceptée est « terre de vins » ou « terre de vignes », la Calabre ne jouit plus de cette reconnaissance et est aujourd'hui parmi les régions d'Italie produisant le moins de vin. À son sujet, le *Larousse des vins* indique par exemple : « Les classiques problèmes de l'Italie sont ici aggravés par

la présence de populations, locales et touristiques, apparemment prêtes à boire n'importe quoi, ce qui n'encourage pas à l'effort. Seuls les vins Doc de Cirò (trois couleurs, le meilleur étant le rouge) ont une réputation tout juste méritée » (Larousse des vins, 1994 :387). Ainsi, il semble que la Calabre n'est pas réputée pour ses vins mais qu'il existe apparemment une exception, soit la ville de Cirò où est produit le vin Cirò Doc¹. Je propose donc d'approfondir la question de la signification du vin en examinant ce contexte local. Dans le présent chapitre, j'expliquerai premièrement en quoi les représentations du vin à Cirò soulèvent des problèmes anthropologiques, entre autres par rapport à la construction du sens dans nos sociétés contemporaines; deuxièmement, je présenterai diverses informations sur la ville, la population et l'économie de Cirò afin de situer le contexte de ma recherche; troisièmement, je présenterai la méthodologie adoptée. La dernière section sera consacrée à la présentation sommaire du contenu des différents chapitres de cette thèse.

Des voix discordantes

En 1997², la production totale de vins « Cirò Doc » a été de 30 997 hl. Ceci représente plus de 40 millions de bouteilles. Pour saisir l'importance de cette production, il faut la replacer dans le contexte régional et national. Cette même année, la Calabre a produit 753 000 hectolitres de vin, soit 1,49% des 50 millions et demi d'hectolitres produits par l'ensemble de l'Italie. De ce total national, environs 10 millions et demi d'hectolitres

¹ *Denominazione di origine controllata* (Doc), l'équivalent des appellations contrôlées en France (cf. chapitre six).

² Données compilées par l'ISMEA, et publiées dans la revue *Enotria, Il quaderno della vite e del Vino*, pp. 177-216, supplément annuel au périodique « *Il corriere Vinicolo* », no 13 du 27 mars 2000.

étaient des vin Doc et Docg³, soit 20,84%. En Calabre, la production de vin Doc s'élevait à 36 000 hl, soit 4,78% de son volume de production viticole, et 0,34% seulement de l'ensemble la production vinicole Doc et Docg nationale. Il est frappant de constater que sur ce total régional, 86,10% des vins Doc produits par la Calabre provenaient de la zone « Cirò » Doc. En d'autres mots, cette zone est responsable de près de la totalité de la production Doc de la Calabre, et pratiquement la seule à être exportée hors des frontières régionales.

Il existe 11 autres vins Doc en Calabre, mais leur production est marginale en comparaison à celle du Cirò. De plus, aucune autre *Denominazione di origine controllata* de Calabre ne détient une reconnaissance comme celle du Cirò. En effet, au-delà de son importance en terme de volume à l'échelle régionale, l'élément intéressant de la réalité vitivinicole de cette zone est que le vin de Cirò est l'unique vin de Calabre à avoir une certaine reconnaissance à l'échelle nationale et internationale, comme en fait foi le passage du *Larousse des vins* cité précédemment. Principalement exporté en Allemagne et en Suisse, le vin de Cirò se retrouve aussi en Angleterre, au Japon, aux États-Unis et au Canada. Ainsi, à l'échelle régionale, le vin de Cirò apparaît, à proprement parler, comme une réalité unique. C'est ce caractère unique qui m'incita à m'intéresser à cette zone. Comment les producteurs de Cirò ont-ils réussi à développer une telle industrie vitivinicole et à faire connaître leur vin à l'échelle internationale, alors que nul autre en Calabre n'y est parvenu ? Quels sont les éléments culturels et sociaux qui ont favorisé la formation de cette réalité unique ? Et quel est le processus culturel qui

³ *Denominazione di origine controllata e garantita*, reconnaissance supplémentaire à l'intérieur même des zones Doc. Aucun vin calabrais n'a encore obtenu une reconnaissance Docg. Mais le premier pourrait bien être le vin de Cirò, les producteurs locaux y travaillant présentement.

mène à « naturaliser » (Yanagisako et Delaney, 1995) la production de vin dans un contexte qui est, nous le verrons, hautement politisé et assujetti aux contingences d'un marché transnational. Plus que n'importe quel autre produit soi-disant « artisanal », le vin est une marchandise, et ce, depuis des millénaires.

À l'origine de cette recherche, mon objectif était de comprendre comment les personnes de Cirò ont développé leur industrie locale. Comme la zone du « Cirò » se démarque par une commercialisation de vins de qualité et qu'elle réussit à se positionner sur les marchés mondiaux, j'étais intéressé à voir comment ce développement, et notamment l'internationalisation du commerce de leur vin, a influencé la réalité locale.

Au fil des rencontres et des discussions, je me rendis compte qu'il y avait localement deux discours distincts concernant le vin. D'une part, il y avait un discours que je pourrais qualifier « d'officiel », définissant le vin « Cirò Doc », tel que réglementé par la loi sur les dénominations d'origines contrôlées et produit par les maisons de vin⁴, et qui était justement tenu principalement par les propriétaires de maisons vinicoles. Ce discours faisait simultanément référence au règlement Doc et à un ensemble de considérations regardant la qualité du vin, telle que reconnue par le marché international, et concrétisée à travers différents procédés technologiques de production. D'autre part, il

⁴ En italien et localement on utilise le terme « *cantina* » (pluriel : *cantine*) qui signifie « cave » pour parler des établissements où est produit le vin. Le meilleur équivalent pour traduire ce terme est celui de « *winery* » en anglais. Cependant, il n'existe pas d'équivalent en français, bien que certains auteurs utilisent parfois le terme peu élégant de « vinerie ». Pour ma part, j'utilise les termes « maison vinicole » ou encore « firme vinicole » comme traduction au terme « *cantina* ». À mon avis, le mot « cave » ne correspond pas à la réalité contemporaine de ces établissements, souvent dotés d'équipements à la fine pointe de la technologies.

y avait un second discours, se distanciant du premier, tenu par la majorité de la population, dont notamment les viticulteurs.

Il existe en effet dans la zone du Cirò une division au sein de la production, où près de 1 500 viticulteurs produisent exclusivement du raisin qu'ils vendent ensuite aux maisons vinicoles qui vinifient et commercialisent le vin, ou qu'ils écoulent à l'échelle régionale auprès de particuliers qui l'achètent pour faire leur vin à la maison. Les viticulteurs produisent tous du vin, mais de façon artisanale, pour leur propre consommation et ne le commercialisent pas. Il existe une coopérative publique, mais, comme nous le verrons, les viticulteurs y participent de façon mitigée. Ainsi, ces viticulteurs et une majorité de personnes tenaient un discours reconnaissant des qualités à leur propre vin qui ne correspondait pas au discours des propriétaires de maisons vinicoles, ni au discours officiel sur les Doc, et ni au discours international du vin tel que véhiculé dans les médias⁵. Pour eux, moins leur vin est transformé, plus il est pur et meilleur il est. La présence de ces discours discordants m'apparaissait mériter une explication anthropologique.

Le vin de Cirò est une fierté locale et constitue un élément central de l'identité des Cirotani (les habitants de Cirò). En Italie, les loyautés locales, les sentiments d'appartenance à une localité, sont souvent conceptualisés par les individus à travers la notion de *campanilismo* (de *campanile*, « esprit de clocher », chauvinisme local). Le *campanilismo* est un sentiment d'appartenance, fondé sur une commune ou une paroisse

⁵ C'est-à-dire les revues et les livres spécialisées, les chroniques sur le vin à la radio, à la télé et dans les quotidiens, ou encore sur internet.

(ce que le terme signifie en lui-même), qui est considéré distinct des autres entités similaires situées ailleurs dans l'espace. Ce *campanilismo* est très fort en Italie. Essentiellement, il s'agit de communautés qui *s'imaginent* (Anderson, 1983), et qui se considèrent distinctes, principalement en référence à leur histoire et à leurs traditions locales, perçues comme meilleures que celles de ses voisins. Par exemple, W. Douglass décrit ainsi le *campanilismo* des habitants d'Agnone, commune du Molise :

« There is a sense in which community boundaries set off a distinctive moral and social universe. In the case of Agnone and its district, the Alto Molise, community differences assume tangible form. Agnone, (...) has its own dialect, its dietary peculiarities, its oral traditions, and formerly, its dress style. It is distinguished by its inhabitants and, in the view of its neighbors, by a particular history and role as a regional servicing and cultural center. The Agnonesi are prone to view their past with pride, a pride often expressed in hyperbolic fashion. They cite the fact that the town has many schools and churches and a history of producing several secondary figures in Italian letters to support their claim to social superiority » (Douglass, 1984:1)

Cirò et Cirò Marina ne sont pas des exceptions. De ce point de vue, les habitants de Cirò et Cirò Marina partagent les mêmes fiertés, et ont ensemble, vis-à-vis de l'extérieur, une identité ayant de nombreuses références communes, entre autres par rapport à l'histoire. Comme je l'expliquerai, Cirò Marina s'est développée comme prolongement maritime de Cirò à la fin du 19^{ième} siècle. Ainsi, les habitants des deux villes partagent une identité historique commune. D'ailleurs, un même terme, Cirovano, désigne les habitants de l'une ou de l'autre. Comme dans le cas d'Agnone, plusieurs éléments composent le *campanilismo* des Cirovani. Par exemple, plusieurs personnes m'expliquèrent comment Cirò a toujours formé une petite ville économiquement plus active que les communes avoisinantes, où l'agriculture était plus diversifiée, et où la petite propriété était plus diffuse. Également, ce dynamisme économique s'accompagne d'une tradition

intellectuelle qui était, par exemple, le fait de communautés religieuses⁶ établies à Cirò et dotées de belles bibliothèques. Parmi différentes figures intellectuelles illustres tels Giano Teseo Casopero, Elia Astorino et plusieurs autres⁷, se démarque celle de Luigi Giglio, mathématicien et astronome à l'origine de la réforme de l'actuel calendrier grégorien. À cela s'ajoute bien sûr des productions alimentaires spécifiques, dont la principale et non la moindre est évidemment le vin. Le vin de Cirò est l'une des principales sources de fierté, sinon la plus grande fierté locale. Comme je l'indiquais, il s'agit d'une réalité unique, non seulement à l'échelle locale ou provinciale, mais à l'échelle régionale. Les gens en sont évidemment conscients, et fiers. « *Le vin de Cirò, comme tu le sais, est aujourd'hui très fameux et mondialement connu* », de me dire plusieurs personnes. Le vin de Cirò est donc au cœur du *campanilismo* des Cirotani. Dans ces conditions, si le vin de Cirò est parmi les éléments clés de la construction identitaire des Cirotani, en tant que communauté et vis-à-vis de l'extérieur, comment alors interpréter les décalages de discours, les différences de représentations du vin au sein même de cette communauté ? Comment expliquer l'existence de plusieurs discours discordants au sujet du vin à Cirò Marina ?

Ces discours attirent notre attention sur l'existence d'une césure entre deux univers intimement liés mais en même temps séparés. Principalement, il y a la division entre les maisons de vins et les producteurs de raisins. Cependant, si cette césure recoupe la

⁶ Ces établissements sont le monastère des conventuels de Saint François d'Assise fondé en 1362, celui des minimes fondé en 1582, celui des réformés établis en 1614, et celui des capucins fondé en 1618 (De Leo, 1997 : 201).

⁷ Voir Mezzi, 1992.

séparation entre les deux discours sur le vin, elle ne s'y réduit pas pour autant, car la majorité de la population partage le discours des viticulteurs au sujet du vin.

Par « représentations du vin », j'entends les idées, les valeurs, les images et les opinions que les gens ont du vin, tandis que les « discours » ou les « rhétoriques » du vin sont les narrations que les gens font et qui permettent d'accéder, du moins partiellement, à leurs représentations. L'objectif de cette recherche consiste donc à expliquer l'existence de ces deux principaux discours sur le vin à Cirò Marina, principalement à travers la mise à jour des conditions qui les sous-tendent. L'objectif n'est donc pas ici d'analyser les pratiques discursives, mais consiste plutôt à étudier les discours dans la pratique, soit les conditions sociales dans lesquelles sont produits et véhiculés ces discours (Gubrium et Holstein, 2000). L'étude des pratiques discursives serait insuffisante, notamment parce que par rapport au vin, celles-ci s'avèrent en définitive assez limitées. Les deux discours sur le vin en présence se résument aisément, et à première vue ils peuvent même sembler anodins. Leur analyse devient intéressante lorsque ceux-ci sont mis en relation avec d'autres réalités, comme entre autres le *campanilismo* et la construction de l'identité locale, ou encore, comme je le ferai, en essayant de voir comment les transformations politiques, économiques et sociales qui sont survenues au cours de la deuxième moitié du 20^{ième} siècle dans la production de vin ont bouleversé les pratiques vitivinicoles locales, et par conséquent obligent les individus à réinterpréter leurs pratiques. Suite à l'évolution de l'industrie vitivinicole locale, des années 1960 à aujourd'hui, les producteurs doivent désormais réinterpréter leurs pratiques en tenant compte d'un ensemble d'éléments nouveaux, principalement le marché, l'État et la technologie. Ce réaménagement des

représentations locales du vin donne lieu à des contradictions, à des décalages et éventuellement à des luttes symboliques (Turner, 1974). Comment alors les Cirotani élaborent-ils de nouveaux discours sur le vin ? Comment ces discours en viennent-ils à faire consensus ? Ou encore, comment ces discours entraînent-ils des contradictions de sens, et comment ces contradictions sont-elles résolues ? C'est à l'analyse de ce problème que porte ce travail.

Je m'intéresserai, dans un premier temps, à comprendre le développement de l'industrie vitivinicole locale. Ensuite, je chercherai à comprendre comment le développement de cette industrie a amené les individus à produire ou reproduire différents discours sur le vin, en fonction de leur biographie personnelle et de leur situation sociale. Autant qu'une analyse des représentations locales du vin, c'est à une analyse des conditions sociales, économiques et politiques sous-tendant la production locale de ces différents discours sur le vin que nous nous attarderons. Pour ce faire, j'ai choisi de procéder à une anthropologie du particulier, inspirée de l'ethnographie « multi-située » (Marcus, 1995), le vin apparaissant simultanément un produit éminemment local, et une marchandise transnationale. Sommairement, l'anthropologie du particulier consiste à délaissier l'étude d'une localité ou d'une société donnée pour se concentrer sur un thème particulier, en l'occurrence le vin, et ensuite de l'approfondir dans ses multiples dimensions, tant spatiales que temporelles. J'exposerai cette anthropologie du particulier plus en détail au chapitre suivant. Dans cette perspective, les différentes représentations du vin construites par les individus et véhiculées à travers différents discours socialement situés dans différents contextes ne constituent qu'une dimension de la réalité locale du vin.

Afin de pouvoir analyser les discours et les représentations du vin, le vin doit alors être considéré comme un symbole polysémique, c'est-à-dire qu'il est porteur de différents sens. Une question fondamentale qu'il me faut alors poser est de savoir d'où provient le sens local du vin. Premièrement, le sens du vin que possèdent les gens de Cirò provient de leur quotidien, de leur vie de tous les jours. Je peux alors suggérer que les discours sur le vin changent en fonction des positions sociales des personnes, et qu'ils sont influencés par les contextes dans lesquels ils sont produits. D'abord, ces contextes sont historiquement contingents. C'est-à-dire qu'ils sont en partie le résultat de la façon dont s'est développée l'industrie vitivinicole au cours du 20^{ième} siècle. Ils sont également rattachés à l'évolution de la société dans son ensemble, donc à l'histoire sociale de Cirò, qui s'inscrit dans le contexte plus large de la Calabre. Ainsi, la dimension diachronique s'avère importante.

Deuxièmement, ces discours sur le vin sont liés à l'évolution récente des conditions de production et de commercialisation du vin. Depuis les années 1960, l'industrie vitivinicole locale s'est considérablement transformée, et a entraîné une concentration des activités de vinifications et de commercialisation entre les mains d'une poignée de maisons vinicoles, alors que la majorité des producteurs vitivinicoles d'autrefois se sont vus confinés à la seule production de raisin. Dans ces conditions, on peut appréhender le décalage entre deux discours principaux sur le vin comme étant lié à la marginalisation d'une partie de la population vis-à-vis du commerce mondial contemporain du vin. Un commerce qui est dorénavant de plus en plus transnational et qui éventuellement amène

les personnes y participant à se retrouver en contact avec d'autres discours sur le vin. Je peux alors me questionner à savoir si c'est véritablement le cas ? Comment cela se produit-il ? Et les propriétaires de maisons vinicoles modifient-ils effectivement la représentation qu'ils ont du vin suite à leur participation à ce commerce international ? Enfin, comment interpréter les discours du reste de la population locale ? Comment expliquer leurs discours ? Sont-ce des discours de résistance devant une situation donnée que certains jugent préjudiciable, à savoir l'organisation contemporaine de l'industrie vitivinicole et du commerce du vin ? C'est à l'analyse de ces problèmes que se consacrera la présente recherche.

À l'intérieur de ce quotidien, les éléments pouvant influencer les représentations locales du vin sont éminemment complexes. Comment départager l'ensemble des « circulations » de personnes, d'objets, d'images, de sens, d'argent, et autres (Appadurai, 1996) qui traversent le local, et auxquelles sont exposés les individus ? Ajouter à cela les réseaux locaux, les liens de parenté et d'amitié, qui font en sorte que des gens se retrouvent socialement plus proches des firmes vinicoles, par exemple lorsqu'un cousin y travaille. À l'opposé, d'autres individus n'ont aucun contact avec ces maisons vinicoles. Mais au-delà, ou en-deçà du quotidien, il y a certains facteurs qui influencent davantage que d'autres les représentations locales du vin.

Le premier facteur à prendre en compte pour comprendre les représentations contemporaines du vin est sans contredit l'État. En effet, depuis les années 1960 en Italie, et le début du 20^{ième} siècle en France, l'État a développé tout un appareil législatif visant

à réglementer la production et la commercialisation du vin. Simultanément, l'État a amené les personnes à penser le vin à l'intérieur de certains paramètres qui sont l'espace et le temps, c'est-à-dire le terroir et la tradition. C'est donc à l'intérieur de ces paramètres que les personnes construisent les différents discours sur le vin, tant à Cirò qu'ailleurs en Europe. Mais comme le fond de ces discours n'est pas fixé, il y a place pour des décalages, des contradictions et bien sûr des luttes symboliques. Et comme l'a démontré Herzfeld (1997), les gens utilisent les mêmes symboles pour produire du sens, mais les utilisent différemment pour produire des sens différents. C'est à travers ces processus d'affrontements symboliques qu'il faut appréhender la présence de différents discours sur le vin à Cirò. Le chapitre six traite plus en détail du rôle de l'État.

L'étude des discours sur le vin appelle donc une analyse du temps et de l'espace. Nous savons que les espaces sont construits et qu'ils sont marqués symboliquement (Feld et Basso, 1996). Également, la construction de l'espace est inséparable de celle du temps :

« "Place", therefore, may seem to be invested with different meanings than "time" when looking at a local context from the outside. For example, it is true that "time" is usually thought of as having an ontologically independent existence determined by casual flow of events, while space is seen as different for each person because its significance depends in large part on the projection of individual memories. Individuals within a local frame, however, may not necessarily distinguish time and space, especially since the allegedly objective flow of time depends not on people's perceptions of micro- and macroscopic process at work in the universe but on indigenous theory of causality that is believed to link one event to the other. Theories of causality are definitely ideologically-conditioned and therefore local rather than objective. Every theory of causality that has for millennia purported to be ontologically true and universal has fallen to the developments of contemporary physics, from the notion of time itself (reversible, according to quantum theory) to the solidity of elementary particles (which in Einsteinian physics can be both energy and matter). "Time" is therefore as much a locus of projection of feelings and ideas as "place" » (Lanoue, à paraître).

Il faut donc considérer le temps, à travers l'histoire locale, elle-même inscrite dans l'histoire plus large de la Calabre et du Sud de l'Italie, et au sein de laquelle s'est développée la production de vin à Cirò. Cette dimension est également accessible à travers le concept de tradition, largement utilisé et invoqué dans les discours sur le vin. Enfin, l'interprétation que les gens font de l'histoire est nécessaire pour analyser leur construction de la tradition vitivinicole, car il s'agit d'une tradition inventée (cf. Hobsbawm et Ranger, 1983), voire politisée.

Le second facteur à prendre en compte est le marché. Comme je l'ai indiqué, le vin est une marchandise depuis des millénaires, et donc le marché a influencé l'évolution de l'industrie vitivinicole locale. Les idées partielles et abstraites que les producteurs ont du marché influencent les discours locaux du vin. Également, le marché est en lui-même porteur et transmetteur de représentations du vin qui peuvent entrer en contradiction avec les représentations locales. Ces représentations peuvent même entrer en contradiction, non pas uniquement par la teneur des discours, mais par l'usage à des intentions contraires des mêmes symboles (Herzfeld, 1997). Par conséquent, à côté de l'État, le marché doit être considéré comme facteur prépondérant à analyser.

Enfin, un troisième facteur est la construction de l'objet en soi, soit la production du vin. La production de vin peut être considérée comme une performance culturelle à travers laquelle les personnes réifient leurs discours sur le vin, et simultanément leur propre identité. Cependant, la production de vin implique l'utilisation de savoirs et de techniques. Mais la science et la technologie du vin évoluant sans cesse, ils transforment

les contextes de production, et modifient inévitablement les représentations du vin qu'ont les gens qui les utilisent. Essentiellement, les développements technologiques et scientifiques remettent toujours en question les façons de faire antérieures, et donc entrent inévitablement en contradiction avec la « tradition ». Les gens doivent donc continuellement négocier symboliquement les éléments qui définissent l'authenticité de leur vin, donc réinventer la tradition, et par le fait même réifier leur propre identité. Ceci est par conséquent l'occasion de lutte pour le contrôle des ressources symboliques entre les personnes afin d'établir leur position sociale les uns par rapports aux autres. Et dans ces luttes, tous ne sont pas égaux.

D'un point de vue pratique, il faut concevoir l'industrie locale comme ayant connu différentes transformations dont plusieurs ont constitué des impératifs auxquels les producteurs ont dû se plier. Ceci explique probablement les succès de certains et la disparition ou la marginalisation d'autres producteurs à différents moments. Ainsi, il s'agit de voir qui, au fil des décennies, ont été impliqués dans cette activité, quelles ont été les transformations majeures et selon quelles circonstances, et enfin de comparer ceux qui ont réussi et ceux qui ont failli, en fonction chaque fois des choix qui s'offraient à chacun, mais aussi de leurs possibilités. Localement tous n'ont pas profité des mêmes moyens, alors que les conditions entourant la production de vin sont devenues sans cesse plus exigeantes. Les multiples transformations ont modifié continuellement les représentations locales du vin, et les modifient toujours aujourd'hui. Il s'agit donc de comparer les différents discours pour tenter d'évaluer comment les différentes nécessités sous-jacentes à la production ont influencé les conceptions locales du vin.

Par conséquent, je peux supposer que certains producteurs sont à la fine pointe de la technologie, exportent sur différents marchés régionaux, nationaux et internationaux, et manipulent aussi bien les discours légaux du vin que les rhétoriques commerciales internationales, alors que d'autres occupent probablement des positions intermédiaires sinon marginales par rapport à ces impératifs de la production, et qu'en fonction de cela, leurs discours varient. Certains ont un discours avant-gardiste, traitant du vin de demain à l'échelle mondiale, reformulant les définitions locales du vin selon des critères internationaux, alors que d'autres sont davantage à la remorque de ces producteurs, pouvant même s'opposer à ceux-ci et tenir des discours de résistance, évoquant le vin du passé. Enfin, dans la mesure où certaines personnes ne participent pas au commerce du vin, ni en tant que producteurs ni en tant qu'acheteurs, puisqu'ils consomment le vin qu'ils produisent eux-mêmes ou que leur donnent parents et amis, alors ceux-ci ont peut-être justement un discours ne prenant pas en compte certaines dimensions, tel le marché. C'est ce que j'essaierai d'analyser dans cette étude, c'est-à-dire comment sont produits et sont influencés les différents discours locaux du vin à Cirò Marina, dans un contexte transnational et hautement politisé.

Mise en situation

La Calabre est la région située à l'extrême sud de l'Italie, faisant face à la Sicile. Telle l'Italie, mais à une échelle réduite, la Calabre se compose de deux versants côtiers coupés l'un de l'autre par d'importantes montagnes qui traversent la région du nord au sud. Elle demeure parmi les régions les plus pauvres d'Italie, et on la présente souvent affublée de

tous les stéréotypes traditionnels du « *Mezzogiorno* » (Midi) italien : individualisme, clientélisme, crime organisé, corruption, etc., bien que sa situation socioéconomique passée et présente s'explique d'avantage par son isolement relatif, sa morphologie, et son long assujettissement à divers autorités étrangères. Néanmoins, sur le plan économique la région s'est beaucoup développée depuis les années 1970, comme par ailleurs le reste de l'Italie. Malheureusement en Calabre ce développement s'est fait et se poursuit de façon chaotique et peu respectueuse de la richesse culturelle et naturelle de la région. Jusqu'à récemment dotée d'un fort potentiel touristique, la Calabre se voit désormais délaissée par les voyageurs étrangers au profit des Pouilles et de la Sicile. Aujourd'hui, la Calabre apparaît caractérisée par un développement économique à deux vitesses, où certains réussissent à tirer profit des opportunités qui s'offrent à eux et jouissent d'un niveau de vie égal aux standards européens, tandis qu'une autre partie de la population ne semble participer que partiellement à ce nouvel enrichissement.

La Calabre se subdivise en cinq provinces administratives : Cosenza, Catanzaro, Reggio Calabria, Vibo Valentia et Crotona. C'est dans cette dernière province, dont la ville de Crotona constitue le chef lieu, que se trouvent les communes de Cirò et de Cirò Marina. La province forme un triangle de 1 702 km carrés s'étendant sur 30 km de large entre les versants occidentaux des massifs de la Sila et la mer Ionienne, et sur 70 km le long de la côte. La zone de production des vins « Cirò Doc » s'étend sur les quatre communes formant la limite nord de la province de Crotona, soit Cirò, Cirò Marina, Crucoli et Melissa. Néanmoins, la spécialisation viticole origine de Cirò, et le cœur de l'industrie

vitivinicole actuelle se concentre à Cirò Marina où l'on retrouve la majorité des firmes vinicoles.

Cirò Marina s'est développé comme prolongement côtier de Cirò à partir de la fin du 19^{ième} siècle. Durant tout le Moyen-Âge, la Méditerranée est musulmane. Les corsaires Sarrasins puis Ottomans pillent de façon incessante jusqu'au 19^{ième} siècle les côtes de la Calabre, rendant périlleux tout établissement le long de celle-ci. Les gens s'installent alors dans des villes et des villages situés sur le haut des montagnes afin de pouvoir surveiller les mers et se défendre plus efficacement. Ainsi, Cirò se trouve à quelques sept kilomètres à l'intérieur des terres, perchée à 351 mètres d'altitude au sommet d'une colline. Lorsque les incursions sarrasines et ottomanes cessent, les habitants redescendent s'établir près des côtes. Cependant, ils ne le font que timidement car un autre danger sévit dans les plaines côtières : le mauvais air. Une endémie de malaria dans tout le Marchesato⁸ ralentit l'établissement permanent des populations dans les basses terres avant son éradication dans les décennies 1930 et 1940. Également, la prédominance de la propriété latifundiaire empêche en maints endroits les populations de s'établir de façon durable dans les campagnes⁹. Ainsi, en 1881, alors que la population de Cirò s'élève à 5434 âmes, le petit hameau côtier ne compte que 568 habitants (Mezzi, 1994 :105). À partir de ce moment, tandis que la population de Cirò reste stable, celle de la Marina s'accroît continuellement, pour atteindre 7302 habitants en 1951, alors que celle de Cirò est demeurée à 5341 personnes. En 1952, Cirò Marina se constitue en commune

⁸ Nom ancien de la province de Crotone, voir plus loin.

⁹ Sous ce rapport, Cirò est caractéristique de la forme d'établissement des populations paysannes de Calabre et d'autres régions du sud de l'Italie, définie comme des « *agro-towns* » (Blok, 1969).

autonome. Rapidement, en raison de sa position plus favorable aux échanges commerciaux, elle surclasse Cirò comme centre économique.

Le Saint Patron local est San Cataldo que l'on fête annuellement pendant quelques jours au début du mois de mai. Au début, il n'y avait qu'un seul Saint et qu'une seule fête. Mais à l'époque où les gens désirèrent établir Cirò Marina en commune autonome, certains habitants voulurent également avoir leur propre Saint. Un groupe de personnes de Cirò Marina se rendirent alors dans l'église principale de Cirò et y dérobèrent la statue du Saint. Finalement, la statue dut être restituée par ses ravisseurs aux habitants de Cirò, tandis qu'on pourvût Cirò Marina d'une seconde statue du même Saint (Mezzi, 1997 :191). Cette histoire locale est intéressante car elle démontre comment, au-delà d'une volonté administrative et politique, les habitants de Cirò Marina se reconnaissent à ce moment une identité distincte de celle des habitants de Cirò. C'était il y a 50 ans. Aujourd'hui, on parle désormais de fusionner les administrations communales de Cirò et de quelques autres petites communes des environs à celle plus importante de Cirò Marina. C'est à Cirò Marina que sont concentrées la plupart des maisons vinicoles. C'est donc là que je m'établis pour effectuer ma recherche.

On atteint Cirò Marina en empruntant l'autoroute S.S. 106, ou encore la voie de chemin de fer, les deux longeant la côte Ionienne reliant Reggio Calabria, située à l'extrême sud de la Calabre, à Taranto dans les Pouilles. Le voyageur confortablement installé dans sa cabine de train, observe d'un côté la mer, d'un bleu calme, et de l'autre les montagnes de l'Apennin, dont les multiples sommets se superposent les uns aux autres à perte de vue.

Coincé entre les deux, le train en provenance de Reggio Calabria suit scrupuleusement la côte sinueuse. Le territoire est baigné d'une forte intensité lumineuse. La flore aride est d'un vert pâle, transpercée de saillies ocres d'argile et de tuf. Partout poussent les agaves, les figues de barbarie ainsi que d'autres plantes arbustives caractéristiques du maquis méditerranéen. Là où l'irrigation le permet surgissent des jardins d'agrumes, ou de différentes espèces maraîchères. Enfin, les oliviers dominent le paysage agricole. Le train traverse de nombreuses petites villes et villages côtiers, tandis que tout le trajet est ponctué régulièrement de ces grandes habitations dont la construction des derniers étages n'est jamais achevée. Parvenu à la hauteur de Botricello, le relief s'aplanit et permet au train de couper directement à travers les terres en direction de Crotona. Le paysage se transforme alors radicalement pour se recouvrir exclusivement de champs de blé. Aucune autre culture ne vient troubler ce paysage monochrome. Les douces collines jaunes onduleuses ont des accents lunaires tellement le lieu semble vide. Nous sommes au cœur de l'ancien pays latifundiaire, au cœur du Marchesato, et on croirait que le temps s'est arrêté. Tandis qu'où le train passe, l'activité humaine est manifeste et que la côte est partout ponctuée de ces immenses maisons à moitiés construites, ici ne surgissent qu'en quelques endroits épars les maisons abandonnées de la Réforme agraire de 1950. À la hauteur de Crotona, le train reprend son chemin tranquille le long de la côte et la présence humaine reparaît. Cirò Marina se trouve à une trentaine de kilomètres au nord de Crotona. Bientôt, le paysage se transforme à nouveau et de façon tout aussi radicale, mais cette fois-ci pour se couvrir de vignes. À gauche et à droite du train s'étendent les multiples rangs réguliers de vignes au feuillage d'un verre tendre. À mon arrivée à Cirò

Marina, cela faisait déjà plus d'un mois que j'étais en Italie. Je n'avais encore jamais vu autant de vignes. Cela me donnait l'impression d'être arrivé au bon endroit.

Lorsque je descendis du train, les deux contrôleurs me dirent en cœur, et sur un ton un peu ironique : « *Bienvenue dans la belle ville de Cirò Marina* ». Ils refermèrent la porte et le train repartit. Sur le quai il y avait mon contact local qui m'attendait. Celui-ci devait m'aider à m'installer. Il se tenait à l'autre extrémité du quai, et, en raison de la luminosité, n'était qu'une silhouette noire, le complet au vent. Je me crus un instant dans un film de Sergio Leone, je débarquais dans le Far-West italien. L'homme s'acquitta aussi efficacement que prestement de sa tâche : il me prit en voiture, m'amena chez des gens qui avaient selon ses dires un appartement à louer, me confia à eux et me dit : « *Ils vont s'occuper de toi* ». Et il disparut. Je pris l'appartement en question et je fis la connaissance de mes propriétaires qui étaient gentils et avenants. « Gigi », de son nom, s'empressa de doter mon appartement d'un immense téléviseur afin que je ne m'ennuie pas. En cette première journée, ils me nourrirent, car c'était dimanche et tout était fermé. Dans les jours qui suivirent, Gigi et sa famille m'aidèrent effectivement à m'installer, en plus de me présenter des personnes, dont le frère du maire, le vice-directeur du lycée local et d'autres professeurs, qui par la suite m'épaulèrent dans ma recherche. En quelques jours à peine j'étais installé, j'avais déjà quelques contacts et j'étais prêt à entreprendre ma recherche.

Le premier jour de mon arrivée, je décidai d'aller faire une marche afin de prendre connaissance de la ville. Le schéma urbain de Cirò Marina s'est développé autour de

quatre pôles principaux, qui expliquent la configuration actuelle de la ville. D'abord, le long de la mer comme bourgade de pêcheurs. Ensuite, le long d'une rue qui auparavant était la route menant de Cirò *superiore* à la Marina. C'est le long de celle-ci que s'établirent les premières fermes et maisons d'agriculteurs. Un troisième pôle d'attraction est la gare et le chemin de fer, autour desquels s'établirent encore des gens. C'est aussi à proximité du chemin de fer qu'on retrouve la majorité des maisons vinicoles. Enfin, la nouvelle rue reliant la gare à la Marina - via Roma - surclassa rapidement l'ancienne route et constitue aujourd'hui la rue principale. Celle-ci mène de la gare à la *piazza* Diaz, le centre historique situé à proximité du *lungomare* (bord de mer). En règle générale, l'architecture est assez récente, la quasi-totalité des constructions - toutes de taille imposante - remontant aux trente dernières années (les anciennes habitations ont été démolies pour faire place à de spacieux *palazzi*, immeubles à appartements). Une croisette parcourt le bord de mer. La construction d'un nouveau port vient à peine d'être achevée et permettra de développer davantage certaines activités maritimes telles le tourisme, la plaisance et la pêche. Une immense digue de béton protège ce dernier et la ville contre les raz-de-marées qui, par le passé, ont déjà causé d'importants dommages. Au nord, à l'extérieur de la ville, se trouve la pointe de *Punta Alice*, avec son phare, qui marque le début du Golf de Tarento. En arrière plan à l'intérieur des terres, on aperçoit Cirò qui s'élève sur le sommet d'une colline au loin.

Aujourd'hui, Cirò Marina est -après Crotone- le centre urbain le plus important de la province avec une population de 13 322 personnes au dernier recensement de 2001¹⁰. Sa population a doublé en près d'un demi siècle, tandis que celle de Cirò a diminué à 3393

¹⁰ Istat (Institut national de statistique), recensement de 2001.

habitants. Ceci témoigne du dynamisme économique de Cirò Marina qui a connu sa part d'émigration à l'instar de l'ensemble de la Calabre mais a réussi à contrôler l'exode de ses citoyens, tout en attirant une fraction des habitants des communes avoisinantes. Cet accroissement démographique s'explique principalement par l'évolution singulière de l'agriculture locale vers la spécialisation vitivinicole, par l'implantation de quelques établissements industriels et enfin par le développement d'une industrie touristique estivale (Romeo et Tarditi, 1997 :331). Ces trois secteurs d'activités ont permis de diversifier l'économie, contribuant à l'émergence d'une petite classe moyenne de professionnels, de commerçants et d'employés des secteurs publics et privés. L'accroissement démographique et urbain contribua à l'essor de la construction résidentielle qui absorba une partie importante de la main-d'œuvre des années 1970 à 1990.

En 1996, l'agriculture et la construction regroupaient toujours à elles seules respectivement 23% et 24% de l'activité économique. Viennent ensuite le secteur manufacturier avec 22%, le commerce avec 10%, l'hôtellerie et la restauration avec 7%, la santé et les services sociaux avec 5%, ainsi que le secteur financier avec également 5%, pour ne nommer que les plus importants (Romeo, 1997 :347 d'après CCIAA, KR). La situation n'est pas, en terme de configuration de la production, la même à Cirò qui, par sa position en retrait sur la colline, a vu son développement industriel freiné au profit de Cirò Marina. Cependant, il faut spécifier que l'histoire des deux communes est indissociable et que Cirò Marina est en somme le développement de Cirò. Ainsi, beaucoup de gens de Cirò travaillent à Cirò Marina, et les deux communes sont

quasiment identiques quant à la structure occupationnelle ; 57% travaille dans le secteur tertiaire, près d'un tiers est employé dans l'industrie (31% pour Cirò et 30% pour Cirò Marina), et le reste dans l'agriculture (12% pour Cirò et 13% pour Cirò Marina).

En 1970 ouvrait ses portes à Cirò Marina l'usine de traitement de sel minéral du groupe Montedison¹¹. Cette raffinerie produit essentiellement du chlorure de sodium destiné à l'industrie chimique. L'établissement de Cirò Marina situé à proximité de Punta Alice a pour fonction de recevoir par pipeline la matière première extraite des mines situées à Belvedere Spinello, de la raffiner et de la charger sur des cargos par un immense tuyau qui avance dans la mer. C'est une des caractéristiques du littoral en cet endroit où les fonds marins permettent à de grands cargos de s'approcher près de la rive, alors que la pointe de Punta Alice offre une protection contre les courants en provenance du large de la mer Ionienne. La construction en 1970 des deux établissements, la raffinerie de Cirò Marina et la mine de Belvedere Spinello, dont l'usine de Cirò Marina devait fournir plus de 400 emplois, intéressa assurément les pouvoirs publics de l'époque. Cependant l'établissement de Punta Alice emploie aujourd'hui à peine plus de 150 personnes. Un second groupe industriel est présent à Cirò Marina. Il s'agit de la pétrolière italienne Agip qui découvrit des gisements de gaz importants en 1976 au large des côtes. Bien qu'établis à proximité de la ville, ces deux groupes n'ont aujourd'hui qu'une faible importance en terme de retombées locales. De son côté, l'industrie touristique, quoique encore active durant les mois de juillet et d'août, tend sensiblement à s'essouffler. Les taux d'achalandage ont effectivement diminué au cours des dernières années. Il en va de

¹¹ Celle-ci a été récemment vendue à un groupe Norvégien (janvier 2002). Cependant, je doute que celle-ci changera de nom dans l'usage populaire, car *La Montedison* fait partie intégrante du paysage local.

même pour le secteur de la construction qui, après une forte croissance dans les années 1970 et 1980, fournissait une part importante des emplois disponibles, et qui tend aujourd'hui à se saturer. Enfin, l'agriculture demeure un secteur d'activité économique important mais ne suffit pas à elle seule à soutenir l'ensemble de l'économie locale. De plus, cette dernière tend à être délaissée par les jeunes qui désormais ne la valorisent guère comme avenue de carrière. L'activité vitivinicole constitue néanmoins une entrée d'argent extérieur importante pour l'économie locale.

Cirò Marina s'est développée comme prolongement maritime de Cirò à la fin du 19^{ième} siècle, et avant 1950, Cirò et Cirò Marina ne constituaient administrativement qu'une seule commune. Encore aujourd'hui ces deux communes sont intimement liées. Plusieurs personnes travaillant à Cirò Marina habitent autant à Cirò qu'à Cirò Marina, et tout le monde a de la famille dans l'une et l'autre communes. Les agriculteurs possèdent indistinctement leurs terres sur le territoire de Cirò et de Cirò Marina. Ainsi, sauf si ce n'est pour spécifier précisément l'une ou l'autre des communes en disant « Cirò Marina » ou « Cirò *superiore* », les gens utilisent souvent indistinctement le terme de Cirò pour parler de la zone locale. Ainsi, il est souvent difficile de parler d'une commune sans faire référence à l'autre. Par conséquent et suivant cet usage, j'utilise le vocable de « Cirò » pour référer à l'ensemble de la réalité locale englobant ces deux communes. C'est principalement à l'échelle locale que la distinction entre les deux communes prend un sens. Également, on parle du « vin de Cirò », même si la majorité des vignobles et des firmes vinicoles sont à Cirò Marina. De la même façon, les termes « vin de Cirò », « le Cirò » ou « Cirò Doc » doivent être vus comme des synonymes du vin local de la même

appellation, qui peut être considérée comme une marque, mais une marque tenue collectivement par l'ensemble des producteurs (Deroudille, 2003). On peut ainsi par exemple dire « le Cirò », comme on dit par exemple « le Bordeaux » pour parler du vin de Bordeaux. Et ce fameux vin de Cirò est la fierté de l'ensemble de la population de ces deux communes.

Comme je l'évoquais précédemment, depuis le début des années 1960, la production vitivinicole italienne est régie par l'État par l'entremise de la loi sur les *denominazione di origine*. Quoique les producteurs reconnaissent qu'historiquement le vin de Cirò soit un vin rouge, la *denominazione di origine controllata* « Cirò » -constituée en 1969- permet et régleme les conditions et exigences de production aussi bien en rouge qu'en rosé et en blanc. Les vins « Cirò » rouges et rosés doivent être produits à partir du *Gaglioppo*, cépage traditionnel spécifique à la zone. Peuvent également entrer dans la composition de ces vins les raisins des cépages *Trebbiano toscano* et *Greco bianco*, mais dans une proportion ne dépassant pas 5%. Le vin « Cirò » blanc doit être obtenu par vinification des raisins de cépage *Greco bianco*, un autre cépage spécifique à la Calabre, auquel peut être assemblé les raisins du cépage *Trebbiano toscano* jusqu'à concurrence de 10%.

Les raisins doivent obligatoirement être cultivés à l'intérieur des zones de production officiellement reconnues qui comprennent tout le territoire des deux communes de Cirò et Cirò Marina, soit respectivement 7015 et 4160 ha, s'étend partiellement sur la commune de Melissa au sud jusqu'à la hauteur de Torre Melissa sur 3393 ha, et au nord sur la commune de Crucoli sur 2631 ha. Enfin, deux parcelles totalement détachées de la zone

principale, d'une superficie de 267 ha et de 105 ha, se trouvent dans le territoire de la commune de Crucoli et complètent l'aire de culture totale légalement reconnue. En ce qui a trait à la viticulture, le règlement stipule que les conditions de culture doivent être celles traditionnelles à la zone. L'organisation des vignobles, la culture des vignes et les systèmes de taille doivent être ceux généralement utilisés ou, de quelque façon que ce soit, aptes à ne pas modifier les caractéristiques propres des raisins et des vins. Le rendement maximum de raisins permis pour la production des vins « Cirò » rouge et rosé ne doit pas excéder 115 quintaux par hectare de vignoble en culture spécialisée, et pour le « Cirò » blanc ce rendement ne doit pas être supérieur à 135 quintaux par hectare.

Les opérations de vinification, d'élevage et de conservation du vin « Cirò » rouge doivent obligatoirement être conduites à l'intérieur des territoires des quatre communes. Lors de la vinification, le pourcentage maximum de vin produit à partir d'une quantité donnée de raisins ne doit pas excéder les 70% pour le « Cirò » rouge et rosé, et 72% pour le « Cirò » blanc. Les raisins destinés à la vinification doivent atteindre un titre d'alcoométrie naturelle de 12% par volume pour les vins « Cirò » rouges et rosés, et de 10,5 % pour le vin « Cirò » blanc. Ne sont admises que les pratiques œnologiques locales intègres et constantes, de manière à conférer au vin ses caractéristiques propres. Le « Cirò » rouge ne peut être mis en vente avant le premier juin de l'année suivant celle de sa vendange. L'appellation supplémentaire de « *classico* » est réservée au vin « Cirò » rouge produit à partir de raisins provenant et vinifiés à l'intérieur des limites communales de Cirò et de Cirò Marina. Les vins « Cirò » rouge et « Cirò » rouge *classico* qui proviennent de raisins détenant un niveau d'alcoométrie minimum de 13% par volume, et qui ont un titre

d'alcoométrie minimum de 13,5% une fois vinifiés peuvent porter la mention « *superiore* ». Enfin, les vins « Cirò » rouge *superiore* et « Cirò » rouge *classico superiore* qui ont été soumis à un vieillissement minimum de deux ans peuvent porter sur l'étiquette la qualification « *riserva* ». La période de vieillissement est alors mesurée à partir du premier janvier suivant l'année de production des raisins. C'est là, en résumé, le règlement officiel de production de la *denominazione di origine controllata* des vins « Cirò ».

Méthodologie

J'ai effectué ma recherche lors d'un séjour de neuf mois à Cirò Marina, soit d'octobre 2000 à juin 2001. J'ai également effectué un bref séjour d'environ un mois en juin et juillet 2004, qui m'a permis de refaire quelques entrevues, de recueillir d'autres informations précises, de vérifier certaines idées et enfin de confronter mes hypothèses aux opinions des personnes. La majeure partie de mon matériel a néanmoins été recueilli lors de mon premier séjour. J'ai pris un appartement à Cirò Marina où sont situées la majorité des firmes vinicoles. En raison de la nature de mon projet et de la taille de la population, une approche systématique dans la collecte des données s'imposa. En ce sens, mon travail de terrain se rapprochait d'une recherche d'anthropologie urbaine, dans la mesure où il me fallait atteindre certaines catégories de gens pertinentes pour mon étude, mais ne formant qu'une fraction de la population locale. En effet, mon étude n'est pas l'analyse d'une communauté dans son ensemble, mais bien l'étude d'un aspect particulier de la réalité sociale et culturelle de cette communauté, soit le vin. Par exemple, Cirò Marina se caractérise par un important secteur tertiaire, et une partie importante de la

population est aussi constituée de pêcheurs, mais je me suis concentré plus spécifiquement sur les personnes concernées par la production de vin. Pour cette raison, j'ai par exemple été peu amené à rencontrer des femmes, qui jusqu'à aujourd'hui demeurent absentes de ce secteur d'activité, si ce n'est dans quelques cas comme employées des grandes maisons vinicoles. Évidemment, j'ai rencontré et discuté avec des gens n'œuvrant pas directement dans ce secteur, mais c'est avant tout avec les protagonistes de cette industrie que je cherchais à travailler, principalement les viticulteurs et les propriétaires des maisons vinicoles.

Premièrement les viticulteurs, qui sont plus de 1500, constituent une partie importante de la population locale. Pour les rencontrer, j'allais régulièrement à deux associations locales de viticulteurs. Là je pouvais discuter avec les personnes présentes, qui m'ont toujours réservé un accueil chaleureux. Ce fut mes principaux points de rencontre à partir desquels je pus par la suite mener des entrevues plus approfondies avec certains d'entre eux. Celles-ci portaient sur deux volets. D'abord, je les interrogeais à propos du passé en général et de la viticulture. Ensuite, je leur demandais de faire un récit de vie, en m'intéressant aux questions regardant le vin et la viticulture, leur travail, l'origine de leurs propriétés et de leurs sources de revenus. Enfin, nous discutons de l'industrie vitivinicole actuelle, de leurs rapports avec les maisons vinicoles, de la coopérative publique, et enfin de leurs idées à propos du vin.

Deuxièmement, les maisons vinicoles, au nombre de quinze, sont responsables de l'ensemble de la production du vin « Cirò Doc ». Alors que mon échantillonnage auprès

des viticulteurs se fit auprès de volontaires, le nombre limité de maisons vinicoles me permit de toutes les visiter et de mener des entrevues auprès des directeurs de chacune d'entre elles. La plupart des rendez-vous furent pris par l'entremise de l'école secondaire locale, *l'Istituto Tecnico Statale Commerciale e Per Geometri G. Gangale*, dont les professeurs m'appuyèrent et m'aidèrent dans ma recherche. Les directeurs de firmes vinicoles sont des gens d'affaires occupés, souvent amenés à se déplacer à l'extérieur pour promouvoir et distribuer leur vin. Tous trouvèrent néanmoins le temps de m'accorder un ou plusieurs entretiens. Les entrevues portaient sur l'histoire individuelle de chaque maison vinicole. J'abordais entre autres la question de la production et de la commercialisation, en retraçant l'origine des premiers débouchés pour le vin de Cirò et en suivant ensuite l'évolution des marchés pour chacune des maisons vinicoles jusqu'à aujourd'hui. Je m'intéressais à l'orientation de la production, aux différents investissements effectués pour transformer la production, et aux efforts déployés pour la promotion de leurs produits, le tout dans une perspective diachronique afin de pouvoir replacer ces informations au sein d'une trame générale. Également, je leur posais des questions sur le rôle de l'État, sur la signification et les répercussions de la mise en place de la réglementation sur les *Denominazione di origine controllata*. Enfin, j'essayais de voir quels impacts a eu, et a encore aujourd'hui, l'arrivée continuelle de nouvelles technologies et de nouvelles connaissances sur la production de vin, tout en portant une attention particulière sur le discours que cela amenait ces personnes à avoir concernant leur vin. Je pus également interviewer des personnes ayant à un moment abandonné la production et la commercialisation du vin.

Évidemment, mon étude comporte des limites. D'abord, toute réalité sociale est complexe et mouvante. Selon la position sociale où l'on se situe, on n'observe pas nécessairement les mêmes choses, et on ne voit pas non plus ces choses de la même manière. Par exemple, je dois souligner le rapport formel que j'eus avec la majorité des propriétaires de firmes vinicoles. Tous sont des hommes d'affaires, et tous étaient conscients que j'étais là pour faire une recherche qui éventuellement deviendra un livre sur leur vin. Par conséquent, ils me tinrent des discours cohérents, assurément embellis, et desquels ils retranchaient sans nul doute certaines dimensions leur paraissant indésirables. Par exemple, personne ne me parla de la mafia, alors que la Calabre, comme la Sicile, est notoire pour son crime organisé. Pour des raisons évidentes, je ne désirais pas non plus qu'on me parle du crime organisé, même si j'imagine que celui-ci a probablement joué un rôle quelconque, grand ou petit, dans le développement cette industrie. Également, lors de mon séjour, je me suis inséré dans certains réseaux sociaux, dont un en particulier. J'ai donc ensuite appréhendé la réalité principalement depuis cette position, influençant mes observations subséquentes. La même chose est également vraie en ce qui regarde le temps, c'est-à-dire que ma situation dans le temps ma amenée à vivre et à observer les enjeux du moment. Enfin, il faut ajouter à cela ma subjectivité et mes intérêts personnels qui, inévitablement, m'ont entraîné dans des directions de recherche plutôt que d'autres. Ceci pour illustrer le caractère partiel et politisé des données, observations et informations recueillies au cours de mes séjours à Cirò.

Mon projet comportant une dimension diachronique, un important travail de recherche documentaire s'ajoute à ces entrevues. Un des avantages de travailler sur un pays comme

L'Italie est de pouvoir profiter de l'existence d'une abondante littérature, tels les travaux des historiens et autres spécialistes italiens et étrangers ayant travaillé sur la région, ou la présence d'œuvres écrites par des auteurs locaux, publiées au 19^{ième} et 20^{ième} siècles. Je dépouillai également de nombreux fonds d'archives : j'ai fréquenté d'une part *l'Archivio di Stato di Napoli*, afin de consulter le *Catasto Onciario*, un imposant document datant du 18^{ième} siècle faisant office de registre fiscal et de recensement de population ; j'ai aussi fouillé *l'Archivio di stato di Catanzaro* où sont conservés les actes notariés concernant Cirò. Enfin, à cela s'ajoutent les publications officielles telles celles de l'ISTAT (l'institut national de statistique), ou encore les règlements officiels de la Communauté européenne qui ont constitué de précieuses sources d'information.

Enfin, contrairement à la règle d'éthique admise en anthropologie, j'ai choisi de ne pas taire l'identité de la ville où j'ai travaillé. Le développement de régions spécialisées dans l'activité vitivinicole est directement lié à des possibilités d'écoulement de la production sur des marchés extra-locaux, et de façon plus large à un ensemble de facteurs « géopolitiques ». Par conséquent, la mise en contexte historique et géographique s'avère essentielle à la compréhension de ce phénomène. Ainsi, en raison de l'ensemble de l'information extérieure à la communauté étudiée que j'utilise dans ma recherche, il m'est impossible et vain de tenter de camoufler efficacement l'identité de celle-ci. Déjà en évoquant comment cette zone produit à elle seule plus de 85% de tout le vin Doc produit en Calabre, il est aisé pour quiconque ayant une idée de la production de vin en Italie, ou connaissant la Calabre, de savoir qu'il s'agit de Cirò. J'ai néanmoins choisi de préserver

les identités, tant des familles, des individus que celles des maisons vinicoles. Je fournis cependant une liste des maisons vinicoles produisant le vin « Cirò Doc » en appendice.

Synopsis des chapitres

Cette thèse se compose de huit chapitres. Le premier chapitre portera sur des problèmes anthropologiques qui la sous-tendent, et que je n'ai pas abordés dans la présente introduction. Entre autres, j'essaierai de démontrer en quoi l'étude de la production et de la commercialisation du vin s'avère intéressante pour appréhender certains processus de la mondialisation. En tant que bien de consommation culturelle transnational ancré dans ses contextes de production, le vin constitue un objet d'étude pertinent pour voir comment les processus sociaux, économiques et culturels du monde contemporain sont vécus par des populations données. Également, ma recherche comportant une importante dimension diachronique, j'expliquerai comment la prise en compte de l'histoire pose certains problèmes à l'anthropologie. J'exposerai alors en quoi l'étude anthropologique de phénomènes particuliers permet de concilier l'histoire et l'anthropologie.

Le chapitre deux traitera de l'histoire de Cirò, en la situant dans le contexte plus large de la Calabre et du sud de l'Italie. L'industrie vitivinicole actuelle s'est développée après les années 1950. Cependant, la spécialisation vitivinicole a une origine plus ancienne que l'on peut retracer avec certitude jusqu'au 18^{ième} siècle. Mais surtout, la situation contemporaine de Cirò Marina ne peut être abordée sans une connaissance de la réalité sociale qui prévalait avant les années 1950. Celle-ci était caractérisée par l'exploitation de la population paysanne par une petite minorité de propriétaires. Jusqu'à la Réforme

agraire de 1950, le paysage foncier est dominé par la propriété latifundiaire, tandis que la production agricole est principalement orientée vers la céréaliculture et l'élevage extensif, destinés à l'exportation. C'est dans ce contexte que se développe à Cirò la spécialisation vitivinicole qui conduira plus tard à l'émergence de l'industrie actuelle.

Les chapitres trois et quatre porteront sur la situation contemporaine des protagonistes du secteur vitivinicole. D'abord, le chapitre trois présentera la situation actuelle des viticulteurs de Cirò et de Cirò Marina. Entre autres, j'analyserai l'importance économique de la viticulture comme source de revenus, ainsi que les perceptions que les viticulteurs ont de cette occupation comme moyen de gagner leur vie. Également, j'essaierai de voir comment la position spécifique des viticulteurs au sein de l'industrie vitivinicole locale influence les représentations qu'ils ont du vin. Le chapitre quatre pour sa part portera sur les maisons vinicoles. On retrouve à Cirò Marina différentes catégories de maisons vinicoles. Il existe des différences, comme la taille ou encore leur type d'organisation interne. D'abord, j'expliquerai leur émergence. Comme nous le verrons, celles-ci ont des origines diverses, provenant autant des familles de grands propriétaires que de celles de paysans. Ensuite, je présenterai l'organisation interne de ces différentes firmes vinicoles. Enfin, j'analyserai les relations externes que ces firmes entretiennent les unes avec les autres. Conjointement, ces deux chapitres présentent, pour ainsi dire, le quotidien de l'industrie vitivinicole de Cirò Marina.

En relation avec ces derniers, les chapitres cinq et six traiteront de deux facteurs pouvant être considérés comme « externes », et qui ont influencé et transformé ce quotidien. Le

chapitre cinq analysera le marché du vin de Cirò. D'abord, dans une perspective historique, je présenterai l'évolution, non pas du marché, mais des marchés, car comme nous le verrons le vin de Cirò a connu au cours de son histoire différents marchés. Selon les époques, ces différents marchés se superposent les uns aux autres, mais tous ont eu une influence spécifique sur le développement et l'orientation de l'industrie vitivinicole. Ensuite, j'analyserai spécifiquement le marché contemporain du vin, caractérisé entre autre par sa dimension transnationale. J'identifierai comment les producteurs de Cirò Marina sont en contact avec leurs différents marchés, comment ils les perçoivent, et j'essaierai de voir comment ces marchés influencent les représentations locales du vin. Pour sa part, le chapitre six portera sur l'État. J'essaierai d'évaluer comment l'État et les institutions de la Communauté européenne ont à leur tour influencé les représentations locales du vin. D'une part, de façon indirecte, à travers différentes lois et interventions ne regardant pas toujours spécifiquement le secteur vitivinicole mais ayant transformé la réalité locale, et par conséquent les représentations véhiculées au sein de cette réalité au sujet du vin. D'autre part, l'État a également eu une influence directe sur les représentations du vin à travers la mise en place de législations visant à encadrer et réglementer la production et le commerce du vin. Nous verrons alors comment ces réglementations ont influencé les représentations locales du vin.

Enfin, le chapitre sept portera sur l'impact des technologies sur le contexte de production vitivinicole, ainsi que sur les représentations du vin. D'une part, la technologie peut être considérée comme faisant partie du quotidien. Mais d'autre part, celle-ci s'est souvent vue imposée suite à des pressions provenant de l'extérieur, entre autres les exigences sans

cesse croissantes du marché. Au cours du 20^{ième} siècle, le développement de l'œnologie a conduit les producteurs à avoir une meilleure connaissance des processus chimiques entourant la vinification, tandis que l'évolution technologique permet l'application toujours plus précise de ce savoir. Inévitablement, l'utilisation de ce savoir et de ces technologies transforme les représentations. C'est donc à l'étude des transformations technologiques et scientifiques, et à leurs répercussions sur le contexte de production vitivinicole de Cirò et de Cirò Marina que portera l'avant-dernier chapitre.

Le dernier chapitre conclura cette recherche en tentant de voir comment mon analyse des représentations du vin à Cirò Marina nous renseigne sur la production et la circulation de la culture dans le monde contemporain.

LA CONSTRUCTION CULTURELLE LOCALE DE BIENS DE CONSOMMATION TRANSNATIONAUX

Cirò Marina se trouve sur la côte ionienne de la Calabre, une région périphérique de l'Italie : loin des centres industriels et économiques du nord, loin de la politique de Rome, à mi-chemin entre la Sicile et les Pouilles, et en marge du principal axe routier de la Calabre, l'autoroute A3 qui rejoint Salerne à Reggio, et qui longe la côte tyrrhénienne. C'est une ville de province, avec une population assez homogène, et qui connaît un certain dynamisme économique grâce à son activité vitivinicole. Cirò Marina n'est pas cosmopolite, un endroit où l'altérité se vit au quotidien, où entrent en relation au sein de la même société des mondes hétérogènes qui se côtoient quotidiennement, où le « ici » et le « là-bas » se confondent. Il y a bien une poignée de vendeurs ambulants tunisiens, qu'on nomme ici les *marocchini* (les Marocains), mais leur présence est marginale. Ils ne sont pas nombreux, n'ont pas de commerce avec pignon sur rue, et ne forment pas une communauté organisée, avec par exemple une association communautaire, une mosquée, etc. En d'autres mots, leur présence passe quasiment inaperçue. Il n'y a donc pas de « *Piccola Tunisia* » à Cirò Marina où par exemple, l'altérité pourrait se vivre au coin de la rue, comme c'est le cas dans plusieurs grandes villes. Il n'y a pas non plus à Cirò Marina de communauté albanaise importante, une des figures classique de l'altérité en Italie. On peut alors se demander comment sont vécus localement les processus de la mondialisation que décrivent plusieurs anthropologues travaillant sur la contemporanéité.

En fait, localement, une partie de la population vit, expérimente et participe à différents processus de la mondialisation à travers la production et la commercialisation du vin.

Mon objectif ici est de présenter en quoi l'étude du vin, ou plus précisément l'étude de la production et de la commercialisation du vin à l'époque actuelle constitue un objet d'étude particulièrement pertinent pour une anthropologie des processus de la mondialisation. Plus spécifiquement, la production de vin peut être considérée comme un vecteur local de la mondialisation, à travers lequel une partie de la population subit certains phénomènes transnationaux, mais également participe activement de ces mêmes phénomènes. Je crois que le vin, en tant que bien culturel ancré dans les contextes locaux et simultanément bien de consommation transnational, constitue un objet d'étude particulièrement pertinent pour aborder certaines problématiques anthropologiques soulevées par les processus sociaux, économiques et culturels du monde contemporain. Surtout que le vin est vu comme un produit « traditionnel », donc résistant aux changements. Nous verrons que ceci est faux.

Je débiterai ce chapitre par une revue des études anthropologiques portant sur des réalités vitivinicoles. Étrangement, celles-ci ne sont pas très nombreuses, bien que la production et la commercialisation soulèvent différents problèmes interpellant l'anthropologie. Par exemple, à travers la façon dont les processus de la mondialisation transforment les représentations que des producteurs vinicoles ont de leur vin dans différents lieux donnés, même si le vin est un produit rattaché à des traditions profondément enracinées dans des localités. Ceci me conduira alors à réfléchir à l'étude anthropologique des objets et des

biens de consommation, pour comprendre comment les personnes donnent un sens aux objets. Nous verrons que la production et la construction du sens des objets sont aujourd'hui de plus en plus problématiques compte tenu de la circulation transnationale des biens, des personnes et des significations. Je présenterai alors les principales thèses des anthropologues concernant la mondialisation, afin de relever les implications qu'a cette dernière sur la pratique anthropologique. Ceci m'amènera à suggérer l'étude spécifique de phénomènes particuliers comme moyen d'appréhender les processus transnationaux. Enfin, plusieurs dynamiques transnationales étant historiquement contingentes, l'analyse anthropologique de la mondialisation appelle à la prise en compte de l'histoire. J'expliquerai en quoi cela pose un problème dans une perspective anthropologique, et démontrerai que l'étude de phénomènes particuliers peut à nouveau permettre de concilier l'histoire et l'anthropologie.

L'anthropologie du vin

Jusqu'à ce jour, il est curieux de constater que le vin a été peu étudié par les anthropologues. Il est vrai que l'anthropologie était d'abord la science qui étudiait les « autres », lointains et exotiques, et que dans ces circonstances le vin, un produit résolument européen, ne relevait pas de l'anthropologie. Même par la suite, au lendemain de la Deuxième Guerre Mondiale, lorsque l'anthropologie se tourna vers la « paysannerie », elle s'intéressa peu au sort des viticulteurs. Elle demeura davantage intéressée par les personnes vivant à la marge (voir par exemple Kearney, 1996), si possible en autarcie, alors que les viticulteurs, impliqués depuis toujours dans une activité

commerciale, en contact constant avec des marchés extra-locaux, n'interpella pas la curiosité des anthropologues.

Un certain nombre de chercheurs se sont néanmoins penché sur différentes problématiques touchant des communautés impliquées dans la production et la commercialisation du vin. D'abord, Soon Young Song Yoon (1975) a étudié dans une perspective marxiste la transition d'une agriculture pré-capitaliste à une agriculture capitaliste dans le sud de la France. L'auteur relevait que les coopératives vinicoles ont permis de préserver l'économie locale et le « mode de vie paysan », ainsi que la structure de classe et la structure politique locale, tandis que l'organisation économique de la production de vin connaissait en fait une « révolution tranquille ». Par rapport à cette révolution, Hervé Juste (1990) montre comment les exigences de l'industrie vitivinicole contemporaine, entre autres la législation sur les Appellations d'Origines Contrôlées (Aoc), la mécanisation, la mise en bouteille à la propriété et l'œnologie moderne ont transformé « la société vigneronne » de Moulis en Médoc. Juste démontre comment depuis les années 1960 on a vu « l'exploitant passer du statut de producteur agricole ayant pour univers le village à celui de technicien polyvalent ouvert sur le monde » (Juste, 1990 :III). Enfin, Robert C. Ulin (1996) s'est intéressé à la marginalisation des coopératives vitivinicoles dans le Sud-Ouest de la France. Il argue qu'aujourd'hui, alors que plus de mille coopératives vinicoles françaises vinifient près de la moitié de la production française de vin et, bien que plusieurs soient situées au sein ou à proximité de régions renommées tels que Bordeaux et le Médoc, le vin qu'elles produisent n'a jamais connu les mêmes succès commerciaux ou le prestige dont jouissent les maisons privées.

Dans sa volonté de démontrer comment le capital culturel dont jouissent certaines régions vitivinicoles constitue des traditions inventées, naturalisant des privilèges économiques, cette étude s'apparente de la mienne, et j'y reviendrai.

En Italie, Anthony Galt a travaillé dans deux régions viticoles, soit dans l'île de Pantelleria au sud-ouest de la Sicile et dans la commune de Locorotondo dans les Pouilles. Dans le cas de Pantelleria, la recherche porte entre autres sur la fragmentation des propriétés et la composition résidentielle. Les particularités de la viticulture dans ces circonstances sont qu'elle permet à des ménages de subvenir convenablement à leurs besoins tout en possédant de petites propriétés, que la fragmentation constitue un moyen d'assurer les récoltes contre les fluctuations climatiques, et enfin que l'étroitesse des propriétés permet d'expliquer le faible taux de natalité (Galt, 1979 ; Galt et Smith, 1979). Dans le cas de Locorotondo, la viticulture permet à l'auteur de rendre compte des schèmes d'établissement particuliers à la région, où 52% de la population vit à la campagne contre 48% à la ville. Cette forme d'établissement serait liée à la cession de terre en emphytéose et à la culture du raisin pour la production de vin (Galt, 1986a, 1991a, 1991b, 1993). Bien qu'il s'agisse d'excellentes études, dans un cas comme dans l'autre, l'auteur ne traite pas du processus de vinification, ni de celui de la commercialisation, si ce n'est pour indiquer que les viticulteurs vendent leur production à des coopératives ou à des firmes privées.

Un second auteur ayant travaillé sur l'Italie s'est intéressé à ces aspects de la production vitivinicole que sont la vinification et la commercialisation. Travaillant sur les

répercussions de réformes agraires, Jeff Pratt (1996) a étudié l'industrie vinicole de l'une des plus célèbres appellations de Toscane : le Brunello di Montalcino. L'auteur compare deux zones agricoles ayant connu des évolutions divergentes à partir d'une même situation de départ au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale. Sur la rive nord de la rivière Orcia, dans la province de Sienne, l'absence de réforme foncière conduisit à un exode rural, laissant le champ libre aux investissements étrangers pour la production de vins fins. Sur la rive sud, dans la province de Grosseto, des réformes agraires apportèrent une certaine prospérité durant quelques décennies. Néanmoins, depuis un certain temps, cette prospérité a commencé à s'effriter et a entraîné une situation où les familles de fermiers fournissent désormais en main-d'œuvre les entreprises vitivinicoles situées sur l'autre rive. Dans sa comparaison, l'auteur explore les dimensions historiques et économiques de ces changements, et, contrastant la zone ayant été le théâtre de réformes agraires, présente le développement de l'industrie vitivinicole de l'autre région. Principalement, il souligne l'importance des investissements extra-régionaux dans le développement de cette industrie au niveau de la rationalisation de la viticulture, de la vinification - qui fournit à elle seule au vin sa plus grande valeur ajoutée - et de la promotion commerciale. Les investissements affluèrent durant les années 1970 alors que le marché vitivinicole mondial était en pleine expansion. L'auteur indique que l'absence de réformes agraires rendit les propriétés propices à la spéculation foncière en raison de l'exode rural des paysans. Également, la région était depuis longtemps réputée pour la qualité de ses vins, dont le Brunello di Montalcino qui, produit en quantité infime jusque dans les années 1970, n'en demeurait pas moins l'un des plus grands vins de garde italiens. L'instauration de la législation sur les Docg (1979) par le gouvernement italien

suscita un vif intérêt concernant le potentiel commercial de ce vin. Dès lors, différentes formes d'investissements, allant du professionnel en provenance du nord de l'Italie aux multinationales, s'installèrent et développèrent le potentiel déjà existant de la région.

Si les anthropologues ont peu étudié le vin et les réalités vitivinicoles, les historiens se sont pour leur part penchés sur ce thème, comme le montre Ulin (1996) à la suite de T. Unwin (1991). Cependant, selon Unwin, la majorité de ces recherches consistent en des études de cas régionales, et aucune ne soulève de problèmes théoriques, ou encore n'adresse de questions plus larges, concernant par exemple la commercialisation et la consommation. Dans ces conditions, Ulin souligne l'importance des dynamiques historiques, politiques et économiques transnationales pour la compréhension de réalités vitivinicoles spécifiques :

« While the local, empirical focus to which Unwin refers may not come as a surprise to those familiar with the most recent products of the Annales school that emphasize mentalité, surely wine, as Unwin argues, has a story that tacks back and forth between the local and the transnational (...) Although there was an internal dynamic to the southwest of France since at least the twelfth century that established a hierarchy of wine and privilege, the international commerce of wine is noteworthy and has profound consequences on the local circulation and consumption of wine. » (Ulin, 1996 :22).

En effet, bien qu'il s'agisse d'un produit national, le vin est aujourd'hui un produit résolument transnational. Suivant Hannertz (1996 :6), je préfère en effet utiliser le terme « transnational » pour décrire certains processus ou relations qui dépassent les frontières nationales, mais ne s'étendent pas à l'ensemble de la planète. Le terme transnational est plus adéquat pour qualifier des phénomènes qui ont pour seule caractéristique de ne pas être confinés à l'intérieur de l'État. De ce point de vue, le vin est davantage un bien

transnational que mondial, mais peut être un exemple de processus qui eux sont parfois mondiaux. Voyons donc en quoi le vin peut se révéler intéressant comme phénomène particulier pour étudier certains processus culturels de la mondialisation.

Le vin, un symbole dans le temps et dans l'espace

J'aborderai ici brièvement ces thèmes puisque j'y reviendrai dans la suite de ce chapitre. D'abord, le vin est un produit hautement symbolique. Du plus loin que l'on puisse retracer la culture de la vigne et la production du vin chez les premières civilisations mésopotamiennes et de l'Ancienne Égypte, le vin est utilisé lors de libations et de sacrifices, et on retrouve la vigne liée à certaines divinités (Unwin, 1991 :77). Chez les Grecs anciens, la figure de Dionysos est connue comme la personnification de la vigne et de la gaîté que procure le vin. « Son culte frénétique, caractérisé par des danses désordonnées, une musique enivrante et des orgies de vin, semble avoir pris naissance chez les tribus barbares de la Thrace, qui s'adonnaient à la boisson » (Frazer, 1983 :26). Plus près de nous, la vigne et le vin occupent une position symbolique importante dans le judaïsme qui se perpétuera au sein du christianisme. La religion chrétienne fera du vin le symbole de son Eucharistie. Le Christ, « dans la Cène, impose l'usage rituel du vin dans la communion et en fixe la valeur symbolique. Dans les transsubstantions, associé au pain, corps de Jésus, le vin consacré devient le sang de Jésus. Il accorde alors la grâce du créateur et lui ouvre la porte du royaume des cieux » (Garrier, 1998 :50). Aujourd'hui, si le vin n'est plus nécessairement approché avec autant de craintes, de superstitions ou encore d'espoir, il n'en demeure pas moins un produit détenant un caractère

symboliquement chargé. Il devient parfois un symbole d'identité nationale, tel en Italie et en France :

« Les sociologues attribuent même au vin quelques-unes des qualités natives de notre race, la gaieté, la vaillance, l'esprit, l'enthousiasme facile, comme aussi la griserie trop prompte, auxquelles les buveurs de bière ne sauraient prétendre, et je ne crois pas exagérer en disant que par une superstition où il peut y avoir quelque petite âme de vérité, le génie du vin paraît lié au destin et au génie de la France, de telle sorte que la fin de l'un, si jamais elle se réalisait, serait aussi la fin de l'autre (...) » (Gide, 1902 : 16)¹.

Le vin peut aussi être un marqueur de distinction sociale, les grands vins étant principalement consommés par les grands de ce monde. Enfin, on tend aujourd'hui à lui reconnaître simultanément des dangers pour la santé, à travers les risques liés à la consommation d'alcool, et des bienfaits contre diverses pathologies tels les maladies cardiovasculaires, le cancer et la maladie d'Alzheimer (Fournier, 2003). Bref, le vin, comme les objets en général, et peut être plus encore que de nombreux objets usuels, est considéré et appréhendé par les personnes davantage à travers sa représentation qu'à travers sa substance. Comment expliquer autrement le prix que certaines personnes sont disposées à payer pour des bouteilles de 750 ml de jus de raisin fermenté, si ce n'est justement qu'ils achètent quelque chose dépassant la substance elle-même.

Également, le vin invoque et évoque simultanément le temps et l'espace. Premièrement, le vin est un produit historique. L'organisation du marché mondial actuel du vin est intimement liée au développement de l'économie de marché qui s'est développée en Europe à partir du 15^{ième} siècle. Les privilèges que certaines régions vitivicoles ont quant à leur renommée sont tous le fruit de contingences historiques.

¹ Faute de références bibliographiques, je n'ai malheureusement pas pu retracer qui sont ces sociologues en question.

Par exemple, comme l'indique Ulin dans l'extrait cité plus haut, il est communément admis par les historiens que la suprématie des vins de Bordeaux s'est constituée historiquement, en raison de sa position tant géographique que politique vis-à-vis de l'Angleterre (Dion, 1959; Juste, 1990; Lachiver, 1988; Ulin, 1996; Unwin, 1991). Mais également, chaque région et chaque producteur tente normalement de rattacher sa production locale à une histoire spécifique et à une tradition « inventée » (Hobsbawm et Ranger : 1992). Par exemple, les maisons vinicoles indiquent souvent sur leurs produits une référence à une date de fondation. Finalement, pour les consommateurs aussi, le vin évoque des histoires et interpelle des traditions « inventées », comme celle de sabler le champagne.

Deuxièmement, contrairement à de nombreux biens commercialisés aujourd'hui, le vin est un produit ayant une identité fortement enracinée dans des contextes locaux précis. Ceci est d'ailleurs réglementé dans la majorité des pays producteurs de vin par des lois² visant justement à garantir aux consommateurs le lieu de provenance du vin. L'indication d'origine, la spécificité locale, est une composante fondamentale du vin tel que conçu sur le marché contemporain³. « *This is the special gift of wine- its ability to transport the consumer to a small patch of the earth's surface which is alone able to bring forth such and such a combination of smells, tastes and sensations* » (Belfrage, 2001: 16). Le vin n'est pas anonyme et il porte sur son étiquette non seulement son pays ou sa région

² Il s'agit des lois sur les *Appellations d'origines contrôlées* en France ou sur les *Denominazione di origine controllata* en Italie. Je reviendrai en détails sur ces lois au chapitre six.

³ Il existe un marché important de vin de table sans identité. Mais ce n'est pas ce marché qui m'intéresse ici. D'ailleurs, à l'exception des vins vendus en format de quatre litres ou encore dans des contenants de carton, même les vins de tables bas de gamme tendent à imiter dans leur marketing la présentation des vins de qualité supérieure, avec un nom de maison, réelle ou fictive, et une provenance quelconque.

d'origine, mais la localité précise d'où il est issu, le nom du producteur ou du négociant, et parfois même le nom précis de l'endroit où sont situées localement les vignes de ce producteur, par exemple les *Colli del Mancuso* (les cols du Mancuso). À cette origine se rattache normalement une tradition de production, par exemple quant aux cépages utilisés, aux types de vins produits, au degré d'alcool, etc., ce que les lois réglementent également. La production vinicole de nombreux producteurs, surtout en Europe mais également désormais dans certaines vieilles régions productrices d'Australie et d'Amérique⁴, s'inscrit dans des traditions locales.

Parallèlement, le vin est désormais un produit résolument transnational. Depuis les années 1970, le visage de l'industrie vitivinicole a beaucoup changé, car le commerce du vin s'est internationalisé. Ce qui vend un vin à Hongkong ou à Los Angeles, ce n'est plus uniquement l'histoire, le rang, le prestige ou encore un attachement à une région particulière, comme c'est souvent le cas au sein de pays producteurs, mais c'est davantage la qualité intrinsèque d'un produit, reconnue par le marché. Or, la critique internationale du vin - par conséquent son discours d'autorité dominant -, auparavant de langue française, est dorénavant de langue anglaise et contribue à la promotion de régions productrices de vin à l'extérieur des zones traditionnellement reconnues. À une époque où les développements technologiques et scientifiques, tout comme le savoir et l'expertise, sont mobiles, et alors que la production de vins de qualité devient possible dans de nombreuses parties du monde, ces phénomènes redéfinissent les conceptions locales du vin. Les impératifs contemporains des marchés internationaux influencent les

⁴ En Amérique, « le gouverneur du Mexique de 1521 à 1527 Hernando Cortez fit planter des vignes espagnoles dans les fermes de la Nouvelle Espagne » (Lichine, 1985 : 515). En Australie, la viticulture pour la production de vin est attestée en 1790 (Beeston, 2001 :1).

univers locaux du vin, tant au niveau pratique que symbolique. On peut alors se demander comment, localement, les gens se représentent le vin qu'ils produisent, et comment la mondialisation influence ces représentations ? Voyons plus en détail comment les anthropologues ont abordé ces différents thèmes.

Le sens des objets

Dans son fameux *Essai sur le don* publié en 1925, Marcel Mauss démontre comment, du moins en Polynésie, dans les échanges de dons, ce qui oblige le donataire à rendre, c'est le *hau*, « l'esprit de la chose donnée » : « (...) il est net qu'en droit maori, le lien de droit, lien par les choses, est un lien d'âmes, car la chose elle-même a une âme, est une âme » (Mauss, 1968 :160). Le donateur transmet à travers le don quelque chose de lui-même. La chose donnée retient quelque chose du donateur et désire revenir à son lieu d'origine. Il devient alors dangereux de conserver la chose donnée, et de garder ainsi prisonnier le *hau* de la chose qui confère au donateur un certain pouvoir sur le donataire. Il est alors préférable de rendre la chose donnée ou l'équivalent.

Depuis cet *Essai sur le don*, nous savons comment les objets sont chargés culturellement. Parfois, la dimension symbolique l'emporte sur la dimension utilitaire, dans la mesure où la représentation devient la chose elle-même. La chose cesse d'être sa substance pour être davantage la représentation qu'on s'en fait. Une chaise en plastique dessinée par un designer célèbre est plus qu'une chaise en plastique, c'est aussi un objet de design. Les représentations des choses peuvent être manifestes, comme dans le cas d'un objet de designer ou d'une œuvre d'art. Les gens sont alors conscients du caractère extérieur et

surajouté de certaines représentations attachées à différents objets. Par exemple, un paysage de Van Gogh représente davantage qu'un simple cadre et une toile recouverte de peinture. Et pourtant, en s'y arrêtant un peu, tout le monde peut être en mesure de prendre conscience de la futilité de la chose. Mais les représentations qu'on se fait de certaines autres choses sont souvent inconscientes. Par exemple, la notion de propriété privée est une construction culturelle, mais qui dans notre société est désormais considérée comme la propriété naturelle de tous les biens. Quand j'achète une chose, j'acquies non seulement cette chose, mais également le droit de propriété sur celle-ci. Pour la plupart des gens, cette notion de propriété est sublimée dans les choses elles-mêmes et en devient une qualité naturelle. Mais en réalité la notion de propriété est une construction culturelle, une dimension symbolique des choses, et dont les personnes sont inconscientes. Bien qu'elle comporte une dimension juridique, la propriété privée est une invention culturelle, et même des plus arbitraires lorsqu'on l'applique au sol, à la propriété intellectuelle, ou encore au patrimoine génétique.

Ainsi, dans la société contemporaine, les choses ont encore un *hau*, un « esprit », un sens culturellement construit. Les personnes donnent un sens aux objets qu'ils consomment, que celui-ci soit implicite ou explicite : « *From a cultural perspective, the production of commodities is also a cultural and cognitive process : commodities must be not only produced materially as things, but also culturally marked as being a certain kind of thing* » (Kopytoff, 1986 : 64). Dans le contexte de mondialisation actuelle de l'économie et de la culture, d'où provient le sens des objets ?

Pierre Bourdieu a bien démontré comment le sens que les personnes assignent aux choses provient notamment de leur milieu et de leur éducation :

« Il n'est pas à proprement parler d'héritage matériel qui ne soit, simultanément, un héritage culturel (...). Ce qui s'acquiert par la fréquentation quotidienne des objets anciens ou par la pratique régulière des antiquaires et des galeries, ou, plus simplement, par l'insertion dans un univers d'objets familiers et intimes (...), c'est évidemment un certain goût ; c'est aussi le sentiment d'appartenir à un monde (...), c'est enfin une adhésion immédiate, inscrite au plus profond des habitus, aux goûts (...), qui, plus que les opinions déclarées, fondent, dans l'inconscient, l'unité d'une classe » (Bourdieu, 1979 :83).

Bourdieu réfléchit à la raison d'être de goûts différents au sein d'une même société, mais ce faisant démontre comment le milieu dans lequel un individu croît et évolue va influencer ses goûts, et les représentations qu'il se fait du monde matériel. Dans ce cas-ci les milieux, ce sont les classes sociales. Mais aujourd'hui, on peut affirmer qu'il y a autant de milieux qu'il y a de cultures et de sous-cultures, de macro-cultures et de micro-cultures, allant de la culture mondialisée à la culture individualisée. Bien sur, les différences de classes persistent, et à chaque classe sociale va correspondre une micro-culture qui lui est propre et qui sera en partie différente de celle d'autres classes sociales. Mais à d'autres niveaux, des personnes de classes sociales diverses vont partager les mêmes représentations au sujet des mêmes objets culturels. Dans cette perspective, Marc Augé parle de « l'hétérogénéité des mondes ». Selon Augé, la société contemporaine se compose de différents mondes et « c'est par ces nouveaux mondes que passent les relations de sens dont les entrecroisements, les imbrications et les ruptures font la complexité de la contemporanéité » (Augé, 1994 :129). De plus, ces mondes sont hétérogènes :

« La dimension individuelle (qui constitue en elle même un monde, ...) et les mondes sociaux ne sont pas homogènes. Les valeurs d'un monde peuvent fonctionner dans d'autres

mondes. Cependant, tous ceux qui appartiennent à un même monde ne partagent pas nécessairement les mêmes valeurs : ils n'appartiennent à un même monde que relativement à certains aspects » (Ibid.)

De la même manière, il peut y avoir des différences de significations pour les mêmes objets, mais cette fois-ci dans l'espace. À travers la planète, les objets ne conservent pas entièrement les mêmes significations. Le téléphone cellulaire n'est probablement pas considéré de la même manière en Italie, où chaque personne en possède au moins un, et ailleurs, par exemple au Québec, où le téléphone cellulaire demeure pour le moment moins répandu. Quand j'étais en Italie, surtout lors de mon deuxième séjour, il apparaissait tout simplement saugrenu à mes amis que je n'aie pas de *telefonino*. J'essayais alors de leur expliquer que ce qui à leurs yeux apparaissait comme une forme de caprice excentrique de ma part, ne constituait pas pour moi un besoin. Ou encore, la présentation du soi en public n'est pas du tout la même en Europe et en Amérique. Par conséquent, le soin que portent les Européens à s'habiller n'a rien à voir avec celui qu'on retrouve en Amérique dans certaines classes sociales, et, par extension, la signification que les Européens donnent aux vêtements diffère de celle des Américains. Évidemment, il y a des gens en Amérique qui portent une attention très soignée à leur habillement, mais encore une fois cela est lié à l'existence de micro-cultures et de cultures individualisées au sein de macro-cultures plus vastes.

Enfin, Igor Kopytoff (1986) démontre que les choses ont une existence, et que le sens ou les représentations attribuées aux choses peuvent évoluer et se transformer de façons concomitantes. Il propose de faire la « biographie culturelle des choses » afin de montrer comment les objets ont, à différents moments de leur existence, différentes

significations : « *A culturally informed economic biography of an object would look at it as a culturally constructed entity, endowed with culturally specific meanings, and classified and reclassified into culturally constituted categories* » (Kopytoff, 1986 :68).

De ce point de vue, Kopytoff défend l'idée que l'objet considéré en tant que bien de consommation (*commodity*)⁵, ne constitue en fait qu'un statut particulier, à un moment donné, dans l'existence d'un objet. Les objets peuvent donc avoir différentes significations au cours de leur existence, et passer d'une signification à l'autre. Par exemple, si on prend une voiture, celle-ci aura d'abord différentes significations pour les personnes responsables de sa production. Pour le concessionnaire qui acquiert la voiture dans le but précis d'en faire le commerce, elle représente autre chose, avant tout source de profits. Pour le consommateur qui achète la voiture, elle représente de nouveau quelque chose de différent. Enfin, la voiture en question finira probablement ses jours dans une « cour à scrape », écrasée en un petit cube de ferraille tordue anonyme parmi d'autres cubes de ferraille, ou encore sera préservée et deviendra un objet de collection. Ceci démontre comment une même chose peut avoir des significations différentes à travers le temps. Et si la signification d'un objet peut se transformer à travers les différentes étapes de son existence, cela peut être accentué si ces différentes étapes se produisent dans des lieux différents. Ainsi, on peut suggérer que la délocalisation de la production et de la consommation à travers le monde doit en effet conduire à nouveau à des décalages au niveau des significations entourant un même objet, qu'on se trouve à un endroit ou à un autre.

⁵ L'expression « bien de consommation » semble le meilleur terme pour traduire le mot anglais « *commodity* », c'est-à-dire une chose en tant qu'article de commerce : « *Hence, anything that can be bought for money is at that point a commodity, whatever the fate that is reserved for it after the transaction has been made (it may, thereafter, be decommunitized)* » (Kopytoff, 1986 :69).

Pour Appadurai, la complexité de l'économie mondiale contemporaine est liée à certaines ruptures (*disjunctures*) fondamentales entre l'économie, la culture et le politique. Pour explorer ces ruptures, Appadurai suggère d'étudier la relation existant entre cinq dimensions de flux culturels globaux qu'il nomme: *ethnoscapes*, *mediascapes*, *technoscapes*, *financescapes* et *ideoscapes*⁶. Ces cinq dimensions sont en fait les pierres d'assise de ce qu'il appelle les *mondes imaginés*, c'est-à-dire les différents mondes constitués à partir de l'imagination d'individus et de groupes répartis à travers le monde. Parmi ces ruptures, Appadurai souligne notamment celle qui se manifeste dorénavant entre la production et la consommation : « *There is a deeper change, itself driven by the disjuncture among all of the landscapes I have discussed and constituted by their continuously fluid uncertain interplay, that concerns the relationship between production and consumption in today's global economy* » (Ibid. :41). Pour celui-ci, le caractère fétiche des marchandises chez Marx (1965 :604) aurait désormais fait place à un fétichisme de la production (*production fetishism*) et à un fétichisme du consommateur (*fetishism of the consumer*). Le premier serait l'illusion créée par la production transnationale contemporaine à travers l'idiome du local, afin justement de dissimuler son caractère transnational :

⁶ Par *ethnoscapes*, Appadurai entend l'ensemble des personnes qui caractérisent le monde mobile d'aujourd'hui, c'est-à-dire les touristes, les immigrants, les réfugiés, les travailleurs étrangers, et tous les autres groupes d'individus qui par leur déplacement transforment la dynamique interne et externe des États. Par *technoscapes*, il fait référence aux divers transferts de technologie qui traversent désormais les frontières. Par *financescapes*, il entend les transferts toujours plus rapides - et de plus en plus difficiles à suivre - de capitaux. Les *mediascapes* et les *ideoscapes* sont intimement liés. Les *mediascapes* réfèrent à la fois à l'émergence et à la distribution des nouveaux modes de communication de plus en plus accessibles, et à l'image du monde créée par ces media. Pour leur part, les *ideoscapes* sont également une concentration d'images, mais renvoyant ici explicitement à la politique et aux idéologies nationales ou à celles de certains mouvements (Appadurai, 1996 :33-36).

« By production fetishism I mean an illusion created by contemporary transnational production loci that masks translocal capital, transnational earning flows, global management, and often faraway workers (engaged in various kinds of high-tech putting-out operations) in the idiom and spectacle of local (sometimes even worker) control, national productivity, and territorial sovereignty. (...) The locality (both in sense of the local factory or site of production and in the extended sense of the nation-state) becomes a fetish that disguises the globally dispersed forces that actually drives the production process » (Ibid. :41)

Le fétichisme du consommateur serait, en contre partie, l'illusion imposée au consommateur par les producteurs d'une certaine image de lui-même comme détenant une plus grande liberté d'action par rapport à la consommation que ce qu'il détient réellement, alors qu'il se ferait manipuler :

« I mean to indicate here that the consumer has been transformed through commodity flows (and the mediascapes, especially of advertising, that accompany them) into a sign, both in Baudrillard's sense of a simulacrum that only asymptotically approaches the form of a real social agent, and in the sense of a mask for the real seat of agency, which is not the consumer but the producer and the many forces that constitute production » (Ibid.: 42)

C'est-à-dire que la véritable nature de la production est dissimulée aux consommateurs, tout comme leur rôle au sein de celle-ci. Sans aller aussi loin qu'Appadurai, il est vrai qu'à l'époque actuelle, la production et la consommation apparaissent de plus en plus délocalisées et que cela va entraîner des distorsions quant au sens que les personnes assignent aux biens. Un même produit sera produit en un ou plusieurs endroits, sera ensuite commercialisé de manière transnationale, et enfin sera consommé de nouveau dans différents contextes. Ainsi, d'un côté de l'équation, des personnes s'imaginent consommer des biens auxquels ils confèrent un sens, qui sera peut-être différent du sens qu'en donneront des consommateurs ailleurs dans le monde, alors que, de l'autre côté, on retrouve des personnes s'imaginant cette fois-ci produire, en tout ou en partie, ce même

bien, auquel ils donnent probablement un sens différent. Cependant, et c'est ici que l'étude du vin devient particulièrement pertinente et intéressante, le vin n'étant pas un produit ni un objet comme un autre. Comme je l'ai démontré, le vin est depuis longtemps porteurs de nombreuses significations. En ce sens, le vin en lui-même est un « signe » dont les significations peuvent changer d'un endroit à l'autre, mais peuvent aussi, et même idéalement doivent, en partie demeurer inchangées. Ainsi, il y aurait autour du vin des formes de fétichisation de la production et du consommateur, ne correspondant pas au cadre d'analyse proposé par Appadurai. Ce que les gens consomment aujourd'hui, ce n'est pas uniquement le vin en soi, mais une idée du vin, inscrite dans un discours sur le vin, invoquant explicitement les lieux de production.

La consommation peut être considérée comme un acte d'identification : « *Consumption within the bounds of the world system is always a consumption of identity, canalised by negotiation between self-definition and the array of possibilities offered by the capitalist market* » (Friedman, 2002 : 235). La consommation est une activité à travers laquelle les individus construisent en partie leur identité. Ceci est également vrai en ce qui regarde la production, et davantage en ce qui regarde la production de biens pouvant être considérés comme « culturels ». Par « biens culturels », j'entends ici les biens pouvant être vus comme ayant, pour les personnes les produisant, une certaine résonance identitaire, comme par exemple l'art populaire au Mexique (cf. Garcìa Canclini, 1993), ou encore le vin. La production de vin est pour les producteurs autant un acte de production matérielle d'un objet - le vin - que de construction culturelle d'une idée, invoquant une certaine tradition, et à travers laquelle ils construisent en partie leur identité. La question qui se

pose alors est de savoir comment la participation de ces personnes à un marché du vin de plus en plus transnational transforme les conceptions locales du vin ?

L'étude de la mondialisation par les anthropologues

Par tradition, l'anthropologie a privilégié l'étude du micro, du local, des petits ensembles clairement circonscrits, bref des sociétés comme autant de systèmes clos et discrets. Cependant, il est apparu de plus en plus évident qu'une telle perspective se révélait non seulement insuffisante, mais conduisait à des impasses. Si aucun anthropologue n'a d'ailleurs jamais nié la présence d'autres Européens à proximité des sociétés qu'ils étudiaient, ou encore de contact entre celles-ci et le monde extérieur, la plupart négligèrent simplement cette dimension de la réalité. Il faut cependant reconnaître que nombre de monographies se proposaient de porter un regard holiste sur les sociétés qu'elles étudiaient (Clifford et Marcus, 1986; Clifford, 1988). La meilleure façon d'y arriver consistait alors à isoler ces sociétés les unes des autres afin d'en dégager autant d'objets d'étude finis, appréhensibles intégralement. Étrangement, ce procédé obligeait alors à imposer une discontinuité même si on postulait que les sociétés devaient être étudiées dans leur intégralité. Dès les années 1950, l'anthropologie culturelle américaine s'intéressa aux phénomènes de contact et d'acculturation, et donc des rapports entre les sociétés qu'elle étudiait et la réalité plus large. Pensons par exemple à l'évolutionnisme multilinéaire de J. Steward (1955). Cependant, les « communautés locales » demeurèrent les objets d'étude privilégiés de l'anthropologie.

Depuis le début des années 1990, cette même anthropologie américaine a manifesté un regain d'intérêt pour le problème du rapport entre les sociétés, suite à l'émergence en anthropologie d'un intérêt spécifique pour les phénomènes entourant la mondialisation, que Michael Kearney définit ainsi: « *Globalisation as used herein refers to social, economic, cultural, and demographic processes that take place within nations but also transcend them, such that attention limited to local process, identities, and unit of analysis yields incomplete understanding of the local* » (Kearney, 1995: 548). La mondialisation, dénommée « *globalisation* » dans la littérature de langue anglaise, comporte des conséquences pour la théorie et la pratique anthropologique. Si une société est désormais mondialisée, alors comment cerner notre objet d'étude ? Et par rapport à cela, comment étudier le rapport local-global, ou plus spécifiquement à travers quels phénomènes appréhender la mondialisation en anthropologie ?

Mon objectif ici ne consiste pas à faire le tour complet des théories entourant la mondialisation, celles-ci étant beaucoup trop nombreuses, et surtout dépassent la seule discipline anthropologique. De plus, contrairement à différents auteurs, tel M. Burawoy et ses collaborateurs (cf. Burawoy, 2000), je ne cherche pas à travailler spécifiquement sur la globalisation, et donc je n'ai pas besoin de la construire comme une réalité *sui generis*, discernable et par conséquent appréhensible. Je crois effectivement que la société contemporaine subit des changements, entre autres en raison de la mise en relation croissante des différentes parties du monde, et que cela transforme aussi bien l'objet de l'anthropologie que l'anthropologie elle-même. Ainsi, je suis davantage préoccupé par les conséquences que peut avoir la mondialisation pour les personnes vivants dans des

contextes locaux, et par conséquent sur ses implications pour la pratique de l'anthropologie.

La mondialisation qui préoccupe aujourd'hui les chercheurs peut être considérée comme un phénomène novateur, en partie en raison de l'accroissement quantitatif des échanges et de leur étendue dans l'espace, mais surtout en raison de la vitesse à laquelle se produisent désormais ces échanges, par exemple les réseaux de communication fonctionnant désormais en temps réel (Castells, 1998). Mais la mondialisation a également une origine ancienne qu'il ne faut pas négliger puisqu'elle a modelé la dynamique que prennent aujourd'hui certains processus de la mondialisation. Du point de vue économique et politique, la mondialisation est le résultat du processus d'expansion de l'Europe qui s'est amorcé au 15^{ième} siècle, et qu'a théorisé Immanuel Wallerstein (1974) à travers le modèle du *système-monde*. Une économie de marché s'est développée en Europe à partir du 15^{ième} siècle qui avec l'expansion coloniale et l'exploitation des ressources des Amériques, de l'Afrique et de l'Asie, s'est étendue tranquillement à l'ensemble de la planète, liant chaque fois dans des rapports capitalistes inégalitaires les différentes contrées, les *périphéries*, à l'Europe, le *centre*, avec entre les deux des *zones intermédiaires*. De ce point de vue, la mondialisation complète de l'économie se serait accomplie avec la chute du mur de Berlin et l'ouverture du bloc de l'est. Mais la mondialisation n'est pas un phénomène purement économique et s'étend à différentes dimensions humaines, dont la culture. Aujourd'hui, avec le développement des media et des moyens de communication, le monde tend à devenir un seul champ d'interactions et d'échanges continuels (bien qu'inégalitaires, irréguliers et fluctuants). La mondialisation nous oblige désormais à

reconsidérer notre façon de concevoir la culture, le rapport entre culture et localité, et enfin la façon dont les individus acquièrent et reproduisent la culture.

Pour Hannerz (1996), il y a deux aspects majeurs à la globalisation. Le premier est l'interrelation croissante entre des sociétés qui auparavant étaient relativement autonomes et qui aujourd'hui s'influencent mutuellement. Le deuxième est l'accroissement du flux direct de culture, de significations et de modes d'expression. Hannerz suggère qu'on peut désormais penser le monde en terme de « réservoir de culture », tenu plus ou moins en commun à l'intérieur du « *global ecumene* », « ...*the term I – and some others with me - choose to allude to the interconnectedness of the world, by way of interactions, exchanges and related developments, affecting not least the organization of culture* » (Hannerz, 1996 :7), et à partir duquel les individus et les collectivités viennent à se construire leur propre répertoire. Au cœur de cette « délocalisation » de la culture se trouve la double circulation des gens et des représentations. « *As people move with their meanings, and as meaning find ways of travelling even when people stay put, territories cannot really contain cultures* » (Hannerz, 1996 :8). Ceci peut d'ailleurs conduire à des décallages, « *Together, they create specific irregularities because both viewers and imagers are in simultaneous circulation* » (Appadurai, 1996 :4). Ainsi, la culture qui traditionnellement se rattachait à des peuples physiquement localisés se voit de plus en plus « délocalisée ». Ceci soulève alors une série de questions. D'abord, si dorénavant les personnes et les cultures circulent librement à travers le monde, alors comment expliquer que « tout n'est pas partout » (Hannerz, 1996). Et par rapport à cela, est-ce que les notions de « centre » et de « périphéries » demeurent pertinentes ? Enfin, est-il toujours

possible et souhaitable de rattacher des cultures à des lieux ou à des localités ? Et si non, comment alors pratiquer l'anthropologie aujourd'hui ?

D'après Kearney, on assisterait aujourd'hui à une implosion des périphéries vers le centre (1995 :554) réduisant les différences distinguant auparavant le centre et les périphéries. Même que pour Appadurai, « *The new global cultural economy has to be seen as a complex, overlapping, disjunctive order that cannot any longer be understood in terms of existing center-periphery models* », (1996:32), même des modèles qui tiendraient compte d'une multitude de centres et de périphéries, entre autres parce que ces modèles théoriques ne seraient plus en mesure de tenir compte de la complexité du capitalisme contemporain. À mes yeux, ceci constitue une bien faible critique, dans un monde où les inégalités des rapports politiques et économiques entre les différentes régions du globe demeurent flagrantes. D'autant plus que ces rapports demeurent organisés, et que les échanges continuent à se faire selon certains mécanismes. Le défi réside justement à être en mesure d'appréhender la complexité du capitalisme contemporain.

En ce qui regarde la culture, Hannerz nous démontre comment les échanges peuvent toujours être pensés en terme de « centres » et de « périphéries ». « *The notion of culture, in the singular, as a global pool of meanings and meaningful forms, suggest that in principle, at least, anything cultural can indeed move from anywhere to anywhere, from anybody to anybody. (...) One may look, then, for principles by way of which such an organisation of diversity occurs that everything is not everywhere* » (Hannerz, 1996 :50). Hannerz suggère d'abord les concepts de « créole » et de « créolisation » pour rendre

compte des flux culturels. La globalisation, au lieu de mener à l'homogénéisation des cultures, contribuerait à l'émergence de nouvelles formes culturelles. Au cœur du concept de créole, on retrouve une combinaison des idées de diversité, d'interrelation et d'innovation, dans un contexte de relations globales entre le centre et la périphérie. L'interrelation entre les différentes cultures peut être imaginée comme un continuum, avec à une de ses extrémités la culture du centre, le substrat, et à l'autre les formes culturelles de la périphérie la plus « éloignée ». Entre les deux, il y aurait les différentes variétés de combinaisons. À l'intérieur de ce continuum, la créolisation ne se ferait pas uniquement du centre vers la périphérie, mais également de la périphérie vers le centre, bien qu'il y aurait un plus grand flux du centre vers la périphérie. Et au niveau de la culture, c'est ce déséquilibre du flux qui permettrait justement de distinguer le centre de la périphérie (Hannertz, 1996 :60).

Par ailleurs, dans la mesure où les personnes et la culture circulent, la mondialisation nous oblige alors à repenser la dynamique entre « culture » et « localité ». Par exemple, Appadurai décompose le problème en effectuant une distinction entre « *Locality* » qu'il considère, « *as primarily relational and contextual rather than as scalar or spatial* » et qu'il oppose à « *neighborhood* » qu'il emploie, « *to refer to the actually, existing social forms in which locality, as a dimension or value, is variably realized. Neighbourhoods, in this usage, are situated communities characterized by their actuality, whether spatial or virtual, and their potential for reproduction* » (Appadurai, 1996 :179). Cependant, on constate que sa définition du « lieu » en tant que « *neighborhood* » ne résout pas le problème de son appréhension, car celui-ci peut être virtuel. Pour Hannertz, le « local » se

définit à partir de « l'expérience sensible », de « la vie de tous les jours » et du « face à face ». Mais encore, d'un point de vue analytique, reprenant Bauman (1992), Hannerz suggère la notion d'« *habitat* ». Cette notion est définie à partir des agents, et non plus à partir du territoire. En fait, l'habitat d'un agent consiste en ses réseaux de relations directes et indirectes, où et quels qu'ils soient à l'intérieur ou hors des frontières nationales. Malheureusement ceci pose toujours le problème de l'appréhension des sociétés en tant qu'unités discrètes.

Pour Gutpa et Ferguson (1997 :4), « *all associations of place, people, and culture are social and historical creations (...) culture territorialization (like ethnic and national ones) must be understood as complex and contingent results of ongoing historical and political processes* ». De ce point de vue, le local doit être appréhendé comme une entité construite, que ce soit par les gens qui l'habitent ou d'un point de vue extérieur, et non comme une entité originelle, autonome, naturelle, aut centrée ou authentique. Au lieu d'assumer l'autonomie ou la primauté du local, il nous faut selon eux examiner comment le local est produit, comment se crée une discontinuité à l'intérieur d'espace continu ayant toujours existé, bref comment un espace se construit une identité distincte en tant que lieu. Autrement dit, le local n'est pas primordial. Pour eux, il s'agit de changer de conception en ce qui a trait à la relation entre culture et espace, « *...if we question a pre-given world of separate and discrete « peoples and cultures » and see instead a difference-producing set of relations, we turn from a project of juxtaposing pre-existing differences to one of exploring the construction of differences in historical process* »

(Gutpa et Ferguson, 1997 :46). Le local en soi devient alors de plus en plus difficile à cerner et à délimiter.

De la même façon, jusqu'à récemment, sous-jacent au concept des « cultures » on retrouvait l'idée que « *a world of human differences is to be conceptualized as a diversity of separate societies, each with its own culture* » (Gutpa et Ferguson, 1997 :1). Cette vision des sociétés a permis que l'on se mette à parler, non seulement des cultures, mais bien de « la culture », c'est-à-dire une entité individualisée, séparée, autonome, associée à un peuple, à une société ou à une civilisation. Aujourd'hui, il apparaît de plus en plus difficile de poursuivre des recherches en anthropologie à l'intérieur de ces paramètres traditionnels. D'abord, les sociétés ne sont plus considérées comme fermées, autonomes et a-historiques. Également, en raison des différents processus de la globalisation, la culture apparaît dorénavant comme « délocalisée ». Avec le développement des médias et des moyens de communication, le monde est devenu un seul champ d'interactions et d'échanges continuels. Enfin, la culture et « les cultures » apparaissent de plus en plus difficiles à définir et à délimiter.

Dans *Writing Against Culture*, Lila Abu-Lughod démontre (1991) comment le concept de culture opère dans le discours anthropologique de sorte à renforcer des divisions qui sont ontologiquement empreintes des structures hiérarchiques de domination. Abu-Lughod s'inspire des travaux de Marilyn Strathern (1987) sur la relation entre anthropologie et études féministes, où celle-ci constate d'une part les « *feminist scholars* », unies par leur commune opposition aux hommes, produisant un discours où elles prennent conscience

de leur « soi » par opposition à l'oppression d'un « autre », avec d'autre part les anthropologues, dont le but est de faire du sens des différences, se constituant également un « soi » en relation à un « autre », mais ne percevant par cet « autre » comme opprimé. D'après Abu-Lughod, Strathern nous amène au cœur du problème en mettant en lumière la relation « *self/other* »: « *Anthropology's avowed goal may be « the study of man [sic] », but it is a discipline built on the historically constructed divide between the West and the non-West. It has been and continues to be primarily the study of non-Western other by the Western self, (...) And the relationship between the West and the non-West, at least since the birth of anthropology as been constituted by Western domination* » (Abu-Lughod, 1991 :139). Dans cette perspective : « *it could also be argued that culture is important to anthropology because the anthropological distinction between self and other rests on it. Culture is the essential tool for making other* » (Abu-Lughod, 1991 :143). En effet, si le concept de culture a l'avantage de déplacer les « différences » du règne du naturel et de l'inné à celui du social et de l'appris, malgré cette volonté anti-essentialiste, il conserve une tendance à figer les différences. Aujourd'hui, les différences culturelles, et non plus la race, seraient le principal objet des chercheurs « *exoticisants* » intéressés à rendre compte des phénomènes culturels. Pour Abu-Lughod, le problème ne réside pas tant dans l'identification de différences, mais dans la *généralisation* et dans la *crystallisation* de ces différences, surtout si ces sociétés sont impliquées dans une relation de domination des « unes » par les « autres ».

La solution qu'Abu-Lughod propose et adopte est celle de l'ethnographie du particulier : « *for unsettling the culture concept and subverting the process of « othering » it entails is*

to write ethnographies of the particular » (Abu-Lughod, 1991 :149). Cette ethnographie du particulier consiste essentiellement à rejeter la volonté de « généralisation ». Selon elle, l'anthropologie doit se méfier des généralisations car en tant que partie intégrante d'un discours « d'autorité académique » et « d'objectivité », il s'agit inévitablement d'un discours du pouvoir. Elle propose donc que l'anthropologie devrait se limiter à produire des histoires de vie, et à fournir les interprétations que les agents eux-mêmes s'en font. À mes yeux, il s'agit d'une méthode de recherche intéressante, mais qui en elle seule m'apparaît insuffisante. Mais dans la mesure où l'on *devrait* abandonner la volonté de généralisation, à quoi bon alors faire de l'anthropologie ?

Ainsi, Abu-Lughod met en lumière un problème criant du concept de « culture ». Malheureusement, la solution qu'elle propose oblige l'anthropologie à se cantonner désormais dans une sorte d'ethnographie interprétative. Il est vrai que l'anthropologie éprouve de la difficulté à s'affranchir de l'asymétrie des relations de pouvoir qui caractérise toujours les rapports entre l'Occident et le reste du monde. Et plus encore, dans une perspective inspirée de la gouvernementalité⁷ de Foucault, « la production actuelle de savoirs dans les institutions scientifiques est inséparable de l'élaboration et du fonctionnement des formes modernes du pouvoir » (Piron et Couillard, 1996 :13). On peut alors se demander si la méthode proposée par Abu-Lughod permet réellement de sortir des multiples rapports de pouvoir dans lesquels se trouve inévitablement enchevêtrée l'anthropologie. Par conséquent, il importe d'abord pour les chercheurs de se sensibiliser

⁷ La gouvernementalité, c'est « l'ensemble des pratiques par lesquelles on peut constituer, définir, organiser, instrumentaliser les stratégies que les individus, dans leur liberté, peuvent avoir les uns à l'égard des autres. Ce sont des individus libres qui essaient de contrôler, de déterminer, de délimiter la liberté des autres et, pour ce faire, ils disposent de certains instruments pour gouverner les autres » (Foucault, 1984 : 728).

aux risques d'utilisations politiques pouvant être faites de leurs recherches, et tenter de les en préserver le plus possible. Aucun chercheur ne pouvant cependant être certain que ses recherches ne soient récupérées un jour ou l'autre par les institutions gestionnaires, une autre solution consiste selon moi à prendre explicitement position, afin justement d'essayer d'orienter soi-même les risques d'utilisation politique dans une direction plutôt que dans une autre⁸. En étant conscient des risques d'utilisation pouvant être faite de notre production, et prenant position politiquement, peut-être pouvons-nous un tant soit peu réussir à déjouer les institutions gestionnaires du social. Enfin, par un travail critique de mise à jour des relations de pouvoir, l'anthropologie peut justifier la poursuite de sa pratique, au risque de réutilisations politiques éventuelles de certaines de ses recherches. Il s'agit-là d'une remise en question importante pour l'anthropologie. Beaucoup d'autres choses pourraient et devraient être dites au sujet des effets pervers que peut avoir la pratique des sciences sociales. Cependant, afin de ne pas m'éloigner de mon propos, je me limite ici à résumer le problème ainsi que ma position.

Ceci dit, je conserve l'idée qu'étudier le *particulier* demeure pertinente. Non pas afin de rejeter la possibilité de comparaison et de généralisation, mais afin de résoudre différents problèmes que l'étude des phénomènes de la mondialisation a mis en lumière : transcender la notion de culture, ou plutôt « des cultures » comme objets d'études de l'anthropologie, tout comme celle des « sociétés » considérées comme autant d'entités autonomes et discrètes, ancrées dans des localités. Ma vision d'une anthropologie du particulier s'inspire de la perspective de recherche suggérée par George Marcus

⁸ Un exemple de cela serait le travail de Karl Marx qui est autant une explication des mécanismes d'évolution des sociétés, qu'un programme politique.

concernant la possibilité d'une ethnographie multi-située (1995). La spécificité de cette ethnographie est qu'elle ne se limite pas à un seul site de recherche, mais s'étend à plusieurs lieux avec pour objectif l'analyse des liens extra-locaux, leur organisation et leur dynamique (Mirza, 2002). Marcus, illustrant diverses perspectives de ce que pourrait être une ethnographie multi-située, précise : « *Multi-sited research is designed around chains, paths, threads, conjunctions, or juxtapositions of locations in which the ethnographer establishes some form of literal, physical presence, with an explicit, posited logic of association or connection among sites that in fact defines the argument of the ethnography* » (Marcus, 1995 :105). Parmi les stratégies de recherche qu'il propose, trois m'apparaissent particulièrement intéressantes, entre autres pour l'étude anthropologique du vin. La première consiste à suivre la circulation des objets à travers différents contextes. Le travail de Sydney Mintz, *Sweetness and Power* (1985), sur le sucre, est un bel exemple de cette stratégie (bien qu'antérieur à la proposition de Marcus). La même démarche pourrait être réalisée avec le vin. Une seconde stratégie consiste à suivre dans l'espace ce que Marcus nomme les « métaphores » : « *When the thing traced within the realm of discourse and mode of thought, then the circulation of signs, symbols, and metaphors guides the design of ethnography* » (Ibid., 108). Si le vin en tant qu'article de commerce circule, les discours à son sujet circulent également, mais sans nécessairement suivre les mêmes parcours que le produit lui-même. Enfin, une troisième stratégie consisterait à suivre les personnes. Dans le cas du vin, ce pourrait être les producteurs eux-mêmes, leurs représentants, et plus encore les œnologues conseils, ceux qu'on nomme aujourd'hui les *flying winemakers* (les faiseurs de vin volants), qui transportent avec eux différentes conceptions du vin.

Ainsi, au lieu de centrer ses recherches sur des « sociétés » ou encore sur des « cultures », Marcus suggère implicitement que l'anthropologie s'intéresse davantage à des *phénomènes particuliers*, tels certains mouvements de population, l'impact de l'accroissement de la diffusion de l'information, ou encore l'étude de la production et de la consommation délocalisée de certains biens. En fait, l'idée consiste à appliquer à la société globale une discontinuité correspondant à des problématiques précises. C'est d'ailleurs ce que fait Mintz avec son étude sur le sucre (1985). En se penchant sur un phénomène particulier, plutôt que sur une communauté locale ou encore sur une « culture » considérée comme un tout, il devient possible de suivre ce phénomène dans l'espace, et par conséquent d'intégrer les différents niveaux d'analyse, microscopique et macroscopique. Également, comme le souligne Mary Des Chene (1997: 76) la perspective de recherche proposée par Marcus permet également d'intégrer l'histoire : « *Such research would be less fixed by and fixated on a priori definitions of locale, and more enable to following cultural phenomena and political process across both time and space* ».

En effet, les dynamiques transnationales sont *historiquement contingentes*. Se limiter à une perspective synchronique pour appréhender les phénomènes de la mondialisation permet uniquement de saisir comment ces relations s'articulent les unes aux autres. Analyser les relations existantes entre les parties du monde dans une perspective historique peut permettre au surplus de voir *comment* ces relations se sont effectivement développées d'une façon spécifique à travers le temps. De ce point de vue, une analyse

anthropologique des processus transnationaux appelle également une perspective diachronique.

Histoire et anthropologie

La prise en compte par l'anthropologie de l'histoire pose problème, car malgré des objets d'étude souvent partagés, chacune des disciplines développe des modes distincts d'intelligibilité du social, et chacune privilégie des matériaux d'enquête spécifiques. Et quoiqu'elles tendent à se chevaucher selon les cas, elles se distinguent quant aux perspectives qui orientent le traitement des données, elles ne les soumettent pas aux mêmes examens critiques, et enfin elles les interprètent différemment. Comme le remarque Anne-Christine Taylor : « l'histoire conçue (et à l'occasion pratiquée) par les anthropologues n'a pas grand chose à voir avec celle des historiens. » (1988 :187). Taylor pose clairement le problème qui me préoccupe ici :

« l'anthropologie peut-elle, dans ses propres termes et non ceux d'une autre discipline, rendre compte de la succession temporelle ou de l'histoire, dès lors qu'elle tient, comme le fonctionnalisme, le structuralisme et globalement toute l'ethnologie contemporaine, que la culture (ou la société) forme un ensemble de caractère systématique, non pas nécessairement harmonieux, « fonctionnel », « adapté », ou « équilibré », mais tout simplement régi par une loi d'ordre qui autorise certaines combinaisons et en interdit d'autres ? » (Ibid. :180)

Si l'anthropologie se doit désormais d'intégrer l'histoire à ses modèles explicatifs, par exemple afin d'appréhender des phénomènes et des processus spécifiques de la mondialisation, elle demeure incapable d'intégrer en simultané la perspective diachronique à l'analyse synchronique des « régularités systémiques », bref à une analyse sociologique de l'organisation sociale. Pour donner un exemple, je peux poser le problèmes en ces termes : si j'explique la composition résidentielle par les modes de

transmission de l'héritage des patrimoines fonciers, qui eux-mêmes sont déterminés par les types de propriété, comment alors intégrer le fait qu'inévitablement un des termes de l'équation connaîtra au fil du temps des transformations qui se répercuteront sur les autres termes de l'équation ? Voilà où réside le problème de conciliation de l'histoire et de l'anthropologie. La difficulté provient du fait qu'ontologiquement parlant, la société n'existe pas dans un état immobile. Malheureusement, les perspectives synchronique et diachronique apparaissent incompatibles. Par exemple, pour intégrer la dimension historique à ces modèles explicatifs, une analyse de l'organisation sociale serait condamnée à présenter des images synchroniques à intervalles successifs, ce qui en fait n'est pas une véritable intégration de la diachronie.

Plus souvent qu'autrement, le problème a davantage été escamoté que résolu, dans la mesure où les anthropologues qui ont intégré l'histoire à leurs recherches l'ont fait dans une perspective herméneutique, ou interprétative. Par exemple, Peter Burke, distinguant l'« *anthropological history* » de la « *social history* », suggère : « *By contrast, historical anthropologists concentrate on what, following Geertz (1973) is often called "thick description", in other words the interpretation of social interaction in a given society in terms of that society's own norms and categories* » (1987:3)⁹. C'est aussi la voie qu'emprunte Robert C. Ulin (1996) dans son étude « d'histoire culturelle » sur la marginalisation des coopératives vinicoles du Sud-Ouest de la France, ou encore John et

⁹ Afin d'éviter les confusions définitionnelles, notons que lorsque les auteurs de langue anglaise distinguent *anthropological history* de *social history*, ils ne recouvrent pas la distinction qu'il pourrait y avoir entre « anthropologie historique » et « histoire sociale », qui concerne davantage les historiens que les anthropologues (Schmitt, 1991 : 338-339). Il aurait fallu ici davantage parler « d'histoire anthropologique » que « d'anthropologie historique ». Par ailleurs, notons que « l'ethnohistoire » renvoie à son tour à un domaine d'investigation spécifique non assimilable à « l'*anthropological history* » (Izard et Wachtel, 1991 :336-338).

Jean Comaroff (1992) en établissant les bases théoriques d'une « ethnographie de l'imagination historique » : « *It follows from all this, (...), that our methodological concern is less with events than with meaningful practices –which, perhaps, remain one of the principle distinctions between historical anthropology and social history* » (1992 :37). Ainsi, dans la perspective « interprétationniste », la conciliation de l'histoire à l'anthropologie culturelle ne pose pas de problème en soi, du moins pas de la façon qui me préoccupe ici. L'histoire était au cœur des théories diffusionnistes et elle n'a donc jamais été incompatible avec l'approche culturaliste. Cependant, si la dimension culturelle est centrale à ma problématique, je ne désire pas la considérer exclusivement pour autant. Comme je l'ai indiqué en introduction, je cherche à appréhender la réalité humaine tout autant en terme du social que du symbolique. Par conséquent, l'approche herméneutique ne règle pas pour moi le problème de conciliation de l'histoire à l'anthropologie.

Les recherches entourant l'analyse des transformations sociales pourraient se rapprocher de mes préoccupations. Cependant, si plusieurs chercheurs de ce courant se penchent effectivement sur l'évolution historique en terme du social (opposé à herméneutique), ils n'offrent pas de solution à mon problème, car les théories du changement social cherchent à comprendre comment et pourquoi la réalité se « transforme », et c'est donc le changement qui est au cœur de leurs préoccupations. Contrairement à cela, le problème qui me préoccupe ici est non pas d'étudier spécifiquement les transformations sociales en elles-mêmes mais d'adopter une approche d'anthropologie sociale qui me permettrait d'élaborer des modèles de la réalité rendant compte des « régularités systématiques »

mais qui serait simultanément en mesure d'intégrer les changements sociaux. Ainsi, je ne désire pas expliquer le changement, mais seulement l'incorporer à mes modèles explicatifs en tant que dimension inhérente de la réalité sociale.

Pour récapituler, le défi et la nécessité de l'étude du local et des processus transnationaux, comme l'obligation de la prise en compte de l'histoire, imposent désormais l'intégration de dimensions de la réalité humaines qui auparavant apparaissaient facultatives à l'étude anthropologique. D'une part, les sociétés n'existent pas comme constituant des réalités fermées, ayant des frontières bien définies, et pouvant être considérées de façon autonomes, c'est-à-dire sans rapport avec une réalité plus large, que celle-ci soit régionale, nationale, transnationale ou mondiale. Par conséquent, l'anthropologie doit être en mesure de prendre en compte cet aspect dynamique des processus sociaux à travers *l'espace*. D'autre part, puisque aucune société et qu'aucun aspect de la réalité humaine n'existent figés dans le temps, l'anthropologie doit également être en mesure de tenir compte de la dynamique des processus à travers le *temps*. Cependant, ceci s'avère incompatible avec une conception holiste de la réalité humaine ainsi que du travail de terrain tel que traditionnellement conçus et pratiqués par l'anthropologie.

Précédemment, j'indiquais comment une anthropologie du particulier inspirée de l'ethnographie multi-située pouvait être pertinente pour transcender une certaine vision des « sociétés » et des « cultures ». À nouveau, comme solution à ce problème, je crois que *l'étude spécifique d'un thème en particulier* permettrait d'intégrer simultanément, dans une seule analyse, les dimensions *spatiale* et *temporelle*. Prendre pour objet d'étude

un thème en particulier n'a en soi rien de neuf. En effet, l'anthropologie a toujours étudié de façon spécifique une multitude de phénomènes particuliers, que ce soit la parenté, la mythologie, les identités, ou autre. Cependant, l'analyse de ces phénomènes s'insérait bien souvent dans l'étude ethnographique de sociétés considérées en vase clos, comme formant des tous cohérents, et dans des perspectives synchroniques. L'idée ici d'étudier explicitement un seul thème, un seul phénomène consisterait justement à se libérer des contraintes spatiales et temporelles confinant l'anthropologue à un lieu précis et à une époque déterminée.

En ce qui a trait à l'espace, l'approche n'est pas nouvelle en soi et depuis la *Kula* de Malinowski (1963(1922)), certaines études ethnographiques se sont intéressées à l'étude d'un phénomène en particulier, à le suivre à la trace. Néanmoins, malgré cette mobilité dans l'espace, les anthropologues ne dépassaient normalement jamais certaines frontières tacites, renvoyant aux limites conceptuelles de la société étudiée considérée comme un ensemble culturel homogène. Pensons par exemple aux Nuers étudiés par Evans-Prichard, où les frontières culturelles, sociales et conceptuelles de la société sont clairement circonscrites, et même enchâssées dans le modèle théorique du système segmentaire. Et en rapport aux Nuers, les Dinka, apparemment très semblables, constituent une autre société conceptuellement distincte. Ainsi, du point de vue de l'espace, l'idée de se concentrer sur l'étude d'un thème ou d'un phénomène en particulier, et non sur une culture, une société ou une communauté, consiste justement à ne plus être confiné à une localité pensée comme ayant des frontières, considérée comme autonome d'autres zones similaires, quelles qu'elles soient. Notons qu'un phénomène

pourrait cependant être confiné à un espace très limité, mais l'idée ici est justement de ne pas imposer des frontières conceptuelles de l'extérieur. D'un autre côté, ceci implique de la part du chercheur d'abandonner de nombreux pans de la réalité humaine et à ne prendre en compte que ce qui est pertinent pour l'étude du phénomène en question. Dans cette perspective, les « sociétés » considérées comme autant de systèmes clos et discrets, cessent d'exister. L'idée consiste à adopter cette posture afin d'être explicitement disposé à pouvoir suivre un phénomène dans l'espace, quitte à l'accompagner à des milliers de kilomètres d'un point de départ, ou d'un point d'arrivée, à tenir compte des effets sur le local d'une réalité humaine plus large, et aussi des répercussions du local au sein de cette réalité plus large.

Plus intéressant encore, dans l'idée de focaliser sur l'anthropologie de thèmes particuliers, est la possibilité d'intégrer l'histoire, la diachronie, à une analyse des « régularités systémiques ». D'ailleurs, la posture n'est encore une fois pas totalement nouvelle, et la majorité des anthropologues ayant travaillé sur l'Europe ont intégré des analyses historiques à leurs recherches, et se sont parfois intéressés à l'évolution de thèmes particuliers¹⁰. Mais si l'anthropologie se doit de tenir compte de la dynamique des processus sociaux à travers le temps, une façon d'intégrer les multiples transformations qui affectent de façon perpétuelle les sociétés serait justement de focaliser de façon *explicite* sur *un* seul phénomène particulier. En agissant ainsi, le chercheur se dote d'un moyen d'organiser et de hiérarchiser de façon conceptuelle l'importance des

¹⁰ Si on ne peut ici insérer une liste exhaustive de ces auteurs, citons comme exemple d'études historiques de thèmes particuliers en Italie : J. Davis (1976) à propos de la transmission de l'héritage à Pisticci dans le Basilicate; S. Silverman (1979) sur le *Palio di Siena* à Sienne en Toscane; ou encore A. Galt (1991b) sur les arrangements matrimoniaux à Locorotondo dans les Pouilles.

changements qui se produisent dans le temps, en fonction de leur influence sur le phénomène étudié. Ainsi, à différents moments dans le temps le phénomène en question devient pour le chercheur le repère autour duquel orbitent les autres processus sociaux, de façon plus ou moins interdépendante. En focalisant sur un phénomène précis, le chercheur peut alors évaluer comment les autres aspects de la réalité agissent sur celui-ci à travers le temps, ou encore comment le phénomène en question influe à son tour sur d'autres aspects de la réalité. C'est en ce sens que l'analyse d'un thème en particulier permet d'organiser et de hiérarchiser les transformations entre celles qui influent sur lui, et celles sur lesquelles lui-même se répercute. Plus encore, dans l'une ou l'autre de ces catégories de transformations *ante* ou *post*, il permet d'organiser à nouveau les transformations selon leur degré d'influence, et par conséquent de déterminer lesquelles sont pertinentes, et lesquelles le sont moins. Autrement, comment classer et hiérarchiser les transformations qui balayent continuellement la réalité sociale ? De ce point de vue, l'étude d'un thème en particulier apparaît comme un moyen d'intégrer « l'analyse régressive » (diachronique) à « l'analyse causale » (synchronique).

Enfin, à une époque où la pertinence de la recherche de terrain apparaît de plus en plus remise en question en raison, entre autres, de la désintégration de la dimension « locale » des objets de l'anthropologie (Gupta et Ferguson, 1997), et que celle-ci apparaît davantage considérée comme un rite de passage servant à légitimer l'autorité scientifique des anthropologues (Clifford, 1988), la recherche de terrain demeure pour moi le principal moyen d'étudier des phénomènes particuliers dans toute leur profondeur historique et dans leurs multiples dimensions spatiales. Car en définitive, l'intérêt de

l'anthropologie est de comprendre comment ces phénomènes sont produits, réalisés, vécus, véhiculés, pensés, réfléchis, imaginés par les personnes qui les côtoient, les vivent, les supportent, les subissent, leur résistent ou encore les reproduisent et les perpétuent. D'ailleurs, l'intérêt pour l'anthropologie de s'intéresser au global provient de ses répercussions sur le local. Par conséquent, si la dimension macroscopique s'avère indispensable pour expliquer comment sont liés plusieurs phénomènes s'actualisant dans de multiples localités, la dimension microscopique demeure tout aussi indispensable, afin de saisir l'actualisation concrète, l'expérience vécue par les personnes, de ces mêmes phénomènes. La pratique du terrain prolongé demeure alors le meilleur moyen d'appréhender un phénomène dans toute sa complexité, même si ce terrain n'a pas nécessairement à être confiné à un lieu en particulier. Cependant, l'analyse d'un lieu doit être suffisamment approfondie afin de permettre une analyse anthropologique de l'histoire, et non uniquement offrir une toile de fond événementielle. En somme, le *terrain* constitue encore le meilleur moyen de faire l'ethnographie historique du particulier, le *locus* à partir duquel étudier autant les dimensions spatiales que diachronique d'un thème donné.

Nous verrons donc, simultanément, comment l'étude d'un phénomène en particulier, en l'occurrence le vin, peut permettre d'appréhender différents processus de la mondialisation, de transcender la vision des « cultures » ou des « sociétés » considérées comme des entités discrètes et appréhensibles, et d'intégrer « l'analyse régressive » à « l'analyse causale ».

Conclusion

La contemporanéité oblige l'anthropologie à réviser certains de ses concepts fondamentaux et à repenser sa pratique. Elle offre simultanément de nouvelles avenues de recherche enivrantes. Pour ma part j'ai décidé de procéder à une anthropologie du particulier portant sur le vin, et sur la construction et l'évolution de ses représentations dans un contexte donnée, celui de Cirò Marina en Calabre. Ainsi, il s'agit entre autre de voir comment certains processus de la mondialisation ont influencé et influencent cette réalité locale, et de voir comment les individus perçoivent et réagissent à ces processus. À travers une anthropologie du particulier, je m'intéresse essentiellement à l'industrie vitivinicole et à la construction des discours entourant celle-ci. Mais en contre partie, je suis disposé à tenir compte de l'ensemble des dimensions ayant influencé l'évolution et la forme actuelle de l'industrie vitivinicole locale, ainsi que l'élaboration des représentations du vin. De ce point de vue, en ce qui regarde le vin et ses représentations locales, quatre dimensions s'imposent. Il s'agit du quotidien, du marché, de l'État et de la technologie. Par ailleurs, ces dimensions correspondent à trois des cadres organisationnels définis par Hannerz pour étudier la production et la circulation contemporaine de la culture.

Hannerz identifie quatre cadres organisationnels à travers lesquels circulent les « significations » (1996 :69). Le premier cadre est celui de *la vie de tous les jours*, où les personnes sont en contacts directs les unes avec les autres et où le flux culturel est omniprésent. En fait, c'est le cadre de base, et celui qu'étudiaient traditionnellement les anthropologues sur le terrain, dans un lieu physiquement circonscrit, en s'immergeant

dans la culture de « l'Autre ». Le deuxième cadre est celui de *l'État*, considéré comme le flux de significations allant des appareils d'État vers les citoyens, par exemple à travers les systèmes d'éducation, les soins de santé, les services sociaux, etc. Ici, le flux de significations est asymétrique. Le troisième cadre est le *marché*, tel qu'identifié par les théories du système-monde et où circulent les biens culturels¹¹. Enfin, en ce qui regarde la technologie, elle est à inclure dans le quotidien des individus qui l'utilisent.

Les représentations locales du vin sont évidemment liées au contexte dans lequel elles sont produites. Il me faut d'abord étudier l'organisation de ce contexte de production et tenter de voir comment celui-ci influence les représentations du vin. Il s'agit en fait d'analyser le premier cadre organisationnel identifié par Hannerz et à travers lequel circulent les significations, soit *la vie de tous les jours*, ce que je nomme le quotidien. Je ferai ceci premièrement à travers l'étude de l'évolution historique de Cirò Marina et du développement de sa spécialisation vitivinicole; deuxièmement, à travers l'analyse de l'organisation de la production locale, caractérisée par une division entre, d'une part, une multitude de viticulteurs marginalisés vis-à-vis du commerce contemporain du vin de Cirò, et, d'autre part, une quinzaine de firmes vinicoles qui monopolisent justement ce commerce. Il me faut ensuite analyser comment « l'extérieur » a influencé les représentations locales du vin. Il s'agit alors d'analyser les deux autres cadres organisationnels suggérés par Hannerz et à travers lesquels circulent des significations, soit le *marché* et *l'État*. Enfin, la production de vin a connu au cours des quatre

¹¹ Hannerz définit un quatrième cadre, moins concret que les trois précédents, qui fait référence au mouvement, « *Involving a highly deliberate although often rather decentered handling of meaning, a matter of persuasion and proselytizing, in relation between those converted and those not yet converted* » (Hannerz, 1996 :70). L'auteur lui-même ne fait que mentionner ce cadre, sans l'approfondir.

dernières décennies une révolution scientifique et technologique qui à son tour est venue bousculer les représentations locales du vin. Il me faut donc tenter de voir comment la *technologie* a influencé les discours du vin à Cirò Marina, via un retour sur le quotidien. Mais le premier élément à prendre en compte, surtout pour comprendre les représentations en Italie, c'est l'histoire et les images et les idées que les gens s'en font.

EN MARGE DE LA PÉRIPHÉRIE : ÉVOLUTION HISTORIQUE DE CIRÒ

Faire l'histoire d'une ville ou d'une région, lorsque celle-ci remonte à la Grèce Antique, n'est pas une chose facile. D'abord, en tant qu'auteur, il nous incombe d'arrêter un choix sur une période ou sur une autre. Mais les gens que nous étudions peuvent avoir une vision différente de leur histoire et, en tant qu'anthropologue, on peut difficilement en faire fi, surtout lorsqu'elle fait partie de leur identité. Ainsi, plus qu'à tout autre période de l'histoire, les gens de Cirò Marina et de Calabre se rattachent et s'identifient étroitement au mythe communément partagé de la grandeur Antique de la Calabre.

Il y a dans l'imaginaire des habitants de Cirò et de Cirò Marina deux histoires qui se superposent. Il y a d'abord l'histoire récente, celle précédant les années 1950, et dont plusieurs se souviennent pour l'avoir vécue. C'est de cette histoire dont je traiterai dans le présent chapitre, période caractérisée par la marginalisation d'une majorité de la population face à une minorité de propriétaires terriens, par l'inégalité des échanges économiques entre la Calabre et le reste de l'Europe, et par le développement économique tardif de la région par rapport au reste de l'Italie. Mais également, il y a l'histoire Antique qui constitue une forme de passé glorieux, un âge d'or où dans le Sud de l'Italie s'épanouissait la civilisation de la *Grande Grèce*, celle qui verra naître

Pythagore, alors que le reste de l'humanité vivait, de me dire certaines personnes, encore à l'état de sauvagerie. Une civilisation à travers laquelle les Étrusques entrèrent en contact avec l'hellénisme, qui influencera durablement Rome et ensuite tout l'Occident. C'est à cette histoire que les gens de Cirò se rattachent, et davantage lorsque je leur disais que j'étais là pour étudier le vin. « Ici, il y a la viticulture, parce qu'à l'époque de la Grande Grèce on cultivait la vigne ». Ou encore, « Ici, on cultive la vigne depuis l'époque des Grecs ». Et pourquoi ici? « Parce que les Grecs qui s'y connaissaient en culture de la vigne avaient bien sûr reconnu la qualité des sols locaux ! »

La culture de la vigne et la production de vin sur les côtes ioniennes de la Calabre sont des faits historiques attestés¹. Mais à Cirò Marina on n'en reste pas là. En fait, de nombreuses personnes m'ont raconté que le vin de Cirò serait le descendant direct du fameux vin de Kremissa -le nom de la colonie grecque se trouvant à l'emplacement actuelle de Cirò Marina- et que ce vin était offert aux athlètes qui revenaient vainqueurs des Olympiades. Entre autres, notons « Milon de Croton, l'athlète douze fois vainqueur aux Grands Jeux de la Grèce, qui pouvait porter une génisse sur ses épaules, la tuer d'un coup de poing et la manger tout entière en un seul jour ». Celui-ci aurait été un grand amateur du vin de Kremissa. Il est impossible de savoir si l'actuel vin de Cirò est véritablement le descendant de ce fameux vin de Kremissa, ou même si ce fameux vin de Kremissa a jamais existé. Pour plusieurs, il ne s'agit que d'une légende locale, pour d'autres une invention récente. Mais la majorité des habitants de Cirò et de Cirò Marina y

¹ De nombreuses vaisselles vinaires retrouvées localement viennent confirmer l'usage du vin à l'époque antique, tandis que d'autres vestiges archéologiques attestent d'une production importante de vin sur la côte Ionienne à l'époque antique, en particulier la découverte à Sybaris - un peu plus au nord- de systèmes d'aqueducs servant à porter le vin des collines jusqu'au port afin de le charger sur les bateaux.

croient. D'ailleurs, elle est racontée dans les pamphlets promotionnels de quelques firmes vinicoles, dans certains livres, et aujourd'hui reprise dans plusieurs ouvrages traitant du vin. Pour bien des gens de Cirò Marina, c'était tout ce que j'avais besoin de savoir.

L'industrie contemporaine du vin à Cirò a néanmoins une histoire plus récente dont j'explorerai les différentes facettes dans les chapitres suivants. Mais la réalité sociale plus large de Cirò ne peut être abordée sans un retour à l'histoire de la Calabre au 18^{ième} et 19^{ième} siècle. Cirò et Cirò Marina se trouvent dans la province de Crotone. Cette province recoupe une réalité historique, géographique et culturelle spécifique avec le *Marchesato di Crotone* (Marquisat de Crotone). Le Marchesato, comme on le nomme communément, forme une aire géographique dont la spécificité repose sur l'uniformité morphologique de son relief, moins prononcé que le reste de la Calabre. Mais surtout, il se distingue par une réalité socioéconomique où, jusqu'aux réformes agraires des années 1950, prédominent la propriété de type latifundiaire et la prolétarianisation du monde rural, ce qui contribue à lui conférer une certaine spécificité socioculturelle. Il s'agit en effet de l'une des trois « aires-types »² identifiées et étudiées par P. Arlacchi (1983) dans son analyse anthropologique de la société calabraise.

Les latifundia calabrais consistaient en d'immenses domaines privés monopolisant pratiquement la totalité des terres, essentiellement spécialisées dans l'élevage et la céréaliculture, et sur lesquelles travaille un salariat de journaliers agricoles. Ces

² Ces « aires-types » sont la plaine de Gioia di Tauro sur la côte Tyrrhénienne, caractérisé par son intégration à l'économie de marché; la zone montagneuse entourant la ville de Cosenza, dénommée le Cosentino et caractérisé par sa relative autonomie au monde extérieur; et enfin le Marchesato de Crotone. « *Each seemed to be endowed with its own peculiar phenomenology and its own particular mechanism of equilibrium and change* » (Arlacchi, 1983 :4).

immenses domaines ont déjà à tort été considérés comme caractéristiques de l'agriculture du Sud de l'Italie, alors vu comme monolithique. On rencontrait effectivement ces domaines latifundiaires dans l'intérieur de la Sicile, sur l'ensemble de la côte ionienne de la Calabre, dans l'Est de la Campanie, dans le nord des Pouilles et dans le sud des Abruzzes. Cependant, dans ces régions on rencontrait également intercalées ici et là d'autres formes de propriétés et d'organisation agricole. Par ailleurs, dans chacune de ces régions, malgré de fortes similitudes, l'organisation de la production des latifundia divergeait légèrement, et n'était donc pas si monolithique. En fait, au sein d'une même région, l'organisation d'un *latifondo* pouvait varier d'un propriétaire à l'autre. S'il s'agit avant tout d'une forme de propriété, de par leur étendue -monopolisaient en certains endroits la totalité des terres disponibles- ils déterminaient bien souvent la production économique de communautés entières, et par conséquent influençaient directement l'organisation sociale de celles-ci.

L'objectif du présent chapitre consiste à présenter l'histoire socioéconomique de Cirò, en l'insérant dans le contexte plus large de la Calabre. La situation contemporaine de Cirò Marina ne peut être abordée sans une connaissance de la situation qui prévalait jusqu'aux années 1950. Elle se caractérisait par l'exploitation de la population paysanne par une minorité de propriétaires. C'est dans ce contexte historique que l'industrie vitivinicole de Cirò trouve ses origines. Dans un premier temps, je ferai un historique du Royaume de Naples, en présentant comment les diverses royautés étrangères qui accapareront les provinces du Sud de l'Italie à partir du 11^{ième} siècle imposeront une sévère domination politique et développeront à travers le régime féodal de grands domaines spécialisés dans

la céréaliculture et l'élevage extensifs, destinés au commerce et à l'exportation et à travers lequel ils exploiteront leurs possessions au sein du système-monde émergent. Deuxièmement, je présenterai comment cette situation s'actualisait à Cirò, par l'analyse d'un document historique : le *Catasto Onciario* de 1754. Nous verrons alors concrètement comment les seigneurs influençaient véritablement l'orientation agricole des communes qui faisaient partie de leurs fiefs, et comment cela privait la majorité des populations paysannes d'un accès à la propriété. Cependant, nous verrons comment dès cette époque Cirò se distingue d'autres communes du Marchesato, par une distribution de la propriété plus équitable et par une légère spécialisation viticole déjà observable. Troisièmement, je présenterai comment l'abolition de la féodalité au début du 19^{ième} siècle, au lieu d'anéantir le système, entraînera son durcissement, entre autres avec l'émergence de la propriété latifundiaire bourgeoise. Enfin, malgré cela on assistera à Cirò au développement de la petite propriété et à un accroissement de la viticulture. La dernière section de ce chapitre sera donc consacrée à l'étude de la spécialisation vitivinicole au 19^{ième} siècle.

Domination et marginalisation des provinces du Sud de l'Italie

L'histoire du Sud de l'Italie et de la Calabre est une longue succession de présence et de domination étrangère. D'abord, les Grecs s'installent le long des côtes au 8^{ième} siècles av. J.-C., refoulant les populations autochtones vers l'intérieur des terres. Ensuite, aux 3^{ième} et 2^{ième} siècles av. J.-C., les Romains établissent leur domination sur l'ensemble de la péninsule avant de l'étendre à l'ensemble du bassin méditerranéen. Sous l'occupation romaine, la Calabre se voit subordonnée aux intérêts de Rome. La région se retrouve en

quelque sorte en situation coloniale et la production locale est assujettie aux besoins de la métropole, en l'occurrence la céréaliculture, l'élevage et le bois d'œuvre. Les conquérants se constituent d'immenses domaines dans lesquels la production est assurée par les populations locales asservies (Placanica, 1985).

Après la chute de l'Empire romain d'Occident, entre la fin de l'Antiquité et le haut Moyen-Âge, le sud de la péninsule italienne demeure possession byzantine. Enfin, l'arrivée des Normands au 11^{ème} siècle marque le retour du sud de l'Italie dans l'ère d'influence de l'Europe occidentale. Les Normands sont des conquérants, et par la concession de grandes étendues de terres données en fiefs tant à des feudataires qu'à des monastères³, les nouveaux souverains imposent leur domination sur le territoire. Mais les Normands sont également des commerçants et ils encouragent l'élevage et la production céréalière destinés à l'exportation (Placanica, 1985 ; Milella, 1992). À la suite des Normands, les Angevins -et après eux les Aragonais- poursuivent une politique analogue. On rencontre au cours de ces trois règnes une véritable continuité en ce qui a trait à la situation politique et commerciale de la Calabre, d'une part enchâssée dans un système féodal et d'autre part intégrée aux réseaux commerciaux de l'Occident.

Du point de vue politique, les Normands instaurent un régime féodal : « (...) une féodalité « importée », plus rigoureuse et plus proche de certains modèles théoriques parfois qu'ailleurs (...) » (Le Goff 1993(1984) : 111). Ainsi, le système féodal qui se développe dans l'Italie du Sud avec l'arrivée des Normands au 11^{ème} siècle s'apparente

³ L'établissement des Normands sur la péninsule italienne est rendu possible par l'appui qu'accorde le Vatican aux souverains en échange de leur allégeance. Les Normands contribuent ainsi à la restauration de la présence de l'Église catholique romaine en Italie méridionale, entre autres par l'implantation de plusieurs congrégations religieuses (Milella, 1992).

au système féodal qui se répand en Europe à partir de la même époque. Les souverains concèdent des fiefs à des vassaux que ceux-ci exploitent en échange de leur fidélité et de leurs services politiques et militaires passés et futurs. En Italie méridionale, les souverains concèdent de tels fiefs à leurs propres chevaliers, mais également à plusieurs aristocrates locaux, ainsi qu'à des congrégations religieuses. L'unification et l'intégration du royaume se réalisent de façon verticale. Les seigneurs, ou encore les feudataires, c'est-à-dire les possesseurs de fiefs, se retrouvent souvent en possessions de différents fiefs éparpillés sur le territoire et non contigus les uns aux autres. La seule unité spatiale ou territoriale du Royaume est celle se réalisant à travers la personne du souverain lui-même. L'unification du royaume s'actualise ainsi à travers une hiérarchie qui va du souverain aux paysans en passant par les seigneurs. Afin d'assurer leur présence dans leurs différents fiefs, les seigneurs s'appuient à leur tour sur des groupes de notables qui deviennent leurs représentants locaux, responsables d'administrer autant leurs biens que leurs autorités. Ces notables sont riches et à la tête d'importants groupes de clientèles, donc en mesure d'exercer un contrôle économique et politique sur les personnes. Parfois, ces notables se voient même remettre des arrières-fiefs de la part des feudataires, et deviennent alors aux yeux de leurs concitoyens de véritable petits seigneurs⁴. Comme ailleurs en Europe, le système féodal en Calabre s'appuie ainsi sur une rigide hiérarchie de fidélité politique et de dépendance économique.

En terme économique, la domination étrangère doublée de cette organisation politique se traduit par l'assujettissement de la production agricole des provinces du Royaume vis-à-

⁴ Ces arrières-fiefs étaient le fait des feudataires eux-mêmes, et non du souverain. Par conséquent, ils ne s'accompagnaient pas de titres de noblesses.

vis de la demande commerciale européenne. On assiste dès le 11^{ième} siècle à l'émergence d'une production extensive destinée à l'exportation. Ces souverains qui prennent contrôle de la région sont en effet des étrangers, davantage désireux de tirer profit de leurs nouvelles possessions, que préoccupés par l'épanouissement de leurs sujets. Pour ce faire, tant les Normands, que les Angevins et les Aragonais développent une production commerciale spécialisée dans les céréales et les produits d'élevage destinés à l'exportation. On voit se constituer d'immenses domaines agricoles se spécialisant dans la production de denrées destinées à l'exportation.

Georges Yver (1968(1903)) fournit une analyse détaillée du commerce dans l'Italie méridionale au 13^{ième} et 14^{ième} siècle. La royauté, alors Angevine, possède d'immenses domaines qu'elle destine à l'élevage et à la céréaliculture :

« Les souverains possédaient dans toutes les parties de l'Italie méridionale d'immenses domaines, les uns laissés en friche, et destinés au pâturage, les autres, au contraire, mis en culture, (...) Ces métairies, sorte de grandes fermes, où se pratiquaient à la fois la culture des céréales et l'élevage des bestiaux occupaient de vastes espaces (...) [la royauté] choisissait les « *magistri* » chargés d'en diriger l'exploitation, de préférence parmi les particuliers riches, susceptibles de répondre, sur leurs biens, des récoltes et des animaux (...) » (Yver, 1968(1903) : 27).

D'autres domaines sont alors concédés en fiefs à des seigneurs qui les exploitent de la même manière. C'est à cette époque qu'est constitué en 1390 le Marquisat de Crotona par la reine Marguerite, veuve de Louis II d'Anjou, à la faveur de Niccolò Ruffo (De Leo, 1997 : 94). Enfin, à côté des feudataires, diverses congrégations religieuses possèdent également de vastes domaines fonciers qu'elles exploitent de façon identique aux seigneurs (cf. Caridi, 1988).

Ces domaines seigneuriaux et ecclésiastiques sont ainsi exploités de façon extensive et spécialisée. Ceci est rendu possible en raison du système politique et juridique de type féodal qu'instituent et maintiennent les différents souverains étrangers sur le territoire, mais s'explique également par l'insertion de ces régions dans des réseaux d'échanges dépassant les limites locales et régionales. En effet, la production de ces domaines n'est pas destinée à la consommation locale. L'entreprise latifundiaire est orientée vers une production spécialisée et en quantité, destinée aux villes du monde méditerranéen. Les propriétaires de ces immenses domaines produisent essentiellement dans le but d'un écoulement commercial. Dans un contexte où de tels réseaux d'échanges seraient inexistantes, une production aussi spécialisée n'aurait plus de sens pour les propriétaires. Par conséquent, l'orientation que prend la production agricole de ces immenses domaines est directement liée à l'insertion des provinces du Sud de l'Italie au sein des réseaux d'échanges du monde méditerranéen et de l'Europe. Jane et Peter Schneider ont d'ailleurs déjà démontré ce point à propos de la Sicile (Schneider et Schneider, 1976 :20-27).

Au 15^{ème} siècle, les Aragonais prennent possession du Royaume de Naples au détriment des Angevins. Sous les Aragonais, et les dynasties suivantes⁵, le Royaume de Naples -et davantage la Calabre- demeure un monde agraire et rural. Autour des centres urbains, où les populations sont plus denses et où l'activité commerciale est florissante, on rencontre

⁵ En 1516 Charles Quint, duc de Bourgogne, petit fils par sa mère -Jeanne la Folle- de Ferdinand le Catholique et d'Isabelle de Castille, hérite de l'Espagne et de son empire mondial. S'ouvre alors le règne des Habsbourg d'Espagne. À la mort de Charles II, le dernier de cette dynastie, éclate la Guerre de Succession d'Espagne (1701-1713/1714). Le Traité d'Utrecht de 1713 accorde finalement à Philippe V – petit fils de Louis XIV- l'Espagne et ses colonies. Le Royaume de Naples passe alors sous le pouvoir des Bourbons d'Espagne jusqu'à l'arrivée de Napoléon en 1799.

des zones d'agriculture intensive. Mais en règle générale, de telles zones sont exceptionnelles et le paysage agraire demeure dominé par la grande propriété féodale et ecclésiastique ou prévaut l'élevage et la céréaliculture extensive (Calabria, 1991). Voyons maintenant comment pouvait s'actualiser localement cette situation politique et économique du Royaume de Naples, dans une bourgade de Calabre au 18^{ième} siècle.

Actualisation locale des vicissitudes économiques et politiques du Royaume de Naples : Cirò à travers l'analyse du Catasto Onciario de 1754

Au 18^{ième} siècle, le Royaume de Naples appartient aux Bourbons d'Espagne, et Cirò est depuis 1571 possession de la famille Spinelli, princes de Tarsia et marquis de Terranova. En 1740, le roi Charles III de Naples ordonne l'édification du *Catasto Onciario*. Il s'agit d'un registre fiscal qui consiste en un recensement des foyers et des propriétés. Celui-ci est compilé pour l'ensemble des communes du Royaume entre 1741 et 1788. Il s'agit aujourd'hui d'un document historique bien connu des spécialistes travaillant sur le Royaume de Naples de cette période, et que certains anthropologues⁶ ont déjà utilisé. L'intérêt de ce document réside justement dans la richesse des données recensées qui permet de dresser un tableau détaillé et complet de la population et de la distribution de la richesse à cette époque.

L'historien Giuseppe Caridi a réuni dans son ouvrage *Il latifondo calabrese nel settecento* (2000(1990)), les résultats de l'analyse du *Catasto Onciario* à propos de huit

⁶ Il s'agit de William Douglass pour la ville d'Agnone dans le Molise (Douglass, 1980 ; 1984) et de Anthony Galt pour Locorotondo dans les Pouilles (Galt, 1986a ; Galt, 1991). C'est d'ailleurs l'étude de Galt qui a attiré mon attention sur l'importance et l'utilité que ce document pouvait receler pour ma recherche.

communes du Marchesato. Spécifiquement, l'auteur cherche à évaluer quelles étaient l'importance et la forme concrète du *latifondo* féodal dans cette zone de la Calabre, reconnue pour son étendue. Parmi les communes analysées, on retrouve celle de Cirò qui, au dire de l'auteur lui-même, « si elle se trouve aux limites septentrionales du Marchesato, n'en partage pas moins les mêmes caractéristiques climatiques et pédologiques, ainsi que sociales et productives » (Caridi, 2000(1990) :57).

À Cirò, le *Catasto Onciario* est compilé en 1754. À cette époque, la population totale de Cirò s'élève à 2860 habitants. En comparaison, Crotone situé à 30 km au sud compte alors 5600 âmes, tandis que Rossano situé à 56 km au nord en compte 7000 (Placanica, 1974 : 31). De ce point de vue, Cirò n'apparaît pas comme un grand centre, mais ce n'est pas non plus une commune marginale puisque plusieurs villages du Marchesato ont des populations inférieures. À partir du *Catasto Onciario*⁷, il est possible de reconstituer une liste de l'ensemble de la population active⁸. Sur un total de 780 « foyers » -le registre utilise le terme de *fuoco* c'est-à-dire « feu »- 341 chefs de foyer, soit 42,72% sont inscrits en tant que *braccianti*, c'est-à-dire manouvriers. À ce nombre, il faut également ajouter une bonne partie des 154 chefs de foyers inscrits comme « étrangers » qui, n'étant pas

⁷ Les chiffres des évaluations des superficies et des revenus fonciers étaient compilés sur la base de déclarations personnelles de chacun des chefs de foyers. Il s'agit donc de déclarations et non d'un recensement exhaustif des propriétés. Ces chiffres ne peuvent alors pas être considérés comme reflétant exactement la situation prévalant à l'époque. Les erreurs involontaires ou encore, s'agissant d'un document ayant une finalité fiscale, les omissions et les fausses déclarations sont possibles. Les données contenues dans le *Catasto Onciario* ne peuvent être considérées comme absolues. Néanmoins, malgré des décalages probables entre ce document et la réalité, ce document demeure révélateur de la situation socioéconomique prévalant à l'époque.

⁸ Dans son livre, Caridi fournit une analyse de la répartition de la population selon l'activité professionnelle. Cependant, celui-ci procède en prenant l'ensemble la population active, soit tous les individus masculins de plus de 14 ans. Pour ma part, je préfère tenir compte uniquement des chefs de foyers, ce qui selon moi fournit un portrait plus représentatif par groupe de résidence. Les données concernant la distribution des activités professionnelles sont tirées de mes propres recherches et analyses du *Catasto Onciario* que j'ai dépouillé à l'*Archivio Storico di Napoli*.

considérés citoyens de Cirò, car y résidant depuis moins de dix ans, sont soumis à un régime fiscal particulier et donc enregistrés comme tels⁹. Mais dans les faits, compte tenu de leurs propriétés, il s'agit en majorité de *braccianti* et même souvent de *braccianti* pauvres. Ainsi, près de 7/10 de la population entrent dans cette catégorie des *braccianti*. La spécificité première de ces *braccianti*, et sur laquelle se basent les agents appréciateurs chargés de compiler d'une commune à l'autre les déclarations des personnes, pour les enregistrer en tant que tels, est qu'ils ne possèdent pas d'animaux de labour ou d'élevage. La majorité de la population est ainsi constituée de petits et de très petits propriétaires, tirant leur subsistance en partie de leurs propres parcelles de terres lorsqu'ils en ont, en partie du pourcentage des récoltes qu'ils prennent comme métayers sur les terres du feudataire, des congrégations religieuses et sur celles des grands propriétaires, et enfin en partie du salaire de différents travaux qu'ils accomplissent comme journalier agricole. Dans une situation semblable à celle des *braccianti*, il y a un petit nombre d'artisans (3,33%). En effet, en terme de propriété et de richesse, la majorité de ceux-ci se rapprochent des *braccianti*. Plusieurs fils d'artisans sont inscrits au registre en tant que *braccianti*, et certains fils de *braccianti* comme artisans.

Comme première catégorie plus aisée, il y a d'une part les *massari* (laboureurs) et d'autres part les commerçants. Les *massari* constituent des agriculteurs mieux nantis, se distinguant par des propriétés légèrement plus importantes, mais surtout par la

⁹ Comme autre catégorie fiscale, le *Catasto Onciario* compile 52 foyers de « Veuves et vierges ». Il s'agissait de foyers dans lequel il n'y avait pas d'individu masculin de plus de quatorze ans et dont alors une femme se voyait considérée comme chef de foyer. Celles-ci étant astreint à un régime fiscal particulier, elles étaient compilés en tant que veuves ou femmes non-mariées. Encore une fois, celles-ci seraient à intégrer à l'une ou l'autre des différentes catégories occupationnelles, dont environs les deux tiers à celle des *braccianti*.

possessions d'animaux de labours qui leurs permettent de cultiver, sur leurs propriétés ou comme métayers, de plus grandes étendues de terres que les *braccianti*. Le *Catasto Onciario* compile ainsi 10 chefs de foyers inscrits comme *massari* et 45 comme *massari di campo*¹⁰, soit en tout 55 foyers (7,05%). De leur côté, les commerçants sont au nombre de 48 (6,15%). Sur ce, 17 sont des boutiquiers tel le marchand de pain ou le tavernier, tandis que 22 sont des voituriers et 9 des muletiers. Il s'agit de gens qui possèdent un moyen de transport et louent leurs services aux producteurs lors des récoltes pour acheminer celles-ci des campagnes aux *masserie* (fermes), ou ailleurs. Pour certains, il s'agit donc de travailleurs agricoles « spécialisés ». Cependant, les propriétaires les plus importants ont normalement un muletier à leur service à temps plein, tandis que plusieurs *braccianti* possèdent une mule pour leurs propres besoins. Par conséquent, il pourrait également s'agir de négociants spécialisés dans le transport de marchandises, et voyageant sur certaines distances. Les voituriers se chargent du transport dans les plaines, alors que les muletiers celui dans les montagnes. Fait intéressant, selon le *Catasto Onciario*, les voituriers sont nombreux à Cirò, comparativement aux autres communes du Marchesato (Caridi, 2000). Selon moi, cette présence serait à lier à l'importance relative de Cirò comme petit centre économique comparativement aux autres bourgs et villages du Marchesato d'une part, et d'autre part à une activité commerciale plus intense, liée à une spécificité locale. Avant le 20^{ième} siècle, comme nous le verrons au chapitre cinq, le vin local était en majorité vendu dans les communes avoisinantes. Les voituriers et les

¹⁰ Nous n'avons pas trouvé de consensus quant à la spécificité de chacune de ces catégories. S'il est certain qu'il s'agit de possesseur de bovins, il n'est pas claire si les *massari* étaient de petits fermiers propriétaires, donc autonomes, et les *massari di campo* des régisseurs, soit des fermiers salariés ? Ou encore, il est également possible qu'autant les *massari* et que les *massari di campo* pouvaient être à la fois propriétaires et régisseurs, mais les uns se spécialisant dans les travaux des champs et les autres dans l'élevage ? Une chose est certaine, c'est que les *massari* sont moins nombreux que les *massari di campo*. Peut être s'agissait-il alors d'une catégorie de fermiers encore plus riches, et n'ayant pas à travailler aux champs pour autrui, mais sans pour autant avoir atteint le statut social de notable ?

muletiers se chargeaient donc probablement de ce négoce, voyageant entre Crotone au sud et Rossano au nord, ou encore se rendant avec leurs mules dans les communes de montagnes. Je reviendrai sur cette hypothèse à la fin de ce chapitre. Voyons maintenant qui étaient les élites locales, les notables sur lesquels s'appuyaient localement le seigneur.

À Cirò, la catégorie sociale dominante est constituée des notables, des ecclésiastiques¹¹ et de certains professionnels. Les notables forment 18 foyers, les professionnels 11 et les ecclésiastiques 31, soit au total 60 foyers (7,69%). Certains *massari* et quelques commerçants devaient également jouir d'un niveau de richesse se rapprochant de ces catégories sociales, mais sans pour autant détenir les attributs sociaux nécessaires à la reconnaissance d'un statut social élevé : l'éducation, la propriété, l'origine familiale, etc.. Le registre distingue les notables en quatre catégories. La première catégorie est celle des *gentiluomi*, c'est-à-dire les gentilshommes, rattachés à la personne du feudataire. En fait, il ne s'agit pas d'authentiques nobles, mais de quatre familles qui possèdent des arrières-fiefs (*suffeudo*), des possessions féodales que le seigneur leur a cédées, ou qu'ils ont achetées, et qui demeurent sujettes à certaines servitudes féodales. Mais comme ces possessions ne leur ont pas été remises par le Roi lui-même, elles ne leur confèrent pas de titres aristocratiques officielles. Néanmoins, ces individus se font appelés localement *barone* (baron) et sont considérés comme tels par leurs concitoyens subalternes. Ensuite, suivent les *civili*, une catégorie plus vaste comprenant encore les familles les plus puissantes, et également les *galantuomi*, c'est-à-dire les bourgeois à proprement parlé.

¹¹ Les congrégations religieuses et les ecclésiastiques doivent ici être distingués. En effet, les congrégations religieuses possèdent en tant que personnes morales d'importantes propriétés. Cependant, ces propriétés sont distinctes de celles que possèdent personnellement les ecclésiastiques en tant qu'individus.

Matériellement, ce qui différencie ces familles tient à peu de chose. Mais ces distinctions demeurent significatives des catégories symboliques et de l'échelle sociale de l'époque.

Les individus pratiquant une activité professionnelle nécessitant une formation académique, tel le notaire ou le pharmacien, jouissent aussi d'un grand prestige social et, lorsqu'ils n'en font pas déjà partie, se rapprochent considérablement des élites locales. En fait, la majorité de ces professionnels sont normalement issus des familles importantes qui font étudier leurs enfants¹². Ou encore, une carrière professionnelle, et l'éducation qui la sous-tend, est un moyen pour les commerçants et les *massari* aisés de permettre à leurs enfants d'effectuer une ascension sociale. Enfin, les ecclésiastiques sont également issus des couches élevées de la société¹³. Ensemble, ces familles riches constituent la catégorie dominante de Ciro, contrôlant les assises locales de la production agricole ainsi que celles du pouvoir politique. Mais on ne saurait parler de classe, car au delà d'une domination économique, ces familles, par l'entremise de vastes réseaux de clientèles, d'alliances et de coalitions, luttent plus entre elles pour le pouvoir politique, qu'elles ne collaborent. Une situation que favorisent justement le système féodal et les souverains étrangers.

Au niveau des propriétés¹⁴, sur un territoire communal de 5996,33 ha, les *braccianti* possèdent 3,31% des superficies, tandis que les artisans en possèdent 0,50%, et les

¹² Dans certains cas, l'éducation pouvait être une forme de dédommagement pour compenser les fils n'héritant pas du gros des propriétés. Mais parfois, même celui qui héritait avait droit lui aussi à une éducation professionnelle, par exemple en droit.

¹³ Pour accéder à la prêtrise, les individus devaient disposer d'un patrimoine d'au moins 600 ducats (Cardi, 2000(1990) : 70).

¹⁴ Pour la distribution de la propriété, j'utilise les données fournies par l'étude de Caridi (2000(1990)). Les superficies fournies par Caridi sont en tomolata, une mesure ancienne qui était utilisée à l'époque de la compilation du Catasto Onciario. L'auteur nous indique qu'une tomolata équivaut à 0,3364 ha. Pour des raisons d'uniformité à travers ma recherche, j'ai choisi de rapporter toutes les mesures de superficie en

muletiers et voituriers 0,20%. Pour leur part, les *massari* et les *massari di campo* détiennent en propriété 2,19% du territoire. Enfin, les notables et les ecclésiastiques en possèdent conjointement 21,03%¹⁵. Ceci nous donne une idée de la répartition de la richesse, compte tenu de l'importance relative de chacune de ces catégories sociales. Cependant, en 1754, la grande majorité du territoire demeure entre les main du seigneur, la famille Spinelli, qui détient à lui seul 44,54% de toutes les terres. Également, différentes congrégations religieuses concentrent 19,64% des terres locales. Enfin, 4,10% des terres appartiennent à des propriétaires non-résidents¹⁶, et 2,41% appartiennent à *l'Università*, c'est-à-dire l'administration communale de Cirò.

À partir de ces données, on constate le poids immense qu'ont par rapport au domaine foncier, d'abord le feudataire et ensuite les congrégations religieuses. Ensemble, ils possèdent 64,18% de tout le territoire, tandis que les citoyens détiennent 27,23%. Ceci indique comment l'orientation que le seigneur et les congrégations religieuses décident de donner à leurs possessions influence directement l'ensemble de l'orientation agricole locale. En effet, conformément à ce que j'indiquais dans la partie précédente, à Cirò ceux-ci se spécialisent dans la culture des céréales et dans l'élevage. Le feudataire destine 93,20% de ces propriétés aux pâturages et à la céréaliculture, tandis que dans les congrégations religieuses, ce pourcentage est de 83,18%. Ceci permet d'apprécier le

hectare, au risque de me faire critiquer par certain que la *tomolata* variait d'une région du Royaume à l'autre.

¹⁵ Les ecclésiastiques possèdent beaucoup de propriété. Cependant, il faut indiquer comment ceux-ci se voyaient souvent remis une part importante des propriétés familiales, d'une part pour avoir accès à la prêtrise, mais aussi afin de les soustraire aux lourds impôts fonciers, les ecclésiastiques profitant d'un régime fiscal avantageux. À leurs morts, ces propriétés réintégraient le patrimoine familial que l'on concentrait normalement sur un seul individus.

¹⁶ Il s'agit soit de notables locaux vivant dans une autre ville, tel Cantanzaro afin de pratiquer un métier professionnel, soit de propriétaires des communes avoisinantes possédant des terres à Cirò.

degré de spécialisation que pouvait atteindre localement la production agricole. Cette production est essentiellement destinée au commerce et à l'exportation. À l'image du souverain, les seigneurs produisent dans le but d'un écoulement commercial qui, en raison de l'insertion du Royaume au système-monde, leur assure d'importants profits.

Il faut cependant relativiser l'impact que les grandes superficies de terres appartenant aux seigneurs et aux congrégations religieuses ont pour les populations locales. En effet, davantage que de propriétés, il s'agit de possessions. Sous le régime féodal, les citoyens de Cirò conservent, par l'entremise de leurs droits d'usage, un accès garanti à une partie des terres de leur seigneur, à une partie de celles des congrégations religieuses, ainsi qu'à celles de *l'Università*¹⁷. Ainsi, les citoyens ne manquent pas de terres pour les besoins de leur consommation domestique. Cependant, cet accès à la terre demeure limité puisque les citoyens ne peuvent pas s'établir de façon perpétuelle sur celles-ci. En effet, ces terres se voient d'une part soumises aux rotations qu'impose le seigneur, et d'autre part doivent demeurer ouvertes aux pâturages la moitié de l'année¹⁸. Par conséquent, ceci interdit aux citoyens de développer sur ces terres des cultures pérennes, telle la vigne, les oliviers ou d'autres arbres fruitiers, qu'ils ne peuvent cultiver que sur leurs propriétés.

Par ailleurs, si les citoyens conservent le droit de semer, ils doivent remettre 1,25 *tomoli*¹⁹ de grains pour chaque *tomolata* de terre ensemencée. Ainsi, la personne désireuse de cultiver des étendues de terre doit avoir une entente avec le représentant local ou le

¹⁷ Pour une présentation détaillée des droits et devoirs à Cirò à cette époque, voir Pugliese, 1983(1849) v.1 pp. 175-197.

¹⁸ Le droit de semer et de récolter (*jus serendi*) s'étendait normalement de mai à novembre, et le droit de faire paître les animaux (*jus pascendi*) le restant de l'année (Pugliese, 1983(1849) v.1 : 175-197).

¹⁹ Mesure sèche équivalente à 0,5531 hl.

régisseur responsable d'administrer les terres du seigneur, et s'engager à cultiver une étendue donnée en échange d'une quantité déterminée de grains. De ce point de vue, les individus propriétaires de bêtes de labour sont favorisés, car ils peuvent ensemercer de plus grandes étendues de terres que les *braccianti* ne possédant que leurs bras, leurs houes et leurs ânes. De la même manière, les personnes qui possèdent des animaux d'élevage peuvent profiter des cycles de rotations culture-pâturage. À l'inverse, la période des pâturages est inutile aux *braccianti* et même préjudiciable puisqu'elle les prive d'un accès prolongé à ces terres. Dans cette perspective, l'évaluation de la richesse des individus doit par conséquent également tenir compte de la possession d'animaux qui permet justement à certaines personnes, à l'instar des seigneurs, de mettre le plus à profit la logique du système tel qu'il s'articulait à Cirò, mais également ailleurs dans le Royaume. Ainsi, les notables locaux se distinguent des autres citoyens, non seulement par des propriétés plus importantes mais surtout par la possession d'importants élevages.

De ce point de vue, la possession d'animaux devient un indicateur de richesse plus précis que la seule propriété. Le seigneur possède localement 138 bovins, 950 porcs, 1200 moutons. Tout comme le seigneur, les notables possèdent d'importants élevages : 538 bovins, 366 porcs, 2038 moutons et 2262 chèvres. En terme de nombre de bêtes, ils sont suivis par les professionnels, ce qui indique leur proximité sociale avec les notables, et comment ils ne se contentent pas du seul revenu de leur « professions ». Ceux-ci possèdent 138 bovins, 228 porcs, 200 moutons et 853 chèvres. Ensuite, viennent les commerçants qui possèdent 34 bovins, 24 porcs 144 moutons et 100 chèvres. Enfin, les

massari et les *massari di campo* possèdent 389 bovins, 6 porcs et 283 chèvres, indiquant comment ceux-ci se spécialisent dans les labours et la culture des céréales. À l'opposé, l'ensemble des *braccianti* ne possèdent qu'un bovin, 12 porcs et 206 ânes²⁰. Ainsi, les *braccianti*, qui forment 7/10 de la population, ne possèdent aucun animal d'élevage, et par conséquent ne tirent aucun bénéfice des pâturages qui pourtant monopolisent les terres du seigneur, celles des congrégations religieuses et celles de *l'Università*, durant cinq mois chaque année. La majorité de la population se retrouve ainsi exploitée et privée des ressources du territoire, qu'accaparent une minorité de personnes enchâssées dans une hiérarchie politique qui permet justement l'accumulation et la concentration des terres et du pouvoir.

En haut de la hiérarchie, il y a évidemment le roi, qui, par la concession de fiefs à des seigneurs et à des congrégations religieuses, s'assure de la fidélité politique de ses vassaux. De la même manière, les seigneurs et les congrégations religieuses reçoivent l'appui d'un ensemble de propriétaires, qui partagent leurs intérêts économiques, et qui, dans les campagnes, assurent pour le compte des seigneurs le bon fonctionnement du système. Comme je l'ai indiqué, à Cirò à l'époque de *Catasto Onciario*, quatre familles de notables apparaissent directement rattachées à la personne du seigneur. Ceux-ci sont évidemment fidèles au seigneur et sont responsables d'assurer localement ses intérêts. Mais en termes économiques, ils partagent également certains intérêts communs. Et à côté d'eux, d'autres notables partagent des intérêts économiques semblables. En tant que possesseurs d'élevages, ils ont besoin d'avoir accès à des pâturages pour leurs animaux,

²⁰ Pour les autres catégories sociales, je n'ai pas tenu compte des ânes, mules et chevaux utilisés essentiellement pour le transport, et qui sont moins indicatifs que les animaux d'élevages, pour ce qui est de comprendre l'intérêt économique des grands pâturages pour certains citoyens.

et n'ont pas intérêt à voir les paysans les envahir et s'y établir de façon perpétuelle. Par conséquent, les personnes les plus riches localement ont avantage à conserver le système intact. Et les personnes qui ont localement le plus de poids économique sont également celles qui ont le plus d'influence politique. En effet, de par leur capacité à s'entourer d'importants groupes de clientèles, établis sur la base de rapport de dépendance et de fidélité, ils sont en mesure de contrôler les personnes, et réussissent normalement à occuper différentes fonctions de l'administration publique, ce qui leur confère à nouveau un pouvoir politique. Pour ce faire, ils assujettissent volontiers les paysans pour en faire leurs dépendants. Finalement, les propriétaires s'entourent normalement de quelques gardiens afin de protéger leur personne, leurs biens et leurs récoltes, et au besoin leur autorité par l'usage privé de la violence physique.

Les *braccianti* se retrouvent ainsi dans une position de subordination, dans laquelle les maintiennent les catégories sociales dominantes, en contrôlant l'accès à différentes ressources, par exemple l'accès à la terre ou encore au travail salarié. Normalement, ce ne sont pas les propriétaires eux-mêmes qui sont en contact avec les *braccianti*, mais leurs fermiers-régisseurs, ou encore des chefs d'équipes qui eux-même ne sont pas directement en contact avec le propriétaire. En effet, il peut y avoir entre le propriétaire et ses dépendants d'autres intermédiaires, tel un intendant, créant à l'échelle locale des hiérarchies de dépendances, et différents niveaux de contrôle politique. Quoiqu'il en soit, à travers ces divers intermédiaires, les propriétaires s'assurent de la fidélité politique de tous leurs dépendants. Ceci a pour résultat la constitution de groupes de clientèles, avec une succession de relations de dépendance et de fidélité qui encadrent tous les rapports

sociaux, et qui permettent l'assujettissement des catégories sociales subalternes par les catégories dominantes. Une situation qui s'explique entre autres par la longue domination de la Calabre et du Sud de l'Italie par des souverains étrangers, anxieux de bien asseoir leur autorité, et soucieux d'en tirer un maximum de profits.

À partir de l'analyse que je viens de faire, nous pouvons évaluer quelle était la situation agricole de Cirò en 1754, à une époque où le Sud de l'Italie, sous domination étrangère depuis le 11^{ème} siècle, était exploité en tant que périphérie, au sein du système-monde. Dans l'ensemble, la situation de Cirò est semblable à celle des sept autres communes du Marchesato pour lesquelles Caridi fournit les données du *Catasto Onciario*²¹. Cependant, il y a une exception et elle concerne la viticulture ainsi que la distribution de la propriété. Alors que la viticulture est pratiquement absente des sept autres communes, elle apparaît relativement importante à Cirò. Pour l'ensemble de ces sept communes, la vigne occupe en tout 254,85 ha sur une superficie totale de 25 472,51 ha, alors qu'à Cirò, sur une superficie communale de 5996,33 ha, la vigne occupe 349,86 ha, soit davantage que dans les sept autres communes réunies. En terme de pourcentage, ce sont 5,83% des terres de Cirò qui sont destinées à la viticulture, contre 0,99% en moyenne dans les sept autres communes.

Cette particularité s'accompagne d'une autre distinction, soit la distribution plus équitable de la propriété à Cirò que dans les autres communes du Marchesato. À Cirò, les *braccianti* possèdent 3,31% du territoire, contre en moyenne 1,02% dans les autres

²¹ Ces communes sont Roccabernarda, Rocca di Neto, Santa Severina, Policastro, Cotronei, Cerenzia et Umbriatico. Leurs *Catasto Onciario* respectifs ont été compilés entre 1742 et 1754. Les mêmes mises en garde sur la validité du document concernant Cirò s'appliquent à ces communes.

communes²². La même situation prévaut pour les *massari* qui, à Cirò, détiennent 2,19% du total des propriétés, contre seulement 0,86% en moyenne ailleurs²³. Au niveau des catégories plus aisées, les propriétés des notables et des ecclésiastiques apparaissent conjointement légèrement supérieures à Cirò avec 21,03% des propriétés, contre en moyenne 18,43% ailleurs²⁴. Ainsi, sans pousser davantage la comparaison, il ressort que la distribution de la propriété est plus équitable à Cirò qu'ailleurs dans le Marchesato, et principalement pour les catégories sociales pauvres.

Du double point de vue de la viticulture et de la propriété, Cirò apparaît comme une exception à l'intérieur du Marchesato, et ce dès 1754. Les deux phénomènes sont probablement liés : les monographies historiques traitant de communautés se spécialisant dans la viticulture montrent en effet que la viticulture traditionnelle²⁵ s'articule toujours à des contextes où on retrouve la petite propriété paysanne²⁶. Malheureusement, je ne possède pas suffisamment d'informations pour expliquer pourquoi on retrouve dès cette époque une meilleure distribution de la petite propriété à Cirò qu'ailleurs. Il s'agit d'une question importante qui mériterait d'être approfondie et qui sans doute permettrait

²² À Cirò, les *braccianti* possèdent 198,48 ha sur 5996,33 ha, tandis qu'ailleurs ils possèdent au total 259,86 ha sur 25 472,51 ha.

²³ À Cirò, les *massari* possèdent 131,20 ha sur 5996,33 ha, alors qu'ailleurs ils détiennent 220,92 ha sur 25 472,51 ha.

²⁴ À Cirò les notables et les ecclésiastiques résidants possèdent conjointement 1261,50 ha sur 5996,33 ha, contre 4451,92 ha sur 25 472,51 ha ailleurs.

²⁵ Par « viticulture traditionnelle » j'entend celle qui s'est développée en différents endroits avant les années 1960, alors que depuis, il est désormais possible avec un capital suffisant de prendre pratiquement n'importe quelle étendue de terre, de l'ameubler mécaniquement et d'y développer un vignoble de la superficie voulue.

²⁶ C'est le cas en Bourgogne (Bazin, 1996); dans le Bordelais (Juste, 1990); dans le Jura (Mayaud, 1998); en Alsace et en Champagne (Doutrelant, 1976); dans la Rioja en Espagne (Ibid.); au Portugal (Read, 1987(1982)); en Grèce (Sivignon, 1998); à l'île de Pantelleria en Sicile (Galt, 1979), à Locorotondo dans les Pouilles (Galt, 1991), et bien sur à Cirò. Encore aujourd'hui en Italie, la taille moyenne des fermes pratiquant la viticulture est de 0,91 ha, elle était de 0,79 en 1990 et de 0,70 en 1982 (Istat, 5^o *Censimento generale dell'agricoltura* 2000).

d'expliquer en partie l'importance du développement de la viticulture dès 1754. Une chose est néanmoins certaine : dans le contexte du Marchesato de l'époque, cette présence de la petite propriété constitue une exception. Et cette présence exceptionnelle ira en s'accroissant.

Abolition de la féodalité et émergence de la propriété latifundiaire bourgeoise

En 1799, Napoléon pénètre à Naples et conquiert le Royaume. La présence française sera de courte durée, mais aura des conséquences durables, entre autres par l'abolition définitive de la féodalité à partir de 1806. Avant eux, les Bourbons de Naples ont commencé dès 1734 à réformer les institutions féodales, ainsi que le régime foncier, essentiellement par la suppression en 1770 de plusieurs biens d'églises. Mais les Français vont plus loin, entre autres en procédant à la dépossession d'une partie des terres seigneuriales. Un objectif est de réformer le régime foncier et de permettre la création de petites et moyennes propriétés. Ce but ne sera que partiellement atteint. Suite au traité de Vienne de 1815, les Français sont contraints d'abandonner le Royaume de Naples à la faveur du retour des Bourbons. Ces derniers poursuivent les réformes entamées, mais les législateurs manquent de temps, de moyens et probablement de volonté, et la grande majorité des terres confisquées tombent entre les mains de la bourgeoisie rurale émergente. Celle-ci est en partie constituée des notables qui auparavant servaient les seigneurs, et sur lesquels s'appuieront les Bourbons pour combattre les Jacobins du Royaume²⁷. En fait, l'émergence de ces notables, qui en viennent à remplacer les

²⁷ Durant tous ces bouleversements politiques de la fin du 18^{ième} et du début du 19^{ième} siècle, certaines personnes, des bourgeois ou des propriétaires moins proches des seigneurs, avaient accueilli favorablement l'arrivée des français et s'étaient rangés à leurs côtés. Avec le retour des Bourbons, on assiste à une

seigneurs féodaux, est directement liée à la volonté des Bourbons d'imposer leur autorité en s'appuyant sur une hiérarchie répressive, favorisant les rapports de dépendance. Détenant le capital nécessaire, occupant les différentes positions des pouvoirs administratif locaux, et profitant de réseaux personnels s'étendant jusque dans la capitale, les notables en arrivent à concentrer entre leurs mains pratiquement la totalité des terres nouvellement libérées, en plus d'acquérir de nombreuses autres propriétés privées. Certains se révèlent particulièrement habiles et réussissent à se constituer des domaines immenses.

On assiste alors, durant la première moitié du 19^{ième} siècle, à l'émergence de la propriété latifundiaire bourgeoise. À la grande différence des domaines seigneuriaux et ecclésiastiques, celle-ci est dorénavant totalement dépourvue de servitudes : « Là où dominait auparavant les servitudes collectives et les grandes étendues des domaines féodaux et communaux, se trouve maintenant, dûment enfermé dans des clôtures réelles ou légales de la propriété privée, le latifundium moderne » (Petruszewicz, 1979 :33). On ne parle pas alors uniquement de grandes propriétés, mais de domaines immenses, englobant des communautés entières. Dans le Marchesato de Crotone qui forme l'une des rares régions de plaines de la Calabre, et qui s'étend sur près de 1700 Km carrés, tout le territoire se partage pratiquement entre une dizaine de très grands propriétaires. À côté de ceux-ci, d'autres notables se constituent également de grands domaines fonciers. Ceci ne laisse pratiquement aucune place à l'émergence d'une moyenne ou d'une petite propriété. Pour la grande majorité des populations rurales, l'abolition de la féodalité s'actualise

répression de ces groupes « révolutionnaires », et à une ré-émergence des propriétaires qui étaient demeurés loyaux au pouvoir monarchique.

essentiellement par la perte des droits d'usages traditionnels, donc d'un accès à la terre. Ils se voient alors toujours davantage subordonnés aux personnes en mesure de leur offrir un accès au travail et à la terre.

À Cirò, lors de l'abolition de 1806, *l'Università* (l'administration communale) se voit remettre des superficies variant entre le tiers et la moitié des anciens fiefs. Les terres remises à *l'Università* devaient être redistribuées à la population. Le reste demeure la propriété de la famille Spinelli. Aux biens attribués à l'administration communale s'ajoute également une partie des anciennes propriétés des monastères, supprimées dès 1770, mais dont une portion du patrimoine a déjà été vendue à différents particuliers. Selon la loi de 1806, les terres remises à *l'Università*²⁸ devaient en théorie être redistribuées parmi la population, et en particulier parmi les plus démunis, en échange de l'élimination des anciens droits d'usages. C'était sans tenir compte de la réalité agricole du Royaume de Naples. Si la bourgeoisie rurale se félicite de la disparition des privilèges féodaux, elle s'oppose en effet à la disparition des domaines publics et des droits d'usages traditionnels, principalement ceux regardant l'usage des pâturages. Les notables locaux, désormais à la tête des nouveaux organes du pouvoir, s'opposent à la transformation radicale du système agraire, sur lequel repose directement leurs pouvoirs économique et politique. On assiste dès lors à une interprétation arbitraire des nouvelles législations, favorisée par le retour au pouvoir des Bourbons, et, dans les faits, à l'usurpation des anciens domaines publics. Rapidement, dès 1819 en ce qui concerne Cirò, on commence à procéder impunément au détournement des terres de *l'Università* au profit des quelques grands propriétaires qui, de connivence avec l'administration

²⁸ En tout, l'administration communale se voit remettre 1720,42 ha de terrains (Pezzi, 1997 :188 n.32)

communale du moment, les prennent en location, avant de les usurper pour de bon. C'est ainsi que durant la première moitié du 19^{ième} siècle, aucune redistribution de terres aux paysans n'est réalisée, tandis que les notables accaparent les domaines communaux, auxquelles s'ajoutent bientôt les propriétés des anciens seigneurs.

En effet, après l'abolition de la féodalité, la plupart des anciens seigneurs continuent à mener un style de vie nobiliaire, se limitant à récolter leurs rentes foncières, malgré que tous se soient faits amputer des parts importantes de leur ancien patrimoine, tandis que le nouvel impôt foncier s'avère plus lourd qu'auparavant. Rapidement, plusieurs croulent sous les dettes et se voient acculer à la faillite par leurs créanciers. C'est ce qui arrive à la famille Spinelli, feudataire de Cirò qui en 1836, par ordre du tribunal de Catanzaro, voit ses propriétés mises en vente aux enchères, et liquidées en 1841. Jusqu'à cette date, l'ensemble de leurs biens fonciers à Cirò demeurait loués à quelques anciens agents seigneuriaux locaux, principalement deux familles. Lors des enchères, certains de ces biens passent en pleine propriété à ces derniers, ainsi qu'à quelques autres familles de notables de Cirò. Mais la majorité de ces terres passent aux mains d'un grand propriétaire latifundiste de Crotona (Mezzi, 1994 :26-32; Scilanaga, 1980 :89).

Ainsi, Cirò ne demeure pas exempt de la propriété latifundiaire qui se développe en Calabre au 19^{ième} siècle. Cependant, à Cirò, comme par le passé, elle se développe de manière moins prononcée que dans le reste du Marchesato. D'abord, si quelques notables locaux réussissent à mettre la main sur de nombreuses propriétés et à se constituer des patrimoines fonciers importants, leurs propriétés demeurent sans commune mesure avec

celle des véritables latifundistes du Marchesato. Mais ce faisant, ces notables freinent en quelque sorte l'avancée de ces latifundistes. Comme ces latifundistes, mais à une plus petite échelle, les notables de Cirò sont en mesure économiquement et politiquement d'accaparer les terres locales, et de se constituer d'importants patrimoines fonciers, et de les soustraire à l'appétit des latifundistes.

Plusieurs auteurs ont analysé l'organisation sociale et l'évolution de régions où prévalaient la propriété latifundiaire et la production extensive des céréales et de l'élevage qui lui étaient normalement associée. Par exemple, Anton Blok (1974) ainsi que Jane et Peter Schneider (1976), pour la Sicile; Franck, M. Snowden (1986) au sujet des Pouilles; et enfin Pino Arlacchi (1983), Vito Barresi (1981), Fortunata Piseli et Giovanni Arrighi (1985), et Marta Petruszewicz 1989 pour la Calabre. Pour ma part, je laisserai de côté ici une analyse de l'organisation sociale, politique et économique du *latifondo*, ce qui mériterait une étude approfondie, et qui dépasserait l'objectif du présent chapitre. Ceci dit, à Cirò comme ailleurs en Italie, la propriété latifundiaire, tout comme la grande propriété, se maintiendront jusqu'à la Réforme agraire de 1950.

Mais à Cirò, la situation locale demeurera distincte de l'ensemble du Marchesato. Arlacchi (1983 :13) nous fournit les données concernant la distribution foncière en 1948, soit juste avant la Réforme agraire, pour le Crotonese²⁹, tandis que M.L. Gentileschi (1970 :407), celles de Cirò en 1946. Même si les deux ensembles de données ne

²⁹ Autre appellation plus contemporaine du Marchesato de Crotone, actuelle province de Crotone.

correspondent pas parfaitement³⁰, elles permettent néanmoins de comparer à nouveau Cirò à l'ensemble du Crotonese. Ainsi, dans le Crotonese, sur une superficie totale de 98 724 ha, les 145 propriétés de 100 ha et plus (dont 15 ont plus de 1000 ha) qui constituent 1,4% du total des fermes, occupent 77 055 ha, soit 78,1% de la superficie totale. À Cirò, les 25 fermes de plus de 100 ha (dont la plus grande a 543 ha), qui forment 1,4% des fermes occupent 6294 ha, soit 57,8% de la superficie totale. Au niveau de la moyenne propriété, c'est-à-dire celles comprises entre 10 à 100 ha, au nombre de 363, elles constituent 3,5% des fermes dans l'ensemble du Crotonese, et s'étendent sur 11,5% des superficies totales. À Cirò, on compte 68 fermes comprises entre 10 et 100 ha, soit 3,8% des fermes, et celles-ci occupent 2437 ha, soit 22,4% de la superficie communale. Enfin, dans le Crotonese, les petites propriétés contenues entre 2 et 10 ha forment 15,4% des fermes et occupent 6,5% du territoire, et les très petites propriétés de moins de 2 ha, qui forment 79,7% des fermes, n'occupent que 3,9% de la superficie totale. Prises ensemble, ces petites et très petites propriétés constituent 95,1% des fermes mais n'occupent que 10,4% des superficies. Ici, les catégories de Gentileschi diffèrent de celle fournies par Arlacchi. Ainsi, à Cirò, on retrouve 74 fermes de 5 à 10 ha, soit 4,1% du total, occupant 521 ha soit 4,7% de la superficie communale ; 949 fermes de 0,5 à 5 ha, soit 53% du total, occupant 1535 ha, soit 14,0% ; et enfin 672 fermes de moins de 0,5 ha, soit 37,5% du total, occupant en tout 106 ha, soit 0,9% des superficies communales. Ainsi, ensembles, les fermes qui à Cirò ont moins de 10 ha constituent 94,8% du total des fermes, et occupent 19,8% du territoire communal.

³⁰ Ces données diffèrent un peu quant aux classes de superficie. Chez Arlacchi, les classes de superficies sont : de 0 à 2 ha; de 2 à 10 ha; de 10 à 100 ha; de 100 à 1000 ha; et plus de 1000 ha. Chez Gentileschi ces classes sont : de 0 à 0,5 ha; de 0,5 à 5 ha; de 5 à 10 ha; de 10 à 50 ha; de 50 à 100 ha; de 100 à 500 ha; et plus de 500 ha.

On le voit, bien que répartie de manière inégale, la propriété à Cirò à la veille de la Réforme agraire de 1950 demeure mieux distribuée que dans l'ensemble du Crotonese. Il est d'abord intéressant de remarquer comment en terme de nombre de fermes, la distribution des pourcentages demeure pratiquement la même, entre ce qu'elle est à Cirò et ailleurs. Ceci dit, on constate clairement que la grande propriété monopolise, toujours en pourcentage, moins de terres à Cirò qu'ailleurs, alors qu'au contraire la petite propriété occupe deux fois plus de superficie à Cirò que dans le Crotonese. Enfin, il semble à nouveau que la petite propriété à Cirò soit rattachée à la viticulture. En effet, les superficies cultivées vignes passeront des 349,86 ha en 1754 (Caridi, 2000(1990)), à environ 2000 ha en 1948 (Gentileschi, 1970 :411). On peut alors suggérer l'hypothèse que la petite propriété a favorisé le développement de la production de vin à Cirò. Cependant, comme je l'expliquerai plus loin, la viticulture a favorisé le développement de la petite propriété³¹. Comment alors expliquer cette spécialisation vitivinicole à Cirò, alors que dans l'ensemble du Marchesato on assiste au maintien d'une production extensive spécialisée dans la céréaliculture et dans l'élevage ?

Le commerce du vin au 19^{ième} siècle

Dans l'ouvrage *Descrizione ed istorica narrazione di Cirò* (Descriptions et narrations historiques de Cirò), publié à Naples en 1849, l'auteur Giovan Francesco Pugliese³²

³¹ Au chapitre 6 j'explique comment à Cirò la viticulture a permis le maintien de la petite propriété lors de différentes distributions de terres réalisées à partir de 1860.

³² Giovan-Francesco Pugliese naquit à Cirò le 27 décembre 1789, enfant de l'une des familles de la bourgeoisie locale. Érudit et homme de loi, à la fois impliqué dans l'administration municipale et propriétaire, Pugliese a rédigé un ouvrage de 800 pages dans lequel il trace un portrait détaillé de la fin de l'Ancien Régime, de la situation de l'agriculture, du commerce, de l'administration publique, de l'état de la

fournit, pour Cirò, des données sur la production annuelle des différentes denrées agricoles, dont celle du vin, pour la décennie 1837-1846, (tableau I).

Tableau I. Production annuelle totale, en barils (*barile*), de moût et de vin à Cirò, 1837-1846.

Années	1837	1838	1839	1840	1841	1842	1843	1844	1845	1846
Moût (barils)	40 000	47 500	47 500	44 000	30 000	48 000	40 000	47 500	60 000	24 000
Réduit en vin (barils)	30 000	35 000	35 000	30 500	20 000	36 000	30 000	35 000	45 000	18 000

Source : Pugliese, 1983(1849) v.1 :85

Pugliese ne spécifie pas d'où proviennent ces données, et sur quoi elles se basent. À les regarder, on constate qu'il s'agit de sommes arrondies, et donc peut-être davantage d'approximations que de données exactes. Cependant, s'il s'agit d'estimations, elles tiennent néanmoins compte des variations annuelles, ce qui suggère un certain degré de précision. Ceci dit, ces données permettent de saisir l'importance de la quantité de vin produit annuellement à Cirò.

Afin de savoir ce que pouvait représenter à l'époque ces quantités de vin, j'ai mesuré la consommation annuelle par personne. D'après les données du tableau I, la production annuelle de vin est en moyenne de 30 000 barils. Le baril (*barile*) de vin a alors une contenance d'environ 43,62 litres. Si la population totale de Cirò était en 1837 de 4156 habitants (Ibid. v.2 :107), cela signifierait que la consommation annuelle de vin était alors de 314,87 litres de vin par personne. Ce qui est beaucoup. Comme point de comparaison, même en France au 19^{ième} siècle la consommation annuelle de vin par habitant n'est

population, et il fournit une multitude d'autres renseignements concernant la première moitié du 19^{ième} siècle à Cirò.

jamais aussi élevée³³. Par conséquent, il est certain que les habitants de Cirò ne consomment pas à eux seuls la totalité de leur production vinicole.

Si une partie du vin produit sert aux besoins de la population locale, une autre est commercialisée. Dans cette perspective, Pugliese fournit les documents des enregistrements de la douane maritime de Cirò pour les années 1843 à 1846 (Ibid. v.2 :48-62). Selon l'auteur, ces registres contiennent toutes les quantités de produits qui sont entrés et sortis officiellement du territoire de Cirò par voies maritimes, le nombre de navires, leurs provenances et leurs destinations. Cependant, le vin demeure étonnement absent des échanges par voie maritime, si ce n'est deux cargaisons en 1846, l'une de 183 *barile* pour Reggio, et l'autre de 13 *barile* pour Castellamare. Ceci apparaît assez étrange, car par le passé, le vin était généralement commercialisé par bateau (Dion, 1959). Il semble donc qu'à cette époque, le vin de Cirò n'est apparemment pas l'objet d'un commerce maritime régulier, ce qui suggère une consommation régionale.

Puisque les voies de communication terrestre sont mauvaises, ceci signifie qu'au 19^{ème} siècle, le vin de Cirò n'est pas l'objet d'un commerce à longue distance, mais probablement limité à la consommation régionale. On sait par contre à partir du livre de Pugliese que le vin est effectivement l'objet d'échanges marchands. D'abord, l'auteur indique comment les paysans « vendent leurs récoltes aussitôt les vendanges terminées, alors que le moût de raisin n'a pas encore fermenté » (Ibid. v.1 :62). Le vin n'est donc pas produit uniquement à des fins de consommation domestique, et « il rapporte à quelques

³³ Par exemple, une statistique nationale pour 1890 met la ville de Chamberly en tête avec une consommation de vin par habitant de 238 litres, alors que Paris est en huitième position avec 183 litres par habitant, précédant Lyon (179 litres) et Marseille (178 litres) (Garrier, 1998(1995) :336).

*industriante*³⁴ » (Ibid.). En ce sens, Pugliese indique que « le vin est l'un des produits qui forme la richesse de Cirò » (Ibid. v.2 :76). Enfin, l'auteur nous renseigne sur certains marchés du vin de Cirò. Entre autres, comment « la générosité du vin de Cirò en fait un produit recherché lorsque les vins faibles des communes avoisinantes ont tout été consommés », et comment ce vin « peut vieillir et voyager par mer, ce qui en fait un vin estimé et privilégié sur la table des grands de la capitale » (Ibid. v.1 :22). Si tel est le cas, cela ne semble pas être un commerce régulier, puisque les registres douaniers pour les années 1843 à 1846 n'indiquent rien en ce sens. Par ailleurs, Pugliese se rappelle que, dans sa jeunesse, « les Tarentins venaient continuellement s'approvisionner en vin. Mais, avec le vin, ces derniers rapportaient chez eux des milliers de marcottes et firent chez eux des vignobles » (Ibid. v.1 :60). Enfin, « la ville de Crotone, où est disposée une importante garnison militaire de 800 hommes, en consomme aussi des quantités non négligeables » (Ibid.).

Conséquemment, le commerce du vin de Cirò à cette époque apparaît se faire essentiellement par voie terrestre, et non par mer. Les lieux d'écoulement seraient donc les villes, villages et communes des environs. C'est d'ailleurs ce que me disent les habitants de Cirò Marina, lorsque je les questionne sur le commerce du vin avant les années 1950 (cf. chapitre cinq). Auparavant, le transport se faisait essentiellement à dos d'animal par l'entremise des muletiers qui le transportaient dans les villages des environs, ou encore les voituriers qui avec des charrettes tirées par des bœufs pouvaient se déplacer

³⁴ La traduction de « *Industrianti* » serait : industriels. Cependant, il ne s'agissait d'industriel comme nous l'entendons aujourd'hui, mais plutôt « d'industrieux », c'est-à-dire de personne qui était actifs dans la conduite de leurs affaires, des espèces de bourgeois-agricoles, contrairement aux grands propriétaires qui aimaient relayer la gestion de leurs affaires à des fermiers-régisseurs.

dans les plaines, avec de plus grosses quantités, jusqu'à Crotone, Botricello et même Catanzaro Marina. Au nord, la viticulture était développée dans les environs de Rossano (Milella, 1992 :60; Pugliese, 1983(1849) v.1 :162). Il est donc peu probable que le commerce du vin s'effectuait dans cette direction. De ce point de vue, le vin de Cirò était donc principalement consommé par les communes des alentours, d'une part celles de montagnes, mais d'autre part et surtout, on l'exportait en direction du sud, soit vers l'ensemble du Marchesato. En fait, Cirò se retrouvait dans une position d'avant garde par rapport aux plaines céréalières du Marchesato, et ce serait justement cette position qui lui aurait permis de développer cette spécialisation.

En effet, pour qu'il y ait une spécialisation vitivinicole, comme toute autre forme de spécialisation agricole d'ailleurs, il faut qu'il y ait un marché pour le produit en question. Par exemple, le blé produit localement était effectivement exporté par voie maritime, tout comme les produits d'élevage. Mais le vin n'était pas l'objet de ce commerce. En fait, le vin de Cirò était l'objet d'un commerce régional limité, essentiellement en direction des différentes communes du Marchesato. Ces villes et villages consommaient le vin de Cirò, non pas uniquement en raison de ses qualités intrinsèques, mais bien parce que la vigne demeurait à peu près absente de ces communes. Cela, en raison de l'omniprésence de la propriété latifundiaire. Par exemple, au sein de l'entreprise latifundiaire de la famille Barracco, M. Petruszewicz (1989 :135) nous indique comment le vin arrive au dernier rang des denrées commercialisées localement. Par conséquent, en raison de la propriété latifundiaire et de ses productions spécialisées, la vigne demeurait quasiment absente du Marchesato. Ces différentes communautés n'étaient ainsi pas en mesure d'assurer leur

propre approvisionnement. Néanmoins, les habitants des villages du Marchesato, et plus encore ceux des villes tel Crotona, créaient une demande, et donc constituaient un marché pour le vin. De ce point de vue, Cirò où la petite propriété était davantage développée rendant ainsi la viticulture possible, se retrouvait à l'avant-garde d'un marché potentiel pour le vin constitué du Marchesato et des zones environnantes où au contraire la propriété latifundiaire empêchait les habitants de pouvoir cultiver la vigne.

Sans la présence de ce marché, jamais la spécialisation viticole telle que relevée par Pugliese pour le 19^{ième} siècle à Cirò n'aurait été possible. À quoi bon produire autant de vin, si c'est pour ensuite le jeter? Par conséquent, la position de Cirò à la limite septentrionale du Marchesato assura un débouché pour le vin et permit la spécialisation viticole. On voit, à partir de l'analyse du *Catasto Onciario*, que la vigne était étonnement peu présente dans les sept autres communes du Marchesato, où les superficies à vignes de ces communes demeuraient inférieures à celle de Cirò. On relève également à Cirò un nombre important de voituriers et de muletiers qui, peut on penser, participaient au commerce du vin. Tout porte donc à croire que la spécialisation vitivinicole de Cirò au 19^{ième} siècle s'explique par sa situation particulière à la limite septentrionale du *Marchesato di Crotona*. C'est une interprétation qui me fut suggérée par certaines personnes de Cirò Marina (cf. chapitre cinq).

Conclusion

L'objectif de ce chapitre consistait à présenter certaines dimensions de l'histoire de Cirò, en l'insérant dans l'histoire plus générale de la Calabre et de l'ensemble du Sud de

l'Italie. Cependant, le Sud de l'Italie a une histoire extrêmement riche qui se résume difficilement en quelques pages. J'ai donc choisi de présenter uniquement certaines dimensions de cette histoire. Premièrement, j'ai cherché à démontrer comment le Sud de l'Italie et la Calabre ont été depuis le 11^{ème} siècle sous le joug de diverses dominations étrangères, et comment cela avait influencé l'organisation politique et économique des provinces du Sud, d'une part par leur insertion dans les courants d'échanges de l'Occident médiéval, et simultanément au système-monde émergeant, et d'autre part par l'instauration d'un régime féodal favorisant l'exploitation et la subordination des populations paysannes pour assurer l'autorité des souverains et des seigneurs dans les campagnes. Ceci conduisit à l'émergence d'une catégorie intermédiaire de notables qui localement réussirent à profiter de ce système pour s'enrichir, entre autres en se constituant de grands élevages, et à devenir dans les campagnes les alter ego des seigneurs, en s'assurant du contrôle politique des populations, par le contrôle économique de l'accès aux ressources : la terre et le travail.

J'ai ensuite présenté comment cette situation se traduisait à Cirò par l'analyse du *Catasto Onciario* de 1754. Nous avons alors été en mesure d'apprécier comment les domaines seigneuriaux et ceux des congrégations religieuses monopolisaient des parts importantes du territoire et comment ceux-ci étaient effectivement destinés presque exclusivement à la culture des céréales et aux pâturages. Également, l'analyse de la distribution de la propriété nous a permis de constater la situation économique dans laquelle était maintenue la majorité de la population paysanne, qui se voyait à tout fin pratique privée d'un accès à la propriété. Simultanément, l'analyse de la distribution des animaux

d'élevage nous a permis de voir comment une partie de la population pouvait effectivement partager les intérêts économiques du seigneur à travers l'accès à d'importants pâturages, et comment la majorité de la population paysanne se voyait à nouveau localement exclue des activités d'élevages, et par conséquent d'une source de richesse. Maintenus dans une indigence extrême, les paysans ne pouvaient alors faire autrement que de s'en remettre aux personnes contrôlant l'accès aux terres des seigneurs et des congrégations religieuses pour assurer leur subsistance, en échange de leur fidélité politique. Cependant, par la comparaison de Cirò à sept autres communes du Marchesato, j'ai indiqué comment la situation de la propriété à Cirò était plus équitable qu'ailleurs, phénomène difficilement explicable, et comment la culture de la vigne apparaissait ici beaucoup plus développée qu'ailleurs.

Avec l'abolition formelle de la féodalité en 1806, on aurait peut être pu voir disparaître ce système. Du moins c'était la volonté « officielle » des Français. Au contraire, avec le retour des Bourbons au pouvoir dès 1815, on assiste à une répression sévère dans les campagnes des personnes ayant appuyé les Français, et à l'émergence des notables fidèles aux seigneurs, qui en viennent à prendre la place des seigneurs dans les campagnes. En effet, plusieurs s'arrangent pour mettre la main sur les anciennes terres des congrégations religieuses, sur celles des seigneurs dont plusieurs sont rapidement acculés à la faillite, sans compter celles qui étaient censées être distribuées aux paysans. On voit alors émerger durant la première moitié du 19^{ième} siècle la propriété latifundiaire bourgeoise, désormais privée de toutes servitudes, et sur laquelle se poursuit la céréaliculture et de l'élevage extensifs. La population paysanne se voit alors davantage subordonnée aux

propriétaires, desquels elle se voit davantage dépendante pour son accès à la terre et au travail salarié.

Plus que partout ailleurs en Italie, cette situation sera la plus développée dans les plaines céréalières du Marchesato de Crotona, au sud de Cirò. Mais étrangement, à Cirò la situation demeure légèrement différente. La présence des latifundistes de Crotona sur son territoire demeure limitée, tandis que les notables de Cirò accaparent, pour leur compte, la majorité des terres locales. Un phénomène à nouveau difficilement explicable. Simultanément, la petite propriété paysanne semble également épargnée et demeure plus développée à Cirò qu'ailleurs dans le Marchesato. Néanmoins, la majorité de la population se retrouve dans une pauvreté extrême, ce qui en poussera plusieurs à se révolter au début du 20^{ième} siècle.

Pour résumer, l'orientation agricole de la Calabre et l'émergence de la propriété latifundiaire, d'abord féodale et ensuite bourgeoise, sont attribuables à l'insertion du Sud de l'Italie en tant que marge au système-monde. Paradoxalement, ceci conduisit à Cirò à l'émergence de la spécialisation vitivinicole. Sans la présence aussi importante de la propriété latifundiaire dans les environs de Cirò, et en particulier dans le Marchesato, il n'y aurait probablement jamais eu de spécialisation viticole. En effet, si les paysans des communes du Marchesato avaient possédé des propriétés sur lesquelles ils auraient cultivé la vigne pour les besoins de leurs consommation domestique, il n'y aurait pas eu de marché pour le vin dans cette région. La ville de Crotona aurait été abreuvée par les campagnes des alentours. Mais en raison du *latifondo*, d'abord féodal et ensuite

bourgeois, les paysans ne développèrent pas la viticulture. Celle-ci se développa plutôt à Cirò, à la limite septentrionale des plaines du Marchesato, où la petite propriété était légèrement plus diffuse. De ce point de vue, l'insertion de la Calabre au système-monde s'actualisa différemment à Cirò, démontrant comment les « marges » ne sont pas toujours uniquement le « réflexe » de ce qui se déroule au « cœur » (Wolf, 1982). Mais sans cette insertion de la Calabre au système-monde, il n'y aurait pas eu le *latifondo* du Marchesato, et par conséquent il n'y aurait pas eu de spécialisation viticole de Cirò clairement observable dès les 18^{ième} et 19^{ième}. En d'autres mots, c'est la situation marginale de Cirò, au sein même d'une périphérie du système-monde, qui explique le développement de la spécialisation vitivinicole locale, et de laquelle est issue l'industrie contemporaine du vin à Cirò Marina.

DE LA MARGINALITÉ À L'AUTHENTICITÉ

LES VITICULTEURS ET LE VIN

Au chapitre précédent, nous avons vu comment la population paysanne de Cirò a historiquement été marginalisée, autant économiquement que politiquement. Aujourd'hui, si l'ensemble de la population a connu une nette amélioration de sa qualité de vie, les viticulteurs de Cirò et de Cirò Marina peuvent encore être considérés comme marginalisés, mais cette fois-ci par rapport à certaines dimensions de l'industrie vitivinicole locale, principalement la production et la commercialisation du vin. L'objectif du présent chapitre consiste à présenter la situation actuelle des viticulteurs de Cirò et de Cirò Marina, de démontrer comment ceux-ci sont exclus du marché contemporain du vin de « Cirò », et de tenter de voir en quoi cela influence leurs représentations du vin.

Sur une population de 13 322 personnes à Cirò Marina et de 3 393 habitants à Cirò *superiore*¹, on retrouve, en 1999, un total de 1 714 viticulteurs officiellement enregistrés au cadastre viticole². Les viticulteurs ne forment qu'une partie de la population des communes de Cirò et de Cirò Marina. Mes contacts avec eux se firent de différentes façons. D'abord, au fil du temps et des rencontres, je fus amené à plusieurs reprises à rencontrer des gens qui possédaient des vignes et produisaient du raisin. Parfois il

¹ Istat (Institut national de statistiques), recensement de 2001.

² *Camera di Commercio di Crotona*. données officielles qui me furent remises par la personne responsable de ce secteur d'activité.

s'agissait de petits viticulteurs, et d'autres fois de propriétaires plus importants. Certains individus, issus de l'ancienne aristocratie terrienne, détiennent de grandes propriétés et cultivent plusieurs hectares de vignes, mais sans nécessairement posséder les équipements nécessaires pour vinifier et commercialiser leur vin. Également, plusieurs des mes contacts avec les viticulteurs se firent par l'entremise de deux associations locales : *l'Assiciazione viticoltori di Cirò Marina* et "*Il Catoio*" *circolo dei vignaioli*. Après avoir été introduit à l'une et à l'autre de ces associations, j'y passais régulièrement pour rencontrer des viticulteurs et discuter avec eux. À *l'Assiciazione viticoltori di Cirò Marina*, les gens étaient plus nombreux et plus divers, alors que les discussions concernaient davantage les problématiques auxquelles les viticulteurs étaient confrontés. Tandis qu'au "*Catoio*" on préférerait commenter les heurs et malheurs des joueurs de cartes.

Chaque fois que je me rendis à la première de ces associations, *l'Assiciazione viticoltori di Cirò Marina*, les viticulteurs et leur président m'accueillirent toujours aimablement. Lors de ma première présence parmi eux, ils ouvrirent en mon honneur une vieille bouteille de vin des années 1970, et m'en donnèrent quelques autres. Par la suite, plusieurs d'entre eux m'apportèrent à différents moments des bouteilles de leur vins comme cadeau. Cependant, si tous étaient disposés à me parler, je dois admettre que j'eus de la difficulté à faire avec eux des entrevues formelles, c'est-à-dire avec questionnaire et enregistreuse. Chaque fois que je tentais d'en tirer un à l'écart pour faire une entrevue, il trouvait alors un prétexte pour se sauver. Heureusement, certains acceptèrent de se soumettre à l'exercice et je pus réaliser quelques entrevues formelles. Mais beaucoup

d'information que je recueillis auprès des viticulteurs le furent de façon informelle, en bavardant avec les gens et en écoutant les discussions qui avaient cours à l'association.

Le local est assez grand, et doit pouvoir accommoder environ cinquante personnes. Au devant de la salle, se trouve une longue table à laquelle prend place le président. Sur le mur derrière la table, il y a une fresque peinte. Elle représente un paysage local avec en arrière plan des vestiges archéologiques, au devant un homme et une fiasque de vin et à coté une femme nue de dos rappelant les statues de l'Antiquité. Cette fresque se veut un hommage aux viticulteurs et à la viticulture, et rappelle les racines de cette tradition qui à Cirò, dit-on, remonte à l'époque de la Grande Grèce. Autrement, le local demeure assez dénudé avec comme seule décoration deux ou trois photos, quelques affiches et une table où sont exposées pêle-mêle de vieilles bouteilles de vin. Les gens présents, le plus souvent entre dix et vingt par soir, se retrouvent assis en demi-cercle concentrique devant la table du président. Les discussions portent alors sur les questions administratives de l'heure : la déclaration des récoltes, le paiement de l'inscription annuelle à l'association, la réalisation du nouveau cadastre viticole, les subventions touchant l'arrachage et le replantage des vignes, etc.. Le président remplit différentes tâches administratives, mais il participe également activement aux discussions. Sa voix forte domine alors l'assistance, tandis que la discussion animée résonne entre les murs de béton. C'est dans ce contexte que j'appris à connaître les viticulteurs et que je pus partager avec eux les enjeux du moment de la viticulture.

Ce sont ces propos concernant la situation actuelle des viticulteurs de Cirò et de Cirò Marina, et leurs liens avec l'industrie vinicole locale, qui sont rapportés dans le présent chapitre. Premièrement, je présenterai un certain nombre de données concernant la situation des viticulteurs, entre autres concernant la distribution de la propriété foncière et leurs sources de revenus. Ce faisant, j'approfondirai la perception que les viticulteurs ont de cette occupation comme moyen de gagner leur vie. Deuxièmement, je présenterai ce qu'on peut appeler le marché du raisin. Nous verrons où et comment les viticulteurs vendent leurs productions, et les relations qu'ils entretiennent avec les firmes vinicoles. Ce moment est important dans la mesure où il constitue le médiateur entre les viticulteurs, leurs raisins et le marché international du vin. On pourra alors évaluer la position concrète qu'occupent les viticulteurs au sein de la filière vitivinicole. Troisièmement, j'aborderai la question de la coopération et des coopératives. Si ailleurs en Europe le mouvement coopératif a été la planche de salut de nombreux petits producteurs viticoles, à Cirò le mouvement coopératif ne semble jamais avoir bien fonctionné. Alors que celui-ci aurait dû permettre aux viticulteurs de prendre une part active à la transformation du raisin et au commerce du vin, il y aurait ici, au dire des gens, une mentalité contraire aux nécessités inhérentes à la coopération. Enfin, j'essaierai de voir comment la position spécifique des viticulteurs au sein de l'organisation locale de la production de vin, et vis-à-vis de son commerce extérieur, a une influence sur les représentations qu'ils ont du vin.

Propriété, travail et sources de revenus

En 2000³, on compte à Cirò 634 exploitations agricoles, alors qu'on en dénombre 917 à Cirò Marina. Sur ce nombre, la majorité des exploitations agricoles ont la viticulture pour principale culture⁴, soit 419 à Cirò et 679 à Cirò Marina. Certaines exploitations se spécialisent également dans d'autres cultures, tel les oliviers qui à Cirò constituent une culture importante, les agrumes, les céréales et les cultures maraîchères, ou encore dans l'élevage. Ainsi, à Cirò, 66,09% des entreprises agricoles se consacrent à la viticulture pour une étendue totale de 523,49 ha, tandis qu'à Cirò Marina, ce pourcentage s'élève à 74,06% des fermes, pour une superficie totale de 1223,25 ha⁵. La vigne est la culture principale de la majorité des agriculteurs des deux communes, et davantage en ce qui regarde Cirò Marina. Comme Espedito C. me faisait remarquer : « *Ici, c'est une profession en soi... Tout le monde ici est viticulteur* ». Comme corollaire au nombre élevé de fermes se consacrant à la viticulture, la petite propriété domine le paysage foncier dans une commune comme dans l'autre. Ainsi à Cirò 86,43% des exploitations agricoles ont moins de 5 hectares, alors que ce nombre s'élève à 90,08% à Cirò Marina⁶. Comme cela est le cas ailleurs dans d'autres régions d'Europe, la viticulture s'articule à la prévalence de la petite et de la très petite propriété⁷.

Par ailleurs, il importe de souligner comment, en plus de l'exiguïté des superficie des propriété, la majorité des propriétés de ces fermes sont souvent morcelées en plusieurs

³ ISTAT, 5° Censimento generale dell'agricoltura 2000.

⁴ La culture principale (*coltivazione principale*) est déterminée en fonction de la superficie occupée par celle-ci, Ibid..

⁵ Ibid.

⁶ Ibid.

⁷ Song Yoon 1975; Galt, 1979, 1991; Juste, 1990; Pratt, 1994; Ulin, 1996.

parcelles⁸. Ceci est entre autres l'effet des transferts en héritage survenus par le passé. L'héritage se transmet normalement de façon égalitaire entre les enfants, ou à l'amiable en fonction des situations. Anciennement, pour les *contadini* qui en avaient, les terres allaient principalement aux garçons alors qu'on essayait de compenser les filles en leur donnant de l'argent en dot. Ainsi, les garçons se partageaient les terres de leur père. Cette façon de faire, combinée à la viticulture qui s'accommode de petites superficies⁹, conduisirent au fil du temps à un morcellement extrême des propriétés. Aujourd'hui, alors qu'il existe davantage de moyens à l'extérieur de l'agriculture pour pouvoir gagner sa vie, les règles de dévolutions successorales vont varier. Mais règle générale, surtout chez les petits propriétaires, où les enfants vont souvent se trouver un travail salarié, on va continuer à diviser équitablement le patrimoine foncier, tout en incluant davantage les filles que par le passé¹⁰. Pour les viticulteurs, la transmission des terres en héritage ne pose ainsi pas de problèmes spécifiques comme cela est par exemple le cas à Bordeaux¹¹, et contribue au morcellement des propriétés.

Ce morcellement est d'ailleurs accentué par les achats de terres que les personnes réalisent au cours de leur vie. Plusieurs des viticulteurs avec qui j'ai eu l'occasion de m'entretenir reçurent d'abord leurs propriétés de leurs parents, au mariage ou à la mort de ceux-ci, mais également s'en achetèrent parfois d'autres. Ces propriétés n'étant pas

⁸ Je ne possède pas de données précises sur cette question de la parcellisation des propriétés, celle-ci n'étant pas pris en compte par l'Istat lors de ces recensements agricoles.

⁹ Par le passé, l'unité de mesure des vignobles était la *pezza* (pièce) comprenant alors mille vignes, soit l'équivalent d'un sixième d'hectare (cf. chapitre sept).

¹⁰ Chez les grands propriétaires, où le patrimoine foncier est souvent considéré comme un patrimoine familial, on tend à favoriser les héritiers uniques, afin justement de ne pas fragmenter ce patrimoine familial. Mais encore une fois, il n'y a pas de règle précise, et cela va varier d'une famille à l'autre.

¹¹ À Bordeaux, d'abord en raison de la valeur élevée des propriétés les personnes n'arrivent plus à compenser les autres germains lorsqu'un seul enfant hérite, tandis que souvent l'exiguïté de celles-ci ne permet pas de les diviser car elles deviennent alors non-viable économiquement (Juste, 1991; Ulin, 1996).

nécessairement contiguës, les personnes se retrouvent alors avec deux ou trois parcelles éparpillées sur le territoire. Ainsi, la plupart des viticulteurs détiennent-ils entre deux et cinq hectares répartis en deux ou trois parcelles. Quoiqu'il en soit, cette situation ne semble pas déranger les personnes outre mesure, surtout qu'aujourd'hui tous possèdent un véhicule pour se rendre sur leurs différentes parcelles :

Luigi M. : *Pour ce qui est de la fragmentation et de l'éparpillement, les viticulteurs ne s'en aperçoivent même pas. C'est la norme ici, et donc c'est vu comme normal. C'est la normalité, nous ne sommes pas habitués aux grandes étendues. Particulièrement certains d'entre nous. Par exemple moi, j'ai toujours aimé l'agriculture. Donc, où j'ai pu trouver quelques mètres de terres qui me plaisaient, je les ai achetés.*

Si les terres cultivées à vignes se vendent à un prix assez élevés, oscillant autour des 150 millions de livres l'hectare (75 000 euro)¹², et atteignant parfois 200 millions de livres (100 000 euro) pour les meilleurs vignobles, il demeure toujours possible d'en acheter, bien que cela puisse être difficile pour plusieurs. *« Encore aujourd'hui, celui qui a de l'argent et qui est prêt à payer peut acquérir des vignes, mais le prix est élevé, surtout qu'aujourd'hui les lois interdisent l'accroissement de la superficie totale cultivée à vigne dans la zone »* de m'expliquer Stefano S., propriétaire d'une firme vinicole. Par conséquent, s'il est possible d'acheter des vignes, ce n'est pas pour autant facile, car comme me faisait remarquer Raffaella P., un viticulteur : *« Pour pouvoir être en mesure d'acheter des vignes, il faut avoir pas mal de « disponibilité », et ce ne sont pas tous les viticulteurs qui ont celle-ci, peut être seulement 4 ou 5% d'entre eux »*. Si tous les

¹² Il est délicat d'effectuer cette conversion. Bien que je convertisse selon le taux de change officiel à partir desquels s'effectua la transition entre les deux devises, le passage de la lire à l'euro entraîna dans les faits une inflation des prix à la consommation. Ainsi, aujourd'hui un hectare pourrait valoir davantage en euro.

viticulteurs à qui je parlais s'étaient achetés au cours de leur vie quelques parcelles de terres, tous avaient néanmoins reçu le gros de leurs propriétés en héritage.

Voilà résumée la situation de la propriété foncière. Voyons maintenant comment celle-ci se traduit en termes de revenus pour les viticulteurs. Les gens m'ont expliqué qu'une propriété de cinq hectares constituait l'étendue minimum nécessaire à un viticulteur pour pouvoir subvenir aux besoins d'une famille. « *Aujourd'hui, pour un viticulteur, il faut un minimum de 5 hectares de vignes* » de m'expliquer Espedito C., propriétaire d'une maison vinicole. Évidemment, les besoins d'un individu et d'une famille peuvent varier, tout comme la productivité des parcelles en fonction de leurs emplacements, mais ces cinq hectares représentaient la superficie que plusieurs m'indiquèrent. Propos confirmé par Giacomo M., viticulteur : « *Un viticulteur qui a 5 ou 6 hectares de vignes est en mesure de vivre relativement bien et de pouvoir entretenir une famille. Moi-même, avec mes quelques quatre hectares et mon travail salarié, je me considère « discrètement » confortable* ». Ou encore : « *Aujourd'hui, avec 4 ou 5 hectares, on vit* » de me dire Salvatore N.

De ce point de vue, on peut dire qu'en se contentant de peu, un célibataire, ou encore un couple de personnes âgées, ayant un potager et produisant eux-même une partie de leur consommation domestique, peuvent vivre avec un ou deux hectares. Mon propre budget lors de mon séjour à Cirò Marina, soit huit millions de lires, ne dépassait pas ce que rapporte en moyenne par année un hectare de vignes¹³. Ainsi, il est possible de vivre, une personne seule, sans luxe, avec seulement un hectare de vigne. Également, en ce qui

¹³ D'après les données fournies par Panzera, 1997: 67.

concerne l'alimentation, plusieurs familles conservent l'habitude de produire chez elles une partie de leur consommation domestique, permettant encore une fois de diminuer les dépenses.

Cependant, si certaines années sont bonnes, d'autres s'avèrent désastreuses lors de mauvaises récoltes. Ainsi, plusieurs m'expliquèrent comment la seule viticulture constituait une activité trop hasardeuse :

Raffaella P. : *Les petits propriétaires comme moi ne peuvent pas uniquement s'en remettre à la viticulture pour vivre, non pas parce qu'elle ne rapporte pas suffisamment, mais bien parce qu'elle est trop « spéculative », c'est-à-dire qu'en cas de mauvaises récoltes il faut obligatoirement avoir un autre revenu. La viticulture n'offre pas à elle seule suffisamment de garanties. C'est principalement le cas des petits, mais également celui des grands ...*

De plus, la viticulture ne rapporte qu'à un moment de l'année : lors des vendanges. En effet, le viticulteur, contrairement à d'autres producteurs, ne peut engranger ou entreposer sa production pour la vendre au moment qui lui conviendra, il est contraint à l'écouler entièrement au moment de la récolte, autrement il la perd. Pour cette raison, plusieurs cherchent à varier leurs sources de revenus. Par exemple, ceux ayant de plus grandes propriétés, de sept ou huit hectares et plus, vont alors varier leurs productions agricoles. Ou encore, plusieurs vont tenter de décrocher un emploi salarié qui constitue alors une source de revenu stable et une garantie.

Raffaella P. : *Pour moi, ce travail a été un grand soulagement, car à partir de ce moment je ne dépendais plus uniquement de l'agriculture pour assurer mon revenu... Avant de me mettre à travailler au consorzio di bonifica (travaux*

publiques), j'ai toujours exercé parallèlement au travail de mes terres d'autres travaux salariés. Auparavant, je travaillais comme ouvrier agricole sur les vignes d'autres propriétaires.

La viticulture va donc cesser d'être le revenu principal ou unique pour devenir un revenu parmi d'autres :

Luigi M. : *Si quelqu'un a assez de terres pour subvenir à ses besoins et ceux de sa famille, alors il s'en contente. Mais si un viticulteur n'arrive pas à avoir une superficie importante pour faire uniquement la viticulture, alors il se trouve un travail salarié. Alors, le travail va lui permettre de vivre, tandis que la viticulture va venir lui en donner un peu plus. Souvent, celui-ci va être plus confortable, car son travail va constituer son revenu principal, et ensuite la viticulture va venir lui fournir un surplus qu'il peut mettre de côté.... Si ça va bien, il s'en met de côté, si ça va mal il ne met rien de côté, mais il n'a rien perdu. D'autre part, lorsqu'on a une petite exploitation, à partir de trois, quatre ou cinq hectares, celle-ci n'offre pas la possibilité d'avoir en plus un emploi salarié, car elle exige trop de travail de la part du viticulteur. Soit j'ai l'un, soit j'ai l'autre. Si ça va bien, ça va bien je suis bien. Si ça va mal, comme l'année dernière, alors t'es foutu parce que t'as rien d'autre et toute la famille va mal.*

Ainsi, la taille des terres que possède un individu va directement influencer la stratégie qu'il adoptera pour garantir son revenu. Certains seront obligés de travailler, tel Francesco P. : « *Mes vignes étant insuffisantes, j'ai également travaillé toute ma vie comme ouvrier agricole* ». Pour certains, le travail sera plus important et la viticulture constitue alors un revenu d'appoint, par exemple Antonio N. : « *Chez nous, moi et mes frères avons conservé la propriété de notre père d'un seul tenant, mais nous nous sommes tous trouvés une autre occupation pour vivre. Ainsi, la viticulture est un revenu*

parmi d'autres. Il m'est difficile de déterminer l'importance de celui-ci, mais lorsque la récolte est mauvaise, c'est un peu moins préoccupant ».

Cependant, la taille des propriétés qu'une personne va posséder ne sera pas l'unique facteur influençant la décision de se trouver un emploi, et certains vont préférer laisser tomber une partie de leurs activités agricoles, pour pouvoir justement travailler, comme Raffaella P. : *« Durant ma vie, je me suis acheté d'autres parcelles, mais je les ai revendues. Entre autres parce que je me suis mis à travailler. Je n'avais plus autant besoin des vignes pour vivre... Quand je me suis mis à travailler, j'avais trop de vignes, alors je les ai revendues ».* D'autres personnes possédant entre cinq et huit hectares se limiteront à travailler sur leurs terres. Entre autres parce que celles-ci leur permettront de diversifier leurs productions. Enfin, celui qui désire avoir des propriétés plus importantes se retrouve à un moment obligé d'avoir recours à des ouvriers. C'est le choix de Luigi M. : *« Avec mes dix hectares, je dois travailler, mais je suis confortable. Quand j'ai besoin d'aide, je me fais aider par d'autres ... »* Mais alors, pourquoi travailler ? D'une part, afin justement de pouvoir payer les employés de me dire Michele S. : *« Pour moi, la vigne ne suffisait pas pour vivre. De plus, il faut payer de la main d'œuvre tout au long de l'année, alors que la vigne ne rapporte que lors des récoltes. Alors, il n'est pas évident de pouvoir payer ces ouvriers... Alors il m'a fallu trouver une alternative. Ainsi, avec mon emploi je vis, alors qu'avec la vigne je paie des surplus. J'ai payé les études de mes enfants, j'ai construit cette maison... »* Mais d'autre part, le travail salarié représente justement cette garantie, en plus, selon les cas, de pouvoir parfois représenter une occupation plus prestigieuse que la seule agriculture. Car si les gens valorisent le travail

de la terre, surtout celui dans les vignes, les travaux non-physiques, nécessitant une éducation, demeurent plus prestigieux et plus valorisés.

En l'absence de données officielles, il est difficile d'évaluer le nombre de personnes se trouvant dans les différentes situations possibles. Quelques uns m'estimèrent le nombre de viticulteurs devant conjuguer travail salarié et travail dans leurs vignes à 40 % des viticulteurs. Ainsi, on retrouve à Cirò Marina et à Cirò un continuum de situations possibles allant du viticulteur ne travaillant que sur ces quelques hectares de vignes; à l'autre combinant au travail dans ses vignes un emploi salarié, saisonnier ou à l'année; au professionnel ou au commerçant, petit, moyen ou grand propriétaire possédant également des vignes mais les cultivant entièrement par l'entremise d'ouvriers salariés. De ce point de vue, les propriétaires possédant plus de dix hectares ont exclusivement recours à des employés salariés pour travailler leurs terres. Ils les administrent de près, mais ne s'y « fatiguent » pas eux-mêmes. Bien souvent, ces gens occupent aussi une autre profession.

En ce qui a trait à la relève, les jeunes aspirent apparemment à vouloir abandonner l'agriculture et la viticulture. En effet, tous les gens à qui j'ai parlé m'expliquèrent que leurs enfants tendent à abandonner l'agriculture :

Raffaella P. : *J'avais deux enfants, un garçon et une fille. Mais ils ne sont plus ici. Ils ont étudié et sont allés travailler à Milan, s'y sont mariés et y sont demeurés. Les deux sont enseignants. Ainsi, ils sont sortis de la viticulture... La viticulture est une activité trop précaire et tous ont tendance, si possible, à envoyer leurs enfants étudier afin de leur permettre de changer de profession. Aujourd'hui, avec un 4 ou 5 hectare, on vit. Cependant, ce n'est jamais une garantie pour personne. Alors les gens ont tendance à aller voir ailleurs. Ceux qui n'arrivent à faire diplômer leurs*

enfants, alors ceux-là restent dans la viticulture, mais ceux qui réussissent, alors ils sortent de la viticulture.

Mais d'autres « sortent » également de la viticulture sans pour autant avoir étudié, en décrochant simplement un travail, ou encore en immigrant dans le nord de l'Italie. Comme par exemple les enfants de Giacomo M. : *« J'ai deux enfants, un garçon et une fille. Aucun des deux n'a voulu étudier. La fille fait des ménages, et le fils a démarré une petite entreprise qui fabrique des caisses en bois pour la récolte et la vente de fruits et légumes »*. Et Francesco P. de m'expliquer : *« J'ai trois garçons. Ceux-ci ne m'ont jamais aidé à travailler mes vignes. Encore le dernier qui a 21 ans, je paie tout pour lui. Un travaille ici, l'autre travaille à Milan comme employé à l'aéroport et le dernier étudie encore. Aucun ne s'intéresse à la viticulture, ils ne veulent rien savoir »*.

Jusqu'à récemment, la construction résidentielle absorbait une grande partie de la main d'œuvre disponible localement. Cependant, les opportunités de ce côté tendent à diminuer. Ainsi, il n'est pas aisé de savoir ce que feront les jeunes de demain :

Michele S. : *Bientôt je vais prendre ma retraite et travailler pour mon propre compte (i-e dans ses vignes). Si mon fils revient et ne devient pas avocat, alors il pourra les gérer, autrement je ne sais pas. Soit je vendrai, soit je louerai ? C'est le destin des jeunes. Les jeunes ne vont plus à la terre. Mes ouvriers sont anciens..., retraités. Quand il n'y aura plus ces anciens qui m'aident, je ne sais pas comment je ferai? Je devrai avoir recours à des Albanais.*

Ainsi, les jeunes n'ont apparemment plus envie de vivre de la viticulture et celle-ci apparaît pour le moment exclue de leurs projets d'avenir. Même si la plupart des personnes avec qui je parlais semblaient se dire économiquement « discrètement »

confortable, tous jugeaient la viticulture comme une activité précaire, n'offrant pas suffisamment de garanties. Voyons maintenant de plus près où et comment les viticulteurs écoulent leurs récoltes.

Le marché du raisin

À chaque année, au moment des vendanges, un branle-bas général se développe autour de la vente des raisins. L'objectif de cette section consiste à présenter ce marché du raisin, mais aussi à saisir comment les viticulteurs le perçoivent, et également comment ils se perçoivent à travers ce marché. Il importe de comprendre comment le marché est organisé, mais aussi, dans une perspective anthropologique, de voir comment les gens se le représentent afin de saisir, au delà des mécanismes économiques, la façon dont les personnes perçoivent ces mécanismes. Car si les réalités humaines sont multiples, les expériences que les gens en font et les perceptions qu'ils en ont sont encore plus nombreuses. Et chaque perception représente en fait une manière différente de vivre et d'expérimenter les mêmes réalités. Ainsi, pour les viticulteurs de Cirò, c'est à travers le marché du raisin qu'ils se retrouvent en contact avec l'industrie mondiale du vin. Ils sont conscients de participer à ce marché mondial puisqu'ils produisent une part du raisin qui alimente l'industrie locale du vin. Mais ils ont également l'impression d'en être à la marge puisqu'ils demeurent exclus des processus de transformation et de commercialisation. Par conséquent, ils ont une opinion paradoxale de leur participation à cette industrie. Et même que pour une majorité de viticulteurs, ils sont littéralement exclus du marché du vin de Cirò.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, le marché du raisin n'est pas uniquement constitué des firmes vinicoles. Celles-ci achètent une partie de la production des viticulteurs, mais une autre part de la production viticole est vendue sur ce qu'on nomme ici le *mercato libero* (marché libre). En effet, il existe pour le raisin un marché libre d'acquéreurs provenant des provinces de Cosenza, de Catanzaro, et principalement de Reggio Calabria, qui achètent aujourd'hui une part importante de la production viticole de Cirò. Ces acheteurs revendent le raisin à d'autres producteurs, ou le plus souvent à des particuliers qui, dans des régions où la viticulture traditionnelle a été abandonnée, conservent l'habitude de produire à la maison le vin de consommation domestique. Par conséquent, à partir des années 1970, s'est développé un commerce du raisin à l'échelle régionale. Et dans ce commerce, le raisin de Cirò s'est taillé une place importante et jouit d'une reconnaissance régionale. Par conséquent, une majorité des producteurs locaux ne vendent pas leurs raisins aux firmes vinicoles, mais à ces acheteurs de Reggio Calabria.

Il n'est pas facile d'estimer quel pourcentage de la production viticole de Cirò et de Cirò Marina est vendu sur ce « marché libre ». Plusieurs m'indiquèrent que près de la moitié de la production totale de la zone y était écoulee. Par exemple, en 1999 pour l'ensemble de la zone, c'est-à-dire en incluant Crucoli et Melissa, seulement 525 des 1 714 viticulteurs officiellement enregistrés au cadastre viticole déclaraient avoir livré leur récolte pour la production de vin « Cirò » Doc, soit seulement 30% des viticulteurs¹⁴. C'est donc dire que 70% des producteurs inscrits ont écoulé leur production ailleurs, dont

¹⁴ *Camera di Commercio di Crotona*, données officielles qui me furent remises par la personne responsable de ce secteur d'activité.

en grande majorité probablement sur ce marché libre. La majorité des viticulteur avec qui je m'entretiens m'indiquèrent vendre une part ou l'ensemble de leurs productions sur ce marché libre.

Lors des vendanges, il n'y a pas d'organisation quant à la vente des raisins. Les viticulteurs ne sont pas réunis en consortium, ou regroupés de quelque façon que ce soit, qui pourrait leur permettre de fixer collectivement un prix pour le raisin. À l'époque des vendanges, sans garantie d'écouler les raisins, c'est chacun pour soi. Les petits producteurs ne se déplacent pas pour vendre leur production. Ils restent sur la route le long de leurs terres et attendent que les acheteurs viennent avec leurs camions pour emporter leurs production. Plusieurs m'ont expliqué que c'étaient les mêmes personnes qui revenaient d'année en année pour acheter leurs raisins, mais qu'ils vendaient aussi parfois à des inconnus :

***Michele S. :** Je vend mes raisins à des clients de Reggio. Je me suis fait des amis de la bas et à chaque fois ils m'achètent le raisin. Ils ne m'ont jamais laissé tomber, tant qu'ils sont restés dans l'activité du négoce du raisin. Certain ont arrêté, alors que je me suis fait d'autres amis. Il y a un professeur qui vient de la province de Catanzaro. Cela doit bien faire vingt ans qu'il m'achète mon raisin. Tant que ce marché de Reggio continue, ça va bien, ensuite on verra.*

Ce marché d'acheteurs de Reggio est un débouché important pour les viticulteurs. Celui-ci s'est développé à partir des années 1970. Auparavant, les viticulteurs n'avaient d'autres choix que de vendre aux firmes vinicoles locales qui ne sont pas nombreuses en regard au nombre de viticulteurs, et par conséquent, le raisin se vendait à des prix très bas. Quand, à partir des années 1960, l'économie de la Calabre s'est développée et

diversifiée (cf. chapitre six), les gens ont délaissé l'agriculture pour d'autres secteurs d'activités. Plusieurs ont alors cessé de cultiver la vigne pour leur besoins domestiques. Ceux-ci ont néanmoins continué à se procurer du raisin pour produire chez eux leur propre vin, tout comme le font de nombreux immigrants italiens à Montréal. À partir de ce moment, la demande a commencé à croître et le commerce des raisins de Cirò s'est développé. Ceci a eu comme conséquence de faire grimper le prix du raisin, tout en assurant un débouché pour la production locale. Aujourd'hui, sans la présence de ce marché, la zone de Cirò se retrouverait en surproduction par rapport à ce qu'absorbent les seules firmes vinicoles.

C'est d'ailleurs une menace qui plane sur les viticulteurs de Cirò. En effet, ce marché des acheteurs de Reggio perdure tant qu'il y a des gens de Reggio qui achètent le raisin pour faire leur propre vin. Cependant, il s'agit d'une clientèle vieillissante de gens ayant conservé l'habitude de faire chez eux leur propre vin, mais également un ensemble d'autres denrées entrant dans l'alimentation, par exemple acheter un cochon et en tirer différents produits : prosciutto, pancetta, saucisses; faire son propre fromage, etc. Cependant, il s'agit d'habitudes et de pratiques qui disparaissent, car les jeunes vont davantage au supermarché. On peut alors se demander pendant combien de temps encore des gens de Reggio viendront ici pour acheter le raisin des viticulteurs ? Si cette question en inquiétait quelques-uns, elle n'alarmait pas encore la majorité des producteurs de Cirò et de Cirò Marina. En fait, plusieurs à qui je soumettais ce problème semblaient y réfléchir pour la première fois. Ce problème ne manquait pas alors de les préoccuper.

Aux yeux des viticulteurs, la disparition de ce marché d'acheteurs de Reggio signifie le retour à l'oligopsonie des firmes vinicoles. Et selon eux, les firmes achètent leurs raisins au prix qu'elles le désirent. Comme me le disait Pietro Paolo R., un gros producteur : « *Notre production, deux tiers nous les vendons à l'extérieur. C'est donc un marché important. En fait, ce marché fait en sorte que les firmes vinicoles ne nous étranglent pas. Car autrement, elles nous étrangleraient, et ceux-ci (les acheteurs de Reggio) font en sorte que non* ». Et Michele S. de m'indiquer : « *Si on va chez ces gros producteurs (les firmes vinicoles), ils nous paient comme eux veulent, selon ce qu'ils sont prêts à nous donner* ». Ainsi, aux yeux de la plupart des viticulteurs, les firmes ne leurs achètent pas le raisins à un prix suffisamment élevé. Certains ne se cachent d'ailleurs pas pour leur dire, comme cet important producteur à ce propriétaire d'une maison vinicole :

Stefano G. : *Il y a eu, dans les années 1960-1970, l'absence des entités publiques, et une certaine insouciance, un certain libertinage de la part des vigneronns...*

Nicodemo V. (qui le coupe): *Et des transformateurs¹⁵.*

Stefano G. : *Les transformateurs, non. Disons que les transformateurs ont fait des miracles. Parce que il n'y a pas eu la « culture » de comment produire un fruit de qualité. Le bon fruit, celui de prix, il n'est jamais resté dans les vignes.*

Nicodemo V. : *Non, il n'a jamais été payé à sa juste valeur.*

Stefano G. : *Il a raison. Mais ce que je dis, c'est qu'à travers différents produits pas très bons, peut être éventuellement parce que le prix des transformateurs n'est pas un incitatif, et faire un produit qui ensuite doit terminer entre les mains d'étrangers de Reggio...*

Nicodemo V. (qui le coupe) : *La substance est celle-ci...*

Stefano G. (qui le coupe) : *La substance est celle-ci que le bon raisin, ils ne savent pas le faire...*

Nicodemo V. : *La substance est que le bon raisin ne vient pas payé à sa valeur.*

¹⁵ Les transformateurs (*trasformatori*), terme par lequel les gens désignaient parfois les propriétaires de firmes vinicoles se chargeant de la transformation du raisin en vin.

Voyons un peu le point de vue des propriétaires des firmes vinicoles sur cette question. D'abord, rappelons comment ce ne sont pas toutes les firmes qui achètent leurs raisins aux viticulteurs, quelques unes -les coopératives privées- étant autonomes au niveau de leur approvisionnement en raisins. Ainsi, ce n'est qu'une partie, entre le tiers et la moitié de toutes les maisons de vin, qui se fournissent en raisin. Or, parmi celles-ci, plusieurs propriétaires m'expliquèrent comment et pourquoi ils se fournissaient en raisins chez les viticulteurs. Gaetano R. m'exposa comment, malgré ses deux hectares de vignes, il préférait acheter le raisin qu'il vinifie. Ainsi, il n'a pas à se préoccuper de la récolte, et lors de mauvaises années il ne reste pas pris avec sa propre récolte. D'ailleurs, celui-ci se considérait davantage comme un commerçant, n'achetant que ce dont il a besoin. De la sorte, il a une plus grande liberté quant aux raisins qu'il acquiert, en disant à ses fournisseurs ce qu'il désire et si eux veulent lui vendre ce qu'il désire, il achète, s'ils ne veulent pas produire ce qu'il veut, il va voir ailleurs. Ainsi, plusieurs propriétaires de firmes vinicoles m'expliquaient ne pas avoir de fournisseurs particuliers ou privilégiés, mais plutôt aller chez les uns ou chez les autres selon les années, en fonction de la qualité des récoltes.

Pour Vittorio S., ne pas posséder des vignes constitue un avantage, car il peut alors aller chercher sur l'ensemble du territoire les raisins lui semblant les meilleurs. Comme il me l'indiquait, il se considérait avec les viticulteurs dans une relation de libre marché, et ne se sentait rattaché à aucun d'entre eux en particulier. Il y a bien quelques personnes chez lesquelles il achète son raisin presque à chaque année, mais parce qu'ils soignent bien

leurs vignes et ont des parcelles situées à des emplacements favorables du point de vue du terroir. En fait, il a son palmarès personnel des viticulteurs et va chez eux chaque année. Si ces derniers ne suffisent pas, il connaît la zone et complète ce dont il a besoin chez d'autres. Si le raisin lui plait, il l'achète, s'il ne lui plait pas, il n'achète pas, mais ne se sent jamais obligé d'acheter, même avec un viticulteur chez lequel il achète son raisin depuis vingt ans. On pourrait penser que ces propriétaires de maisons vinicoles sont des capitalistes impitoyables. Mais en fait, ils considèrent que les viticulteurs ont d'autres alternatives. D'une part, il y a le marché libre des acheteurs de Reggio, et d'autre part il y a la coopérative publique. Ainsi, les propriétaires de firmes vinicoles se considèrent comme des acheteurs parmi d'autres.

Cependant, les viticulteurs n'ont pas totalement tort de s'en prendre aux « transformateurs ». Car d'une part, même si elles ne sont responsable de l'absorption que d'une partie de la production viticole, ce sont les firmes vinicoles qui de par leur comportement déterminent chaque année le prix du raisin sur le marché. Et d'autre part, aux yeux des viticulteurs, ces firmes donnent à travers la transformation du raisin une grande valeur ajoutée au produit. Ainsi, quand les viticulteurs comparent le prix auquel ils vendent le raisin, à celui auquel les maisons de vin écoulent leurs bouteilles sur le marché, localement mais plus encore à l'étranger, ils se disent que ces maisons vinicoles seraient en mesure de leur payer le raisin un peu plus cher. Et cette différence de prix entre le raisin et le vin en bouteille est une source de ressentiment pour les viticulteurs.

Ainsi, il n'y a pas de regroupement de la part des viticulteurs pour fixer chaque année le prix du raisin. Le marché est déterminé selon la loi de l'offre et de la demande. Mais comme ceux qui vendent sont légion par rapport à ceux qui achètent, les viticulteurs ne sont jamais gagnants. Même lorsque les volumes de récoltes sont bas, ils réussissent à peine à avoir un prix plus élevé pour leur raisin. Giacomo M. me racontait ainsi comment en 1999 les vendanges avaient été de 30% à 40% moins abondantes que d'habitude et que le prix étaient demeuré pratiquement inchangé. En fait, durant la période des vendanges, selon leurs propres dires, les viticulteurs se font une compétition féroce et cherchent à écouler leur production le plus rapidement possible, afin d'être certain de pouvoir toute la vendre, et ne songent pas, même en période de faible production, à faire monter les enchères. Le raisin se vend donc à l'intérieur d'une période de quinze jours, et le prix auquel le marché est prêt à acheter le raisin durant cette quinzaine, ils sont obligés de l'accepter. Et les firmes vinicoles tirent profit de cette situation. Non seulement en bénéficiant de ce déséquilibre du marché, mais en se rendant voir les viticulteurs les premiers, avant l'arrivées des acheteurs de Reggio, et en leur proposant d'acheter toute leur production, à un prix qu'elles décident. Les petits viticulteurs, qui n'ont pas toujours la garantie d'écouler leurs récoltes sans perte sont parfois tentés de sauter sur l'occasion. Ensuite, quant les gens de Reggio arrivent, ils se basent sur le prix établi par les firmes vinicoles et payent un peu plus.

Pietro Paolo R.: *Si les firmes vinicoles achètent à 110 000 lires le quintal, alors les Reggitani en offrent 120 000. Mais si les firmes payent 20 000 lires le quintal, alors les Reggitani ne te donnent pas 300 000, ils t'en donnent 22 000 ou 23 000 lires. Il est là le point, le marché est régulé par ces maisons vinicoles ici .*

Ainsi, les viticulteurs se sentent un peu exploités par les maisons vinicoles. Car si à leurs yeux, les acheteurs de Reggio achètent et revendent le raisin avec un léger profit, ils considèrent que les firmes réalisent de grands profits. Luigi M. de m'expliquer : « *Ainsi, nous voyons les camions partir tous les jours, et on s'intéresse à la chose vinicole en général, et lorsqu'on voit qu'une bouteille de Cirò se vend à 56 000 liras à Londres et 180 000 à Tokyo. De plus, ceux-ci n'ont pas vendu une seule bouteille, mais ils en ont vendus des centaines et des milliers* ». Et Michele S. de rajouter : « *Et ensuite eux, avec la transformation, ils vont aux étoiles* ».

Une situation que les viticulteurs trouvent aujourd'hui d'autant plus frustrante qu'ils se rappellent d'une époque où ils produisaient du vin. En effet, jusque dans les années 1960, les viticulteurs ne se limitaient pas à cultiver le raisin. Tous avaient de petites installations rudimentaires pour vinifier leur vin, qu'ils revendaient ensuite à quelques « négociants » locaux qui eux le commercialisaient, ou encore à des commerçants provenant de l'extérieur. À cette époque, il n'y avait pas de marché pour le raisin. Avec le développement de la mise en bouteille à la propriété et le développement des législations italiennes réglementant la production de vin, les firmes vinicoles ont commencé à prendre en charge l'ensemble des opérations de vinification et à acheter le raisin plutôt que le vin. Alors les petits viticulteurs ont cessé de vinifier pour simplement vendre le raisin. Plusieurs se sont défaits de leurs petites maisons vinicoles familiales pour se concentrer uniquement sur la viticulture¹⁶. Ainsi, les viticulteurs de cinquante ans et plus se souviennent d'une période où ils se chargeaient eux-même de vinifier leurs raisins. Michele S. m'indiquait ainsi : « *Auparavant mon père vendait son vin par train jusqu'à*

¹⁶ Je reviendrai sur ces transformations dans les prochains chapitres.

Reggio, ... le vin pas les raisins, aujourd'hui nous avons régressé ! Aujourd'hui, on devrait vendre le vin, car celui qui gagne, c'est celui qui transforme ».

La transformation du produit est en effet l'étape qui donne au vin sa plus grande valeur ajoutée. Ce point a d'ailleurs été souligné par J. Pratt : « *The real profit comes in the capital intensive process of making, ageing and bottling wine, (...)* » (Pratt, 1994 :144). Et les viticulteurs en sont conscients. Cependant, la vinification nécessite en effet des investissements importants, comme nous le verrons au chapitre sept, difficilement accessible à celui qui ne possède pas les installations nécessaires. Ainsi, les viticulteurs reconnaissent le rôle joué par ces firmes dans la promotion extra-locale du vin de Cirò. Néanmoins, ils apprécieraient participer davantage à celle-ci, principalement en se voyant mieux rétribués pour leur travail :

Luigi M. : *Dans la zone de Cirò, la viticulture est l'unique source de revenu fondamental que nous avons. Dans un sens, c'est une source de revenu fondamental, mais c'est également, c'est également une source de revenu potentiellement inestimable. Encore une fois, d'une part je lève mon chapeau à toutes ces personnes qui ont été en mesure, parce qu'ils avaient le capital mais également l'intelligence, de faire connaître le vin de Cirò, de l'améliorer UN PEU, et de le faire connaître dans le monde. Donc, je respecte beaucoup ces personnes qui ont démontré qu'elles savaient être utiles pour eux-mêmes et pour la communauté. Malheureusement, dans cette source de richesse que nous connaissons peu. Pourquoi la connaissons-nous peu ? Parce que nous vendons le fruit, « raisin ». De « raisin » à « vin », il y a la valeur ajoutée, un profit duquel le producteur de raisin devrait pouvoir jouir un peu. Et donc voilà pourquoi je dis « malheureusement », ceux-ci achètent le raisin, mais ne donnent aucune assurance à la masse des producteurs. Il n'y a de la part de ces vinificateurs aucune préoccupation pour les petits producteurs desquels naît un produit de grande*

qualité. Ainsi, dans cette valeur ajoutée qui est sans limite, les petits viticulteurs ne touchent absolument rien. Il n'y a pas d'équilibre entre la valeur que peut avoir une bouteille de vin, et le prix auquel s'achète le raisin. Nous nous contenterions d'un 30 % de cette valeur ajoutée. Cela aurait comme effet de faire monter les prix du raisin à 250 000-300 000 lires le quintal».

Ainsi, aux yeux des viticulteurs, leur participation à l'industrie vinicole locale se réduit à peu de chose. Le contact que ces producteurs entretiennent avec l'industrie mondiale du vin se limite au moment où ils vendent leurs raisins. En effet, le rapport qu'ils entretiennent avec le monde extérieur se fait par l'entremise du marché du raisin. Après ce moment où ils vendent leurs raisins, tout le reste du processus leur échappe. Paradoxalement, les viticulteurs semblent peu enclins à se tourner vers la coopérative qui, en théorie, devrait être pour eux un moyen de participer plus activement au processus de transformation.

Coopération et « esprit associatif » en Calabre

Durant mon séjour, il y avait dans la zone du « Cirò » une coopérative viticole accessible aux viticulteurs, la coopérative sociale. Cependant, les viticulteurs semblaient se détourner de celle-ci. Lorsqu'on sait le rôle joué par les coopératives viticoles ailleurs en Italie et en Europe, et qu'on connaît la situation des viticulteurs de Cirò et de Cirò Marina, il est surprenant de constater le peu d'intérêt que ceux-ci portent à la coopérative locale. Théoriquement, celle-ci devrait être pour eux le moyen de retirer un meilleur profit de la vente de leurs raisins en ayant justement accès à la valeur ajoutée provenant de la transformation et de la commercialisation du vin. Or, en pratique, les viticulteurs ne semblaient pas motivés à y participer. Entre autres, aux dires de plusieurs, parce que la

coopérative était en faillite. Cependant, la faillite de cette coopérative sociale s'expliquait en partie par le manque de participation et d'implication de la part de ses membres. Quand je demandais aux viticulteurs et à d'autres personnes pourquoi cette coopérative ne fonctionnait pas, la première explication qu'on me donnait était le manque « d'esprit associatif » des Calabrais.

Ouverte depuis le début des années 1960 avec l'aide de subventions de l'État sous l'égide de l'ESAC, *l'Ente di riforma agricola calabrese (le Centre de réforme agricole calabraise)*, cette coopérative sociale était en 2001 le plus gros complexe vinicole de la Calabre, autant en termes d'associationnisme que de volume de production. Elle réunit 646 membres, avec un volume annuel moyen de vinification de 42 000 quintaux de raisins. À l'origine, elle avait pour but de briser le monopole des négociants quant à la production et au commerce du vin. Comme me l'expliquait Vittorio B., un représentant du conseil d'administration : *« La coopération est une prise de conscience de la part des faibles pour s'unir. Mais ce concept de la coopération qui dans certaines réalités italiennes est fort développé, ne s'est pas développé ici. La coopération est un fait de « culture », et ici cette culture n'existe pas. Il n'y a pas la culture nécessaire qui permettrait de supporter les exigences particulières de la mise en place et du maintien de structures coopératives. C'est un fait de culture ! »* Ainsi, au dire de ce dernier, si cette coopérative ne fonctionne pas bien, ce serait en raison de la mentalité des gens d'ici. Une opinion corroborée par tout le monde à qui je soumettais ce problème, *« Jamais les gens ont voulu coopérer les uns avec les autres, ni avant, ni maintenant »*, de me résumer

quatre professeurs du lycée local. Un discours rappelant la thèse de Edward Banfield (1958) à propos de l'ethos culturel de « *amoral familism* ».

L'ouvrage de Edward C. Banfield *The Moral Basis of Backward Society* publié en 1958 est parmi les premières études anthropologiques traitant du Sud de l'Italie, et occupe un rôle fondateur dans la littérature anthropologique de langue anglaise sur ce pays. Que ce soit pour le défendre ou le pourfendre, plusieurs anthropologues se sont par la suite positionnés par rapport à cet ouvrage (Cancian, 1961; Davis, 1970; Moss et Thompson, 1959; Pizzorno, 1966; Silverman, 1968). Dans ce livre, Banfield élabore un modèle attribuant en partie la pauvreté du Sud de l'Italie à un ethos culturel de « *amoral familism* », qui annihilerait toute action concertée.

« The book is about a single village in southern Italy, the extreme poverty and backwardness of which is to be explained largely (but not entirely) by the inability of the villagers to act together for their common good or, indeed, for any end transcending the immediate material interest of the nuclear family. This inability to concert activity beyond the immediate family arises from an ethos -that of "amoral familism"- (...) » (Banfield, 1958 :10).

Le caractère centripète de la famille, thème récurrent de la littérature anthropologique du Sud de l'Italie des années 1960 et 1970, devient ici l'élément permettant d'expliquer l'attitude des individus à maximiser les avantages matériels à court terme du groupe domestique et l'incapacité politique des villageois à former des associations ou des groupes coopératifs en dehors des familles nucléaires, et d'expliquer implicitement le niveau de développement économique. Banfield en élabore une règle afin d'expliquer l'attitude politique des gens : « *The hypothesis is that Montegratesi act as if they were following this rule: maximize the material, short-run advantage of the nuclear family;*

assume that all others will do likewise ». (Ibid. :85). Enfin, ce qui sous-tendrait cette mentalité, ce serait un ethos centré sur la famille : « (...) *the Montegranesi are prisoners of their family-centered ethos –that because of it they cannot act concertedly or in the common good- is a fundamental impediment to their economic and other progress* » (Ibid. :163). Ainsi, le Sud de l'Italie serait pauvre parce qu'une économie industrielle n'est possible qu'avec une organisation sociale complexe, qui dans un contexte de « *amoral familism* » ne peut se constituer. Cette thèse évacue évidemment beaucoup d'autres considérations permettant d'expliquer le sous-développement du sud de l'Italie des années 1950, et a été abondamment critiquée depuis, jusqu'à être entièrement rejetée.

Pourquoi présenter cette thèse ici ? Parce que le discours des gens de Cirò Marina à propos de la coopération, ou plutôt pour reprendre leur propre terme, à propos du « manque d'esprit coopératif », me rappelait inévitablement cette thèse. Toutefois, lors de mes entrevues, je n'adhérais pas aux arguments qu'on me présentait pour expliquer ici l'incapacité des gens à s'unir, soit en monopole pour contrôler la vente des raisins, soit encore en coopérative vinicole. Je ne crois pas qu'on puisse expliquer tous les agissements des gens uniquement en termes « d'ethos culturel », c'est-à-dire : « comme l'expression d'un système culturellement normalisé d'organisation des instincts et des émotions des individus » (Bateson 1971 :128). Non pas que la culture n'influence pas les comportements, pensons par exemple aux interdits alimentaires qui deviennent de véritables barrières. Mais on ne peut pas tout expliquer uniquement en termes culturels, parce que les barrières culturelles peuvent toujours finir par être franchies selon les situations. Par conséquent, conjointement à la prise en compte des explications

« culturelles », et afin justement de mieux les comprendre, il faut regarder comment celles-ci s'articulent aux forces et aux contraintes sociales. Je m'objecte donc à la thèse de Banfield expliquant l'incapacité des gens à transcender l'intérêt immédiat de la famille nucléaire en raison de leur « ethos » de *amoral familism*. Cependant, je crois bien que c'est l'explication que lui donnèrent les gens en entrevue, car toutes les personnes à qui je soumettais ce problème à Cirò Marina l'interprétaient effectivement en fonction de *l'incapacité culturelle des Calabrais à pouvoir coopérer*.

Comment alors interpréter ce « fait de culture » qu'est l'incapacité des gens à pouvoir collaborer entre-eux ? Dans le cadre de ce chapitre, je ne peux suggérer que certains éléments de réponse, alors qu'une telle question mériterait une recherche spécifique sur le sujet. Mais, à la suite de Sydel Silverman (1968), je suis davantage enclin à penser que cet « ethos » de *amoral familism* serait la conséquence et non la cause des caractéristiques socioculturelles qu'il est censé expliquer. D'après Silverman, ces caractéristiques auraient pour base l'organisation de la production agricole. Pour ma part, j'étendrais cela à l'ensemble de la situation historique de marginalisation économique et politique des paysans qui favorisa l'instauration d'un climat de compétition pour l'accès aux ressources difficilement conciliable aux nécessités de la coopération. Rappelons qu'historiquement, les personnes ont en effet toujours été en compétition pour l'accès aux ressources économiques et politiques, un accès qui se faisait par le biais de rapport de clientélisme, et le plus souvent au détriment d'autres personnes. Et cela, à tous les niveaux de la société : rappelons que les notables étaient en compétition pour avoir la faveur des seigneurs, alors que les paysans étaient en compétition pour l'accès à la terre et au travail

que contrôlaient les propriétaires et leurs régisseurs (cf. chapitre deux). Ainsi, un climat de méfiance s'est instauré, et règne encore aujourd'hui entre les individus.

Comme me l'indiquait Pietro Paolo R. à propos de la formation de l'une des premières coopératives viticoles aujourd'hui disparue : *« Cette Cirovin a été un miracle ! je t'explique pourquoi. Parce que chez nous il n'y a jamais eu cette mentalité de la coop... de coopérer. Entre la méfiance... Les gens se méfiaient, et le fait de socialiser n'entra jamais dans la tête des gens. Chacun avait peur : « ils me volent ! ils me volent ! ils me volent ! ». « Pourquoi devrais-je me mettre avec celui-ci, avec celui-là ?... » « Moi je fais les choses tout seul et le reste je m'en fout ! » ». Et le professeur Leonardo N. de m'expliquer : « Les gens ici sont des individualistes et ils se volent entre eux. Les gens se sont toujours volés entre eux et faits voler. Si au Sud, ce sont les postes qui font offices de banques, c'est qu'auparavant, celles-ci constituaient le seul lieu sûr pour laisser son argent. Même en mettant son argent à la banque on se le faisait voler. » Ainsi, la situation historique passée, telle que je l'ai décrite au chapitre précédent, instaura un climat de méfiance entre les gens, qui aujourd'hui ne semble pas s'être totalement dissipé.*

Pourtant, l'associationnisme est présent à Cirò Marina, et sous différentes formes. Il a d'abord existé sous la forme d'une première coopérative viticole dans les années 1930 (Mezzi, 1997 :161), mais sur laquelle je ne recueillis aucune information. Ensuite, cet esprit associatif a existé sous la forme de la Cirovin. Fondée en 1955 par un regroupement d'individus, elle est par la suite devenue une coopérative publique ouverte

à tous à partir de 1979. Celle-ci est cependant fermée aujourd'hui. Et enfin, il existe aujourd'hui à Cirò Marina des coopératives dites « privées » qui, comme la Cirovin à ses débuts, sont le fait de groupes restreints d'individus. Mais lorsque je soumettais ces exemples aux personnes, elles n'étaient pas d'accord et, pour eux, ces coopératives privées ne constituent pas de véritables coopératives. Essentiellement, parce qu'au moment de leur fondation, ces coopératives étaient le fait de nombres restreints d'individus, pas plus d'une dizaine, souvent apparentés, et donc qu'il était possible pour eux d'unir leurs intérêts. Pour comprendre la réussite et la faillite du mouvement associatif, il faut tenir compte de cette interprétation. Cependant, on peut rétorquer que malgré une certaine affinité de départ, il ne s'agit pas moins d'une forme de coopération, où les gens doivent sacrifier une part de leur autonomie et de leurs intérêts immédiats pour s'associer à d'autres personnes. De plus, aujourd'hui les transferts en héritage ont multiplié le nombre des sociétaires des coopératives, tout en distanciant les liens qui au départ unissaient les membres fondateurs, tandis que la plupart prospèrent encore. Enfin, légalement ces associations sont bel et bien des coopératives. Par conséquent, le mouvement coopératif a déjà existé à Cirò et à Cirò Marina, et existe encore. Ce n'est donc pas la coopération en soi qui est problématique, ni un manque d'« esprit associatif ».

On peut alors regarder les motivations qui poussaient les viticulteurs à s'impliquer ou non à la coopérative publique. Comme je l'ai déjà souligné, la plupart des viticulteurs apportaient au moins une partie de leur production à la coopérative sociale : *« Je suis également membre de la coopérative sociale, mais malheureusement cela fait déjà quelques années qu'elle va mal. J'y apporte une petite contribution, une vingtaine de*

quintaux, presque uniquement pour la maintenir en activité, pour faire ma part. Depuis 1996, j'y ai toujours apporté quelques raisins, et je n'ai jamais reçu une seule lire » de me raconter Michele S. Ou encore, « Je suis sociétaire de la coopérative sociale, mais celle-ci ne paie pas. Elle me doit de l'argent et elle ne paie pas. Quand la coopérative sociale fonctionnait, j'apportais là toute ma production de raisins. Encore l'année dernière j'en ai apporté un peu. Mais elle ne paie plus » de me dire Francesco P.. Si la coopérative sociale ne paie plus, c'est en raison de ses difficultés financières, et au dire de tous, sauf de ses dirigeants, celle-ci serait techniquement en faillite : « Ensuite, il y a la coopérative sociale qui est un bordel. Elle devait faire faillite il y a vingt ans, et continue toujours comme cela » de me dire Pietro Paolo R. Pour plusieurs viticulteurs, les problèmes fiscaux de la coopérative sociale seraient attribuables à ses dirigeants qui l'aurait mal administrée :

Luigi M. : *Parce que quand à la coopérative sociale il y avait une bonne gestion, et il y en a eu une, la coopérative sociale avait le meilleur produit parce qu'il venait bien payé. Quand, ensuite, ils ont changé les personnes, quand des nouveaux ont remplacé ces personnes, ils ont fait fondre cette valeur ajoutée à titre de gestion, et autres. Ainsi, à la fin, une bonne gestion aurait dû être en mesure de pouvoir payer le produit... Comment se fait-il que d'autres, les firmes vinicoles, gérées de façon productive, sont en mesure de faire du profit, elles étaient petites sont devenues très importantes, alors que nous qui étions déjà gros au départ, sommes devenus rien ? On peut facilement mettre la faute sur toutes sortes de facteurs, mais en réalité cela se ramène simplement à une MAUVAISE GESTION !*

Ainsi, pour Luigi M., il est clair que la faillite actuelle est attribuable à la mauvaise gestion de la coopérative sociale. On note cependant comment pour ce dernier, cette mauvaise gestion s'actualise entre autres à travers le prix auquel la coopérative est en

mesure d'acheter le raisin aux viticulteurs. Celle-ci n'est pas compétitive vis-à-vis des firmes vinicoles ou des acheteurs de Reggio, et les viticulteurs sont bien souvent tentés d'aller vendre leur raisins ailleurs s'ils le peuvent. Comme me l'expliquait Vincenzo B., le représentant de la coopérative sociale, les viticulteurs ne seraient pas fidèles à la coopérative : *« Il n'y a pas de collaboration, seulement la recherche du meilleur gain le plus rapidement possible. S'ils peuvent aller chercher quelques cent liras de plus lors d'une bonne année, ils le font sans songer à un peu plus long terme, par exemple à l'année où éventuellement ça irait mal, mais que la coopérative sociale pourrait alors être en mesure de compenser »*. Ainsi, sur les 646 membres, ce ne sont pas tous qui apportent leurs raisins à la coopérative sociale, et ceux qui le font n'y confèrent souvent qu'une part de leurs productions, préférant écouler le reste ailleurs. Comme me disait Vittorio S. propriétaire d'une maison vinicole : *« Quand les viticulteurs n'arrivent pas à vendre aux « privés », car nous sommes des « privés » et payions un peu plus cher, si leur récolte est mauvaise par exemple, ils vont la porter à la coopérative sociale qui elle paie un peu moins, en plus de ne pas payer sur le champ mais avec un certain retard »*.

Ainsi, la coopérative sociale apparaît comme un moyen parmi d'autres pour écouler sa production de raisins, et non un endroit privilégié où conférer ses raisins. En fait, la majorité des viticulteurs ne se sentaient pas particulièrement liés à cette coopérative sociale. Contrairement à ce qu'on pourrait penser, les viticulteurs ne semblaient pas se considérer comme « propriétaire » de cette coopérative. Raffaella P me disait : *« Je ne vais plus à la coopérative sociale parce qu'elle est en faillite. Elle est en faillite parce qu'elle n'a pas été bien administrée. Même si celle-ci, en tant que coopérative sociale est*

théoriquement la propriété de ses membres, je ne la vois pas comme si c'est la mienne. Il y a un conseil d'administration et un président et c'est la leur. Auparavant, pour les viticulteurs, cette coopérative sociale était une grande chose, ... c'était une garantie ». Ce point était d'ailleurs partagés par Vincenzo B., l'un des dirigeants : « Pour les viticulteurs, la coopérative sociale est une bonne chance lorsque celle-ci leur permet de gagner plus, mais mal lorsque leur en fait gagner moins. Les membres ne la voit pas réellement comme si elle était « leur » firme vinicole ».

Et c'est là un point important pour comprendre la réussite et la faillite du mouvement coopératif en Calabre. En effet, la coopérative sociale apparaissait à plusieurs d'avantage comme une garantie -de l'État providence- où ils peuvent aller porter leurs raisins s'ils n'arrivent pas à le vendre sur le marché. Les viticulteurs ne la considèrent donc pas comme si elle leur appartenait, ce qu'est normalement une coopérative, mais plutôt comme une instance publique. Dans cette perspective, elle peut même avoir quelque chose de péjoratif. Cette coopérative sociale a vu le jour dans la foulée de la Réforme agraire, suite aux subventions de l'État (cf. chapitre six). Elle est donc perçue, comme tout ce qui est étatique en Calabre, non pas comme appartenant à tous, mais bien comme appartenant à personne.

Italo Prado (1996) analyse le rapport complexe et ambivalent qu'entretient le *poplino* (petit peuple) de Naples avec le gouvernement, oscillant entre un formalisme rigide et des rapports informels de clientélisme et de corruption. J'ai observé et expérimenté une ambivalence semblable en Calabre à travers mes propres rapports avec les institutions et

la bureaucratie. Et cette ambivalence se reflète sur la façon dont les personnes conçoivent l'État, son rôle, et les rapports qu'ils entretiennent avec le gouvernement et le pouvoir. Premièrement, les rapports que les gens ont avec le gouvernement sont davantage conceptualisés à travers les rapports qu'ils ont avec les administrations publiques à l'échelle régionale, car ce sont les régions qui sont responsables d'administrer et de distribuer l'argent en provenance de la Communauté européenne. Pour sa part, le gouvernement central italien est aux yeux des personnes davantage responsable des questions regardant la sécurité publique. Ainsi, quand les gens me parlaient du gouvernement, ils me disaient toujours « la Région » ou encore « *l'Assessore* », c'est à dire le conseiller¹⁷. Principalement parce qu'en ce qui regarde le développement économique de la région, les fonds disponibles et les décisions regardant leur utilisation se prennent au niveau régional. Ceci dit, les gens rejettent ce gouvernement, car celui-ci s'avère à leurs yeux toujours inadéquat et corrompu. Par exemple, Stefano R., un jeune agriculteur me disait que selon lui l'argent devrait être dispensé à partir du niveau local, et non à partir du niveau régional, car puisque la majorité des *assessori* régionaux provenaient de Cosenza, tout l'argent allait à cette province. Selon Stefano R., si l'argent était dispensé à partir de l'échelle locale, il n'y aurait assurément pas moins de corruption, mais au moins cela garantirait qu'à l'échelle régionale, les fonds soient répartis équitablement à travers le territoire. Ainsi, partout en Italie, les gens considèrent que les milieux politiques sont corrompus. Dans certaines régions, les citoyens

¹⁷ Au niveau national, il y a le parlement avec les sénateurs et les députés. Ensuite, au niveau régional, il y a le président de la région, et ensuite trois paliers de gouvernement, soit la région, la province et la commune. À chacun de ces degrés il y a des conseillers dont certains ont des ministères, par exemple celui de l'agriculture. Il y a donc un *assessore* de l'agriculture au niveau local à Cirò Marina, un au niveau provincial à Crotone et un à Catanzaro, siège du gouvernement de la région Calabria. Aux yeux des gens, celui qui compte, c'est celui qui a de l'argent à dispenser, soit *l'assessore regionale*.

considèrent que leurs politiciens sont un peu moins corrompus. Par exemple, dans le Veneto les gens se disent que comme ailleurs en Italie, l'administration publique est merdique, mais qu'elle est un peu moins pire qu'ailleurs. En Calabre, les gens se disent qu'ils ont la pire.

Stefano R. : Les discours est que pour les personnages qui sont.... Mais toi tu n'es jamais allé à l'assessore de l'agriculture ? Je devrais t'y amener. Pour te faire comprendre quel air tu respire là bas, pour voir les personnages qu'il y a là dedans. Il y a des vieilles personnes qui passent leur journée là bas et tu ne sais pas très bien ce qu'ils y font. Et c'est partout pareil, c'est un problème administratif italien terrible. Mais chez l'assessore c'est pire, très pire. Parce qu'au Sud, tout ce qui ailleurs sont des défaites de certaines régions, et dans quelques cas des exceptions de certaines régions,... je ne sais pas, par exemple Émilie-Romagne à une administration publique qui fonctionne mieux, et c'est malgré tout une région historiquement de gauche, au Sud ces problèmes sont amplifiés. En Calabre, l'administration publique est un secteur productif. Il y a « l'agriculture », « l'artisanat », « l'industrie », ... et il y a « l'administration publique ». Elle en vient à être considérée comme une usine. Un dit : « je me suis trouvé un poste à la Fiat », et l'autre répond : « Je me suis trouvé un poste à l'Assessorato (bureau du conseiller). Ils ont rempli ces administrations de gens pour des votes. C'est ainsi qu'on fait de la politique. Ils ont rempli ces administrations de gens qui leur promettaient des votes de familles nombreuses. Mais ensuite, on a rien à leur faire faire à ces gens.

Les gens ont donc simultanément un dédain pour l'État, mais s'attendent à pouvoir d'une façon ou d'une autre, en tirer certains bénéfices. Les gens blâment l'État et s'en détournent volontiers à la première occasion, mais reviennent s'en remettre à lui lorsque l'occasion ou la nécessité se présente. L'État demeure donc un point de référence important. En résumé, la région s'est développée en grande partie grâce aux subventions

et à l'argent de l'État. Et encore aujourd'hui l'État continue à fournir de nombreuses subventions, ou encore, comme l'indiquait Stefano R., l'État est en soi un secteur créateur d'emploi, et donc les gens continuent à en être dépendants. Puisqu'ils sont en quelque sorte, un jour ou l'autre, dépendants de l'État, ils sont alors soumis au pouvoir et à la volonté des politiciens ou des bureaucrates et donc haïssent l'État. Et lorsque l'État n'arrive pas à leur fournir l'argent désiré, qui inévitablement atterrit entre les mains d'une autre personne, alors les gens haïssent encore davantage l'État.

Les viticulteurs entretiennent donc un rapport ambivalent avec la coopérative sociale. D'abord, elle leur apparaît comme un idéal. Mais un idéal qui, pour des raisons de « culture », de « mentalité », ne peut pas fonctionner en Calabre. Ensuite, en tant qu'organe d'État, ils n'aiment par particulièrement la coopérative sociale, qui à leurs yeux est justement la propriété des gens responsables de l'administrer. Les viticulteurs sont donc disposés à vendre leurs raisins aux firmes vinicoles ou sur le marché libre, plutôt que de les conférer automatiquement à la coopérative sociale. Enfin, comme plusieurs n'arrivent pas à vendre ailleurs, ils se retrouvent obligés d'y apporter leur raisin. Ils retrouvent alors en situation de dépendance vis-à-vis de celle-ci, donc en situation de dépendance vis-à-vis de l'État, une situation indésirable.

Ainsi, les membres ne voient pas la coopérative sociale réellement comme si elle était « leur » firme vinicole. Ils y vont quand cela leur convient ou n'y vont simplement pas. Et c'est ici une grande différence entre cette coopérative sociale et les autres formes d'associations que j'indiquais plus haut. Les gens font une distinction entre la coopération

« privée », regardant des associations exclusives de personnes ; et la coopération « publique », ouverte à tous. Pour eux, alors qu'une est de la coopération, l'autre, étatique, n'en est pas. Ainsi, les coopératives « privées » ne constituaient pas pour les viticulteurs avec qui je parlais de véritables coopératives. Et là où les gens apparaissent récalcitrants à coopérer ensemble, c'est lorsque la coopération devient « publique ». Ainsi, ce ne serait pas le mouvement coopératif en soi qui ne fonctionnerait pas en Calabre, mais la coopération sous une forme particulière : celle prise en charge par l'État.

Mais d'autres facteurs peuvent également expliquer la situation actuelle. Entre autres, si on compare les conditions qui ont mené ailleurs en Europe à la formation des coopératives viticoles, on constate que celles-ci sont pour la plupart apparues en temps de crises. En France par exemple, la majorité des coopératives seront créées durant deux importantes crises de mévente, au début du 20^{ième} siècle et durant l'entre-deux-guerres (Lachiver, 1988 : 461-506 ; Ulin, 1996 : 93-119). À Cirò et à Cirò Marina, des crises de méventes ont également touché les producteurs locaux, et c'est justement l'une de ces crises qui a entraîné la transformation à la fin des années 1970 de la Cirovin d'une coopérative privée en une coopérative sociale. Mais dans l'ensemble, entre les années 1950 et aujourd'hui, les viticulteurs ont vu leur niveau de vie s'améliorer considérablement. Les viticulteurs, même s'ils se trouvent dans une situation économique plus précaire par exemple que leurs homologues français, n'ont pas assisté à une baisse de leur niveau de vie, mais toujours à une amélioration. Ainsi, ils n'ont jamais fait face à une véritable crise qui les aurait obligés à s'unir ensemble en coopérative, comme ce fut le cas dans le Languedoc de l'entre-deux-guerres. Bref, je ne crois pas qu'on puisse

expliquer la faillite du mouvement coopératif calabrais par un manque « d'esprit associatif », mais plutôt par l'absence jusqu'à présent pour la majorité des viticulteurs d'incitatifs à devoir le faire. Quoiqu'il en soit, cette non-participation à la coopérative a contribué à maintenir les viticulteurs en marge du marché contemporain du vin.

« Le bon vin est le vin qui est fort ! »

Les viticulteurs, comme toutes les personnes qui travaillent dans le secteur vinicole, tiennent évidemment un discours sur le vin. Ce discours reflète les idées, les représentations qu'ils se font du vin. Par ailleurs, il s'agit d'une construction sociale. Dans cette dernière section, je vais présenter le discours que les viticulteurs me tenaient sur leur vin, et je vais tenter de voir comment ce discours peut être relié à leur position au sein de l'industrie vitivinicole locale. Durant les entrevues, et plus encore lors de conversations informelles, les personnes qui vinifiaient eux-même une partie de leurs raisins à des fins de consommation domestique finissaient invariablement par me dire que leur vin était meilleur que celui des firmes vinicoles. Objectivement, il est vrai qu'en terme gustatif le vin que plusieurs personnes produisaient chez eux, de façon artisanale, était différent de celui des firmes vinicoles. Entre autres, il était souvent plus alcoolisé. Et ceci est effectivement une qualité recherchée par plusieurs à Cirò Marina : « *Il n'y a qu'un vin de qualité. Le vin de qualité est le vin qui est fort !* » de me dire Nicodemo P. De ce point de vue, si c'est la gradation alcoolique qui fait la qualité d'un vin, alors il s'agit d'un critère de qualité facilement repérable et qu'on peut objectiver. De ce point de vue, Nicodemo P., et d'autres qui m'affirmèrent la même chose avaient raison, il n'y a

qu'un vin de qualité, celui qui est fort en alcool. De là à savoir s'il était meilleur, cela dépendait d'une fois à l'autre, et dans l'ensemble cela se résume à une question de goût.

Mais ce n'est pas pour cela que les gens soutenaient que leur vin était meilleur. Plusieurs personnes me décrivirent leur vin comme étant plus « *genuino* », parce qu'eux n'effectuaient pas tous les traitements que les firmes vinicoles font subir au vin. Pour cette raison, ils considéraient que leur vin était plus pur, et par conséquent meilleur que celui des firmes vinicoles qui selon eux subissait différents traitements qui à la fois dénaturent le vin, et le rendent plus insipides. Par exemple, Michele S. me résuma la différence entre son vin et celui des firmes vinicoles:

Michele S. : D'abord, je fais mon vin à partir de quelques rangs de vignes que je réserve justement pour ma production personnelle. Je les soigne davantage et plus attentivement, et je les traite uniquement de façon biologique. Pour avoir un vin de qualité, il faut d'abord avoir une matière première saine et de qualité, il faut des raisins sains et à parfaite maturité. Ensuite, il faut avoir une cave et des équipements propres, et les bons équipements. Ensuite, le vin se fait tout seul. Moi je vinifie mon vin et c'est tout. Les firmes, au contraire, font toutes sortes de traitements. Entre autres, parce qu'elles reçoivent toutes sortes de raisins en provenance de partout sur le territoire. Elles se retrouvent alors obliger de devoir corriger les vins. D'abord, elles engagent des œnologues à prix d'or, combien il se font payer ces œnologues. Eux, ensuite, ils réalisent toutes sortes de traitements, leurs rajoutent des produits, leur enlèvent de la couleur, leur en rajoutent, etc..

Ainsi, pour plusieurs personnes produisant elles-mêmes leur vin, il était meilleur que celui des firmes vinicoles parce qu'il était pour eux plus *genuino*. Au départ, je compris cela comme une forme de revendication d'authenticité. Je pensais qu'ils m'expliquaient

que leur vin était plus « authentique ». Mais ensuite je compris que si le terme *genuino* signifie effectivement une forme d'authenticité, celle-ci apparaît alors davantage liée à une forme de pureté, rattachée à la transformation des aliments, et non à une quelconque tradition. Giovanni C. m'expliqua ce point assez clairement :

Giovanni C. : Le vin que nous faisons nous-même est plus naturel, car c'est du jus de raisin. On le presse, on le met dans des cuves, on le soutire une fois, et c'est tout. Après un an seulement, cela se voit qu'il commence déjà à tourner. Et après deux ans, c'est du vinaigre. À l'opposé, les vins des firmes vinicoles reçoivent toutes sortes de traitements, justement pour ne pas qu'ils tournent. Avec tous ces traitements, le vin des firmes est moins naturel. Par exemple, les vinificateurs ne font pas juste traiter et filtrer le vin plus que nous, ils rajoutent des produits pour que le vin se maintienne. Je ne pourrais pas te dire quelle produit car j'en ai oublié le nom, mais ils mettent un produit pour que le vin ne devienne pas du vinaigre. Le vin des firmes est lui aussi authentique, car il est produit avec les raisins de la zone, mais leur produit est plus transformé.

Ce discours sur le vin était tenu par la majorité des personnes de Cirò Marina, à l'exception des propriétaires de firmes vinicoles eux-mêmes. Je présenterai leurs propres discours, ainsi que leurs réponses aux critiques de la majorité dans les chapitres suivants. Car ce discours était en effet dirigé vers les firmes vinicoles et était adressé comme une critique. Les gens reprochent aux maisons vinicoles de dénaturer le vin de Cirò. Comment alors interpréter ce discours ?

Mon premier réflexe fut de l'interpréter comme une forme de résistance de la part des viticulteurs, une revendication d'authenticité de leur vin, mais surtout une négation de cette authenticité aux firmes vinicoles. Une authenticité qui aurait pu se rattacher à une

certaine tradition, par exemple à des façons de faire. Mais quand je les questionnais plus ou moins explicitement sur ce point, à savoir si leur vin était plus authentique que celui des firmes, personne ne confirma cela, et même, comme dans le de Giovanni C., on le démentit.

Si dans le rapport de pouvoir qui lie les viticulteurs et les maisons vinicoles, ce discours peut parfois être adressé comme une forme de résistance, ce discours sur la pureté du vin est cependant à inclure à un discours plus large concernant l'ensemble de la nourriture et de l'alimentation. En effet, localement mais également ailleurs en Italie, on retrouve le même discours concernant la pureté du vin, mais à propos de l'ensemble des aliments. Il s'agit d'une idéalisation d'un certain mode de vie paysan, d'une tradition inventée valorisant justement ce mode de vie. Et de ce point de vue, les revues, les médias, les politiciens et autres, parlent volontiers de la grande richesse des traditions en Calabre. Et chaque ville, chaque village se rattache toujours à une tradition alimentaire spécifique. À Cirò, c'est le vin. Mais au delà du vin, j'ai rencontré plusieurs personnes qui accordaient une importance quasi religieuse au fait qu'ils produisaient tout ce qu'ils mangeaient : le *prosciutto* de la grand-mère, la *ricotta* fait maison, son propre vin, et même le digestif aux fraises sauvages qu'on a soi-même cueillies dans la Sila¹⁸. Pratt a d'ailleurs relevé la même chose à propos des familles de fermiers en Toscane :

« Most farm products, like wheat or pig meat, once marketed, become standardized : the produce of one farmer is indistinguishable from that of another. Very rarely do they have "quality", in the abstract sense of differentiation, something which opens possibility of continued identification with a specific producer after marketing. For contemporary farmers it

¹⁸ Le massif de montagnes à l'intérieur des terres, au centre de la Calabre.

is only in those sectors which fall outside the market, where production is for home consumption and hospitality, that farming continues to create goods which have "quality" and are identified with their producer. Anybody who receives hospitality on a central Italian farm will probably be offered food which is home-made –ham, salami, vegetables under oil- and will become engaged in a complicated conversation about their quality. These conversations are likely to focus on the linkage between production and consumption (...) » (Pratt, 1994: 155).

Ainsi, les produits frais, les produits alimentaires fabriqués de façons artisanales, et surtout ceux dont on connaît personnellement le producteur, sont réputés, plus purs, plus « *genuino* » que les produits qu'on achète au supermarché et qui sont issus de la grande industrie agroalimentaire. Et mieux encore, si on a soi-même produit l'aliment en question, « *casereccio* » (fait à la maison), c'est encore mieux. C'est d'ailleurs ce rapport à l'alimentation qui explique pourquoi plusieurs personnes continuent à produire eux-même leur vin à la maison et qui est à la base de l'important marché pour les raisins de Cirò en Calabre. Et si ces produits faits maisons sont valorisés, c'est parce qu'ils sont réputés plus sains, parce que plus purs. Ainsi, lorsqu'on a fait soi-même son vin ou son fromage, on sait exactement ce qu'il contient. Si c'est un voisin, on en a une certaine idée. Mais si on l'a acheté au supermarché, au mieux on sait qu'il contient différents produits et agents de conservations considérés comme suspects, et au pire contenir des produits sans qu'on le sache. Ainsi, plusieurs personnes de Cirò Marina préféraient leur vin « *casareccio* » à celui des firmes viticoles, justement parce qu'ils le faisaient eux-mêmes. Pour eux, c'était un gage de qualité que le vin tourne au vinaigre à peine un an ou deux après la vinification, car cela prouvait qu'il n'avait pas été traité.

De ce point de vue, le discours des viticulteurs, et de la majorité de la population, constitue une critique adressée aux firmes viticoles, et cherchant à relayer celles-ci dans

la catégorie de l'industrie agroalimentaire. Mais il ne s'agit strictement d'un discours de résistance. D'abord, il ne s'agit pas d'un discours limité à Cirò Marina, mais qu'on retrouve ailleurs en Italie¹⁹. D'ailleurs, les propriétaires des firmes vinicoles partagent le même discours en ce qui regarde l'ensemble de la production alimentaire, et généralement considèrent eux aussi que les produits « *genuino* » sont meilleurs, ... à l'exception du vin. Aux chapitres suivants nous verrons comment ceux-ci se justifient. Enfin, vinificateurs et viticulteurs s'entendent sur un point, c'est que le bon vin doit avant tout partir d'un bon raisin.

Ainsi, au lieu strictement d'un discours de résistance, il faut voir ce discours sur le vin comme reflétant la situation actuelle et plus large des viticulteurs. Dans ce chapitre, j'ai démontré comment les viticulteurs de Cirò et de Cirò Marina sont marginalisés vis-à-vis du marché contemporain du vin. Leur rôle se limite à produire du raisin et ils ne participent aucunement à la vinification et à la commercialisation du vin de Cirò. Par conséquent, en raison de la situation locale et de la façon dont la production de vin est organisée, ils ne participent pas à la réalité internationale du vin. Par conséquent, plusieurs ne partagent pas le même point de vue sur le vin que les vinificateurs, qui eux au contraire tiennent un discours sur le vin qui est directement influencé par les discours internationaux. De par leur exclusion de la production et de la commercialisation du vin, les viticulteurs, au contraire des vinificateurs, n'ont pas à confronter leur discours, et de façon plus large leurs représentations du vin, avec les représentations internationales. Ainsi, ils ont un discours sur le vin qui est celui de l'ensemble de la population locale et qui diffère de celui des firmes vinicoles.

¹⁹ Par exemple, il est aujourd'hui véhiculé par les médias et par des mouvements tel *slow food*.

Cependant, d'un autre côté, ils partagent le discours des firmes vinicoles en ce qui a trait à l'importance du raisin pour la production de bons vins. Si cela peut paraître à première vue comme une évidence, il faut souligner le fait qu'au niveau de la production de raisin, alors les viticulteurs se retrouvent cette fois en contact avec les discours internationaux. D'une part à travers les vinificateurs qui eux posent leurs exigences, elles mêmes issues des exigences internationales. D'autre part, à travers les contrôles exercés par l'État. En effet, la Doc « Cirò » réglemente la production de vin, mais également celle de raisins (cf. chapitre six). De ce point de vue, on peut alors soutenir qu'au niveau de la production du raisin, les viticulteurs sont en effet soumis à des représentations qui proviennent de l'extérieur, et qu'ils ont par conséquent incorporées à leurs propres représentations.

Mais pour l'instant, par rapport à ma problématique, je peux soutenir que les viticulteurs ont un discours sur le vin qui est lié à la réalité locale, davantage qu'au contexte international. Par rapport aux cadres organisationnels identifiés par Hannerz (1996) et à travers lesquels circulent les significations, on peut soutenir qu'en ce qui concerne les viticulteurs, *la vie de tous les jours*, le quotidien, est la principale source de leur représentation du vin. Et celle-ci est liée à l'organisation locale de la production et de la commercialisation du vin desquelles ils se voient exclus. Ils ne sont alors pas en contact avec les autres cadres identifiés par Hannerz, soit l'État et le marché, si ce n'est l'État mais uniquement en ce qui concerne la culture des raisins.

Conclusion

L'objectif de ce chapitre consistait à démontrer comment les viticulteurs de Cirò et de Cirò Marina se retrouvent aujourd'hui marginalisés par rapport au marché contemporain du vin. Pour cela, j'ai dans un premier temps cherché à décrire leur situation générale. D'abord, en présentant la position de la viticulture par rapport aux autres activités agricoles afin d'apprécier concrètement l'importance de celle-ci dans la réalité économique locale. Ainsi, nous avons vu comment la majorité des exploitations agricoles des deux communes se consacraient en tout ou en partie à cette activité, et par conséquent qu'elle constitue une importante source de revenus et un des piliers de l'économie locale. Mais également, nous avons vu comment pour les viticulteurs, peu importe la taille des propriétés, la viticulture apparaît à plusieurs comme une activité n'offrant pas suffisamment de garanties, et par conséquent qu'ils préféreraient si possible avoir en plus un travail salarié. Ainsi, sans être riche, tous les viticulteurs que j'ai rencontrés, selon leur propre perception, semblaient vivre relativement bien. Néanmoins, leurs enfants ne semblaient pas regarder du côté de la viticulture pour bâtir leur avenir.

À partir de là, j'ai pu approfondir la relation que les viticulteurs entretiennent avec le marché contemporain du vin. Nous avons alors vu comment ceux-ci se retrouvent en marge de ce marché. Premièrement, à travers leurs relations avec les firmes vinicoles, ils se voient frustrés de tout ce qui concerne la transformation et la commercialisation du produit. S'ils peuvent vinifier pour leur propre besoin de petites quantités de vins, et parfois en vendre à l'échelle locale, ils ne sont pas en mesure de participer directement à

la production du vin « Cirò Doc » qu'on retrouve sur les tables des restaurants et dans les supermarchés ailleurs en Calabre ou en Italie, ou dans des boutiques spécialisées à travers le monde. S'ils sont responsable de la culture de la matière première qui sert à produire le vin de Cirò, toutes les autres décisions qui sont prises quant à l'orientation future du produit leur échappent, que ce soit au niveau de l'amélioration des techniques de vinification, et plus encore au choix des images qui accompagnent le vin à l'étranger. Par conséquent, s'ils demeurent intimement rattachés au produit, ils sont marginalisés vis-à-vis de son commerce contemporain. Et plus encore, non seulement tout le pan de la production et de la commercialisation du produit leur échappe, mais pour plusieurs leur raisin ne sert même pas à la production du vin « Cirò » Doc, puisqu'une part importante de la production viticole locale, vendue sur le *Mercato Libero*, finit vinifiée dans l'anonymat ailleurs en Calabre. Ainsi, ils ne participent pas à cette réalité qu'est le vin de « Cirò », dont ils savent néanmoins qu'il se retrouve à Londres, à Tokyo, et dont la renommée internationale attire l'attention de spécialistes étrangers, jusqu'à celle d'un étudiant en anthropologie de l'Université de Montréal²⁰. Pour ces viticulteurs qui se considèrent intimement rattachés au vin de Cirò, à son histoire et à sa culture, l'industrie contemporaine demeure néanmoins quelque chose qui leur est extérieur. De ce point de vue, l'interprétation que l'on peut faire du discours que les viticulteurs tiennent à propos du vin de « Cirò » doit tenir compte de cette situation spécifique.

²⁰ Dans son édition du 13 décembre 2000, le journal *La gazzetta del Sud* titrait un de ces articles : *Il "Cirò Doc" varca l'Atlantico. L'università canadese di Montreal ha inviato un suo esperto a studiare le peculiarità del prodotto.* (Le « Cirò Doc » traverse l'Atlantique. L'université canadienne de Montréal (sic) a envoyé son expert pour étudier les particularités du produit). Ma présence à Cirò Marina était désormais publique.

Je me suis alors penché sur la question de la coopération, car théoriquement celle-ci devrait constituer pour les viticulteurs un moyen de participer plus activement à la transformation et à la commercialisation du vin de « Cirò ». Nous seulement celle-ci devrait leur permettre de retirer un meilleur profit pour leurs raisins, mais également devrait leur permettre, par la voie d'une assemblée des membres, de participer à la définition du vin qu'ils désirent produire et à l'élaboration des stratégies de mise en marché. Paradoxalement, ce n'était pas le cas et les viticulteurs ne semblaient porter qu'une attention mitigée à leur coopérative qui apparaissait davantage à leurs yeux comme une garantie de l'État quant à l'achat de leurs raisins advenant qu'ils n'aient pas réussi à le vendre aux firmes vinicoles ou sur le marché libre.

Enfin, j'ai présenté le discours que les viticulteurs tiennent sur le vin. Nous avons alors vu comment ceux-ci soutiennent que leur vin est meilleur que celui des firmes vinicoles, essentiellement parce que celui-ci ne subit pas les traitements, et qu'ils ne rajoutent pas les produits qu'utilisent les firmes pour stabiliser leurs vins. Si à première vue, ceci peut s'apparenter à un discours de résistance, entre autres parce qu'il est adressé comme une forme de critique envers les firmes vinicoles, j'ai indiqué comment il ne se réduit pas uniquement à cela. En fait, il s'agit plutôt d'un discours alternatif, construit à partir d'autres significations, d'autres représentations du vin que celles des propriétaires de firmes vinicoles, soit un certain nombre d'idéaux concernant l'alimentation. C'est-à-dire qu'en étant exclus de la production et de la commercialisation contemporaine du vin « Cirò Doc », les viticulteurs ne sont pas soumis à l'influence des représentations internationales du vin, comparativement aux propriétaires des firmes vinicoles. Par

conséquent, les viticulteurs, ainsi que la majorité de la population locale conçoivent le vin, non pas à travers les représentations de la critique internationale du vin, mais plutôt à travers un discours assez répandu en Italie concernant la pureté des aliments. Cependant, les viticulteurs partageaient le même discours que les vinificateurs quant à la production des raisins, entre autres justement parce que à ce niveau, ceux-ci sont soumis aux mêmes standards internationaux tels que véhiculés par les règlements et le marché.

Ainsi, à la lumière de ce chapitre nous voyons comment les viticulteurs de Cirò Marina sont marginalisés vis-à-vis du marché contemporain du vin de « Cirò » et cela se reflète dans le discours qu'ils tiennent sur le vin. Cette situation fait écho à la marginalisation historique de la population paysanne telle que je l'ai présentée au chapitre précédent. Les questions qui se posent alors sont les suivantes : Pourquoi ces viticulteurs n'ont-ils pas au cours du 20^{ième} siècle pris une position plus prépondérante dans cette industrie vitivinicole ? Comment se fait-il qu'ils n'aient jamais participé plus activement au commerce du vin ? Qui sont aujourd'hui les vinificateurs et qu'est-ce qui explique leur succès ou leur échec ? Enfin, comment les exigences contemporaines de vinification influencent-elles les représentations du vin des vinificateurs ?

DYNAMIQUES INTERNES ET RELATIONS EXTERNES DES MAISONS VINICOLES

Une chose m'a surpris à mon arrivée à Cirò Marina : ce fut la taille des entreprises vinicoles. En effet, les firmes responsables de la production du vin « Cirò Doc » sont pour la plupart assez grandes, et ne correspondaient pas à l'image un peu romantique que je m'étais imaginé retrouver dans une petite ville de Calabre. Mais en y pensant un peu, je me rendis compte qu'en fait je n'avais pas d'idée précise d'une firme vitivinicole. Et d'ailleurs, à l'exception de ceux qui ont eu l'occasion d'en visiter, la majorité des consommateurs de vin aujourd'hui ignorent en quoi consiste une « cave » ou un château. Plus souvent qu'autrement, les noms et les dessins évocateurs présentés sur les étiquettes des bouteilles transmettent des images de châteaux ou d'anciennes propriétés agricoles, davantage que celles de P.M.E. dotés de nombreux équipements, parfois contrôlés par ordinateur, et de grandes cuves en inox logées dans de vastes espaces en béton. Il existe ainsi un décalage important entre la réalité de ces firmes vinicoles et l'image que les consommateurs peuvent en avoir. Ceci provient du fait que, contrairement à plusieurs produits de consommations, l'imaginaire entourant le lieu de production du vin est une partie intégrante du vin lui-même. Et les rhétoriques de cette imaginaire font références au passé, à des traditions localement enracinées, autant individuelles que collectives. La *Denominazione di origine controllata* constitue la tradition collective, tandis que les firmes vont souvent entourer leurs produits de références historiques individuelles. Mais

au delà de l'imaginaire romantique qu'on peut avoir de la production de vin, quelle est la réalité contemporaine des firmes vinicoles ?

Dans la zone de production des vins « Cirò » Doc, il y avait lors de mon séjour une quinzaine de firmes vinicoles. La majorité de celles-ci se trouvaient à Cirò Marina, une à Torre Melissa, une à Crucoli Toretta, et deux sur le territoire de la commune de Cirò¹. Ajouté à cela, comme je l'indiquais au chapitre précédent, la myriade de viticulteurs qui vinifient de façon artisanale leur propre production, dont quelques uns commercialisent leur vin à l'échelle locale. Il n'est donc pas aisé d'arrêter un chiffre exact quant au nombre de producteurs, puisqu'en fin de compte chaque viticulteur vinifie individuellement une partie de sa récolte. Également, lors de mon passage, deux nouvelles maisons vinicoles étaient sur le point de voir le jour. Quoiqu'il en soit, quinze firmes étaient en 2000 et 2001 responsables de la production et de la commercialisation officielle du vin « Cirò Doc ».

Cependant, ces quinze firmes ne forment pas une catégorie homogène. Il existe des différences en fonction de la taille ou encore de l'organisation interne. L'objectif du présent chapitre consiste à présenter les différentes catégories de maisons vinicoles qu'on retrouve dans la zone de production du vin de Cirò. D'abord, cela permettra de mieux comprendre les relations que ces différentes catégories de firmes entretiennent avec les viticulteurs, que j'évoquais au chapitre précédent. Mais surtout, cela est nécessaire afin de comprendre, dans la suite de cette étude, comment les propriétaires des maisons vinicoles

¹ Un autre producteur de Cirò utilise les installations d'une firme de Cirò Marina pour vinifier ses raisins, et commercialise le vin sous sa propre étiquette. Il s'agit d'une pratique que d'autres ont déjà employée avant lui.

se situent différemment par rapport aux facteurs influençant désormais la production locale, ainsi que les représentations qu'ils se font du vin. D'abord, les firmes vinicoles se distinguent en terme d'histoire, de taille et de moyens. Les firmes vinicoles n'ont pas le même accès au marché, et elles n'ont pas les mêmes moyens financiers et donc n'ont pas le même accès aux équipements. Le vinificateur qui vend uniquement en Calabre tiendra éventuellement un discours sur le vin de Cirò différent de celui du producteur exportant dans divers pays. C'est donc sur la présentation des différences distinguant les firmes vinicoles de la zone « Cirò Doc » que portera le présent chapitre.

Ce chapitre s'appuie sur les entrevues réalisées lors de mon séjour à Cirò Marina. Les données de ce chapitre représentent l'ensemble des situations possibles puisque j'ai réalisé des entrevues avec les propriétaires de toutes les firmes vinicoles, et mêmes avec quelques descendants de maisons aujourd'hui fermées. Avec chacun, je retraçais l'histoire individuelle de la production et de la commercialisation du vin dans leur famille. La première partie de ce chapitre portera ainsi sur le développement des différentes firmes vinicoles. Comme nous le verrons, celles-ci ont des origines diverses, provenant autant des familles de grands propriétaires que de celles de paysans. Deuxièmement, je présenterai l'organisation interne de ces différentes firmes vinicoles. Enfin, j'analyserai les relations externes que ces firmes entretiennent les unes avec les autres.

Origines des différentes firmes vinicoles

Les quinze firmes vinicoles produisant le vin « Cirò Doc » peuvent être regroupées en trois catégories². La première catégorie est celle des coopératives publiques. Cette catégorie ne comportait qu'une seule firme -la coopérative sociale dont je traitais au chapitre précédent- ouverte à tous les viticulteurs le désirant, et comptant ainsi près de 600 membres³. La deuxième catégorie est celle des coopératives privées. Celles-ci, qui à la différence de la coopérative sociale ne sont pas ouvertes à tous, représentent entre la moitié et les deux-tiers de tous les établissements. Souvent, elles sont formées de quelques groupes familiaux, et le nombre de leurs membres demeure restreint. La plus importante comprend une trentaine de membres. Enfin, la troisième catégorie est celle des maisons privées. Pour la plupart, il s'agit de maisons de négoce qui, ne possédant peu ou pas de vignes, s'approvisionnent en raisins chez les viticulteurs, et se spécialisent dans la vinification et le commerce.

Il n'est pas aisé d'arrêter une date de fondation pour les différentes firmes vinicoles. Bien que la majorité des établissements actuels datent des années 1960 et 1970, les familles qui les possèdent ont bien souvent une tradition vitivinicole plus ancienne. Car par le passé chaque personne qui possédait des vignes avait également les installations nécessaires pour la vinification. À un moment, certaines personnes se spécialiseront davantage dans cette activité. D'abord, durant la première moitié du 20^{ième} siècle, quelques familles se

² Il s'agit ici de trois catégories que j'ai moi-même définies pour les besoins de mon analyse, correspondant aux catégories vernaculaires, et qui ne recourent pas exactement les véritables raisons sociales, c'est à dire les désignations officielles de ces entreprises. Par exemple, certaines coopératives privées sont enregistrées comme des « sociétés à responsabilité limitée », d'autres comme des « coopératives sociales à responsabilités limitée », d'autres comme des « associations de producteurs » et d'autre encore en tant que « sociétés simples ».

³ Je traiterai dans le présent chapitre uniquement des maisons et des coopératives privées, la coopérative publique ayant déjà été étudiée au chapitre précédent.

spécialiseront dans le négoce du vin, achetant et commercialisant l'ensemble de la production locale, autant celle des petits que des grands propriétaires. Par la suite, durant la deuxième moitié du 20^{ième} siècle, on assistera à l'émergence des firmes vinicoles contemporaines, dont plusieurs ouvriront leurs portes grâce à l'aide de subventions gouvernementales. Ainsi, les personnes qui sont aujourd'hui propriétaires ou membres de ces firmes ont tous une tradition vinicole familiale qui remonte au 19^{ième} siècle ou davantage, mais sans que personne n'en connaisse l'origine précise.

Au cours du 20^{ième} siècle, un nombre restreint de personnes se spécialiseront dans la production et le commerce de vin, tandis que la majorité de la population agricole cessera de s'occuper de la vinification, pour se consacrer uniquement à la viticulture. Il est alors intéressant de noter que les personnes qui graduellement se spécialisent dans le commerce et la production de vin proviennent de catégories sociales différentes. En effet, il n'y a pas de relation directe entre les catégories sociales du passé que je présentais au chapitre deux, et les personnes qui aujourd'hui sont propriétaires de maisons vinicoles. Certains de ces propriétaires sont issus de familles qui auparavant possédaient de petites et de moyennes propriétés, d'autres proviennent de familles de commerçants, et enfin il y a quelques descendants des anciennes familles de grands propriétaires fonciers.

Ainsi, auparavant, chaque viticulteur possédait les installations nécessaires à la vinification. Ces installations demeuraient rudimentaires et ne peuvent être comparée à la sommes des équipements que représentent une firme vinicole contemporaines⁴.

Toutefois, jusqu'aux années 1960 les procédés de vinification demeurent beaucoup plus

⁴ Ces différentes installations, tant anciennes que récentes, sont décrites au chapitre sept.

simples qu'ils ne le sont aujourd'hui, et les installations rudimentaires des petits viticulteurs suffisent qualitativement aux exigences du marché, exigences qui elles aussi diffèrent de ce qu'elles sont présentement. Plusieurs personnes m'expliquèrent qu'auparavant il y avait des négociants qui venaient de l'extérieur pour acheter à Cirò le vin aux différents producteurs. Mais localement, certains individus se spécialisent également dans ce négoce dès le début du 20^{ième} siècle. Il s'agit normalement de gens possédant eux-même des vignes et produisant du vin, et qui se lancent dans ce négoce :

Espedito C. : *À l'époque, il n'y avait que quelques négociants. Ceux-ci achetaient le vin que produisait une multitude de petits viticulteurs, ... Les petits viticulteurs vinifiaient et vendaient leur vin aux négociants qui eux le commercialisaient avec leur propre production. Mon grand-père était avant tout considéré comme un commerçant, et non comme un producteur agricole ou comme un viticulteur bien qu'il possédait des vignes. Anciennement, on utilisait le terme « negoziante ».*

Une famille, celle des Nicito, s'occupait avec succès de ce négoce du vin. Elle a d'ailleurs marqué la mémoire collective et plusieurs personnes en conservaient le souvenir comme formant une sorte de monopole entre les années 1930 et 1950. Celle-ci, me dit-on, achetait toute la production locale, même celle des grands propriétaires. Parmi eux, Pietro Paolo R. se rappelait : *« À l'époque (l'entre deux Guerres), nous avions tous des caves. Les Nicito, ce qu'ils faisaient, principalement, ils vendaient le vin en fût. Tout le monde faisait cela à cette époque, mais ce Nicito le faisait avec grand style. Nous, nous ne faisons que vendre, lui, il achetait et il vendait. »* En réalité, cette famille ne commercialisait pas toute la production locale, et d'autres personnes se chargeaient aussi de ce négoce.

Parmi celles-ci, certaines personnes possédaient des propriétés substantielles. Mais il ne s'agissait pas des notables. Ces personnes appartenait davantage à la catégories de gens qu'on nommait auparavant les *industrianti*⁵. Contrairement aux grands propriétaires qui aimaient donner l'impression qu'ils s'occupaient le moins possibles de leurs terres, les *industrianti* se démarquaient justement par un comportement plus *bourgeois*, au sens où l'entend Werner Sombart (1966(1928)), manifestant moins de pudeur à se lancer dans certaines activités lorsqu'elles se révélaient lucratives, en l'occurrence la production et la commercialisation du vin :

Bruno C. : *À cette époque, les Costantini vendaient leur vin uniquement contre de l'argent. Leur cave était la plus grande de Cirò Marina. En plus de leur propre production, ils achetaient également le vin des paysans viticulteurs et se chargeaient de le commercialiser. À cette époque, les deux grandes caves étaient celle des Costantini et celle de Nicito, et ensuite les Murge qui sont passés un peu subitement d'une petite à une grosse cave. Même s'il était extrêmement difficile de faire circuler ses produits, le frère de mon grand-père se rendait dans de nombreux concours dès les années 1940-1950.*

Les familles mentionnées dans cet extrait représentent ainsi les débuts de la concentration du commerce de vin entre les mains de quelques négociants. Mais à ce moment, les viticulteurs continuent à vinifier eux-mêmes le vin qu'ils vendent à ces personnes et aux négociants qui proviennent de l'extérieur.

Les activités commerciales de ces familles se consacrant au négoce du vin ne passent cependant pas inaperçues aux yeux des grands propriétaires qui décident à leur tour de se

⁵ La caractéristique principale permettant de définir cette catégorie des « *industrianti* » est le fait qu'ils prennent en location de grandes étendues de terres appartenant à des *latifondisti*.

tourner davantage vers cette activité, mais uniquement à partir des années 1950. Si tous les grands propriétaires de Cirò avaient des vignes, le vin ne figurait pas parmi leurs cultures de prédilection. Comme je l'indiquais au chapitre deux, ceux-ci se spécialisaient davantage dans la céréaliculture, l'élevage et l'oléiculture. Entre autres, la culture des olives, en tant que culture arbustive et pérenne, était chez eux plus importantes que la vigne. Mais suite à la Réforme Agraire et la disparition du *latifondo*, l'agriculture calabraise connaît d'importantes transformations (cf. chapitre six). Plusieurs grands propriétaires se retrouvent d'une part devant la nécessité de reconverter certaines de leurs productions agricoles, tandis que d'autre part l'État offre des subventions pour développer certains secteurs de l'agriculture. Un premier groupe d'une dizaine de grands propriétaires s'associent alors et forment une coopérative vinicole au milieu des années 1950, la Cirovin que j'évoquais au chapitre précédent. Il s'agit alors d'une coopérative privée exclusivement réservée aux sociétaires. D'autres groupes de propriétaires emboîtent le pas et s'associent entre eux, et, toujours à l'aide de subventions gouvernementales, ouvrent de nouvelles coopératives privées. Ces différentes coopératives privées créées au cours des années 1960 et 1970 constituent aujourd'hui environ le tiers des entreprises viticoles.

Ceci illustre la volonté de certains de ces propriétaires à participer plus activement à la production et au commerce du vin. Simultanément, la forme associative que prend cette cave coopérative suggère qu'il s'agit, pour eux, non pas de se lancer dans le commerce du vin comme tel, mais surtout de pouvoir aller chercher un meilleur revenu pour une de leur culture, c'est-à-dire le raisin. Ces firmes prennent la forme de coopératives parce que le

gouvernement italien offre des subventions pour ce genre d'initiative. Mais, ces coopératives démontrent également comment ces propriétaires ne se lancent que timidement dans cette activité. Autrement, certains de ceux-ci auraient aussi bien pu se lancer seul dans la vinification. Mais à l'époque, le vin ne représente pas ce qu'il est devenu aujourd'hui. Il s'agit alors davantage d'un produit agricole comme un autre, que d'un produit de luxe. Dans la majorité des cas, ces coopératives se retrouvent sous la direction d'une personne, alors que les autres sociétaires se limitent à apporter leurs raisins sans prendre davantage part à tout ce qui regarde la vinification et la commercialisation du produit. Il s'agit véritablement pour eux de simplement trouver un débouché rentable pour leurs raisins. Les coopératives privées qui ouvrent leur portes à partir de 1960 sont de grandes structures. Pour les grands propriétaires, il apparaît alors nécessaire de s'associer pour justifier les investissements qu'implique la construction des nouvelles firmes :

Giovanni F. : Tous ces investissements deviennent évidemment plus rentables avec une production plus importante, qu'avec une production moins importante. Deux ou trois mille hectolitres de production ne peuvent supporter et justifier des investissements aussi considérables que deux cents millions de liras. Dix mille hectolitres peuvent supporter de tels investissements.

Ceci a pour effet de détourner les paysans viticulteurs de la transformation. D'une part en créant une concurrence avec laquelle les petits producteurs peuvent difficilement rivaliser. Quelques uns des petits producteurs qui jusque-là commercialisaient leur propre production décident néanmoins d'aller de l'avant, investissent, et tranquillement se dotent des équipements nécessaires à la production et à la commercialisation contemporaine du vin. Cependant, à partir des années 1960, les conditions de production deviennent sans

cesse plus compliquées, entre autres avec l'arrivée de la mise en bouteille qui oblige les producteurs à une maîtrise parfaite des processus de vinification (cf. chapitre sept) et ensuite l'obtention de la Doc qui soumet la production de vin à tout un ensemble de règles et de contrôles sévères (cf. chapitre six). D'autre part, ces grandes coopératives privées donnent aux paysans l'impression que la vinification et le commerce passent désormais obligatoirement à travers l'établissement de grandes structures. Le « modèle » de développement vinicole devient à ce moment celui de la grosse firme, vinifiant de grandes quantités de vin. La petite cave familiale ne semble plus avoir sa place dans ce monde en transformation. La majorité des paysans viticulteurs abandonnent alors la vinification pour se tourner uniquement vers la production de raisin, qu'ils apportent alors à la coopérative publique⁶.

Une minorité de petits propriétaires commercialisant eux-mêmes leurs vins dans les environs choisissent néanmoins d'aller de l'avant et modernisent tranquillement leur production. Ceux-ci forment aujourd'hui environ les deux tiers des firmes vinicoles de Cirò Marina. Mais dans l'ensemble, à partir des années 1960, la majorité des petits producteurs décident d'abandonner la production de vin pour se limiter à la production de raisin. Les différentes firmes vinicoles qui ouvrent à ce moment exigent désormais les raisins, et non plus le vin comme les négociants d'autrefois. Également, c'est à partir des années 1970 et 1980 que se développe le « marché libre » du raisin. Ainsi, à ce moment le vin en soi perd de son intérêt pour les viticulteurs, tandis qu'émerge une demande toujours plus grande pour le raisin. Par conséquent, avec les transformations qui s'opèrent

⁶ Celle-ci voit le jour au début des années 1960.

durant les années 1960 et 1970, les viticulteurs abandonnent la vinification pour désormais se consacrer exclusivement à la viticulture.

Voilà succinctement résumé le processus qui mena à l'émergence des différentes firmes vinicoles qui existent aujourd'hui à Cirò et à Cirò Marina. L'ensemble des structures actuelles date essentiellement des années 1960 et 1970. Mais pour la majorité de ces maisons de vin, la production de vin et le commerce remontent à une époque antérieure. Au chapitre un, je soulignais comment le vin évoque l'histoire, et comment, dans leur marketing, les maisons vinicoles invoquent souvent l'histoire. Ceci est entre autres le cas à Cirò Marina. D'abord, dans leurs pamphlets publicitaires, plusieurs maisons évoquent l'ancienneté de la production locale en rappelant comment, « la tradition œnologique commence en Calabre avec les Enotres, mais se développe dans la période des colonies grecques (8^{ième} siècle av. J.-C.) ». Ensuite, presque toutes font références à une date de fondation individuelle. La plus vieille fait référence à l'année 1831, et souligne comment il s'agit d'une maison vinicole à caractère artisanal et familial, et où la vinification et l'affinage des vins sont conduits selon des procédés artisanaux anciens. Une autre maison fait référence à l'année 1845, se basant cette fois sur la date inscrite sur un ancien *palmento*⁷ leur appartenant, et revendiquant le titre de la plus ancienne maison vinicole de Calabre, « employée depuis cinq générations à la valorisation du plus noble et du plus ancien vin de Calabre ». D'autres familles de grands propriétaires évoquent « la très ancienne tradition agraires et surtout vitivinicoles de leurs familles ». Ou encore, une maisons vinicole, créée par le descendant de l'une de ces familles, évoque pour sa part la présence de vignes au 16^{ième} siècles sur la propriété du monastère acquis au 18^{ième} siècle.

⁷ Installation utilisée auparavant pour la vinification (cf. chapitre sept).

Même les maisons ayant un passé plus discret invoquent une telle ancienneté, soulignant la plantation d'un vignoble en 1870, ou encore l'acquisition d'un permis autorisant la vente de vin en 1923. Enfin, une maison n'était tout simplement pas en mesure de me justifier une date inscrite sur leurs étiquettes. Ceci dit, on voit comment chaque firme invoque simultanément une tradition commune, et une tradition individuelle, familiale. Ainsi, comme ailleurs dans le monde, les firmes viticoles de Cirò Marina invoquent une tradition, mais une tradition inventée (Hobsbawm et Ranger, 1983).

D'abord, comme nous le verrons au chapitre sept, les techniques de vinifications modernes ne correspondent en rien à ce qu'elles étaient avant les années 1960. Mais surtout, comme j'ai cherché à le démontrer dans cette première partie, tout le monde à Cirò qui auparavant avait des vignes vinifiait son propre vin. Quand l'une ou l'autre de ces maisons invoquent un passé particulier, elles accaparent individuellement une réalité historique, qui jusqu'à présent demeure inconnue, car l'histoire locale de l'industrie vitivinicole n'a pas encore été faite, construite, et encore moins utilisée⁸. Le vin étant un produit évoquant l'histoire et la tradition, ces maisons s'inventent donc des traditions spécifiques, leur permettant d'une part de se comparer aux traditions vitivinicoles inventées d'autres régions productrices d'Italie et du monde, et d'autre part, à l'échelle locale, de se distinguer les unes des autres. De ce point de vue, la possibilité d'invoquer une date de fondation ancienne, de se situer à un point précis à l'intérieur d'une tradition elle-même ancrée dans une dimension temporelle plus large, est une façon d'accroître son prestige individuel. Car comme nous le verrons dans la dernière section de ce chapitre, les rivalités sont grandes entre ces firmes.

⁸ Ma recherche constitue en fait la première tentative de construction de l'histoire du vin à Cirò.

Ceci dit, mon objectif dans cette première section consistait à présenter l'évolution et l'apparition des deux ou trois catégories de firmes qui existent aujourd'hui. Je désirais démontrer comment les firmes vinicoles ne constituent pas un groupe homogène. D'abord, elles n'ont pas toutes la même origine. Également, elle se distingue quant à leur production. D'une part, il y a des maisons qui offrent une gamme de quinze produits différents, alors que d'autres n'en commercialisent que trois ou quatre. D'autre part et surtout, certaines ont des volumes de production beaucoup plus importants. Ainsi, un tiers des maisons vinicoles ont une production annuelle oscillant entre deux et quatre millions de bouteilles par année. Un autre tiers de ces maisons ont une production se situant entre 300 000 et 700 000 bouteilles. Et le dernier tiers produit entre 75 000 et 200 000 bouteilles. Il existe donc des variations entre ces maisons, et qui ne recourent pas nécessairement les différences de catégories. Voyons maintenant comment ces firmes sont organisées au niveau interne.

Organisation interne des firmes vinicoles

Le modèle de P.M.E. familiale en Italie a amené certains chercheurs à suggérer le concept de « troisième Italie » (Bagnasco, 1977, cité par Bull et Corner, 1993). Alors que le Nord industrialisé représenterait la première Italie, et le Sud sous-développé représenterait la seconde, la troisième Italie serait constituée des zones intercalaires du Nord et du Centre de l'Italie qui seraient demeurées à l'écart des premières vagues d'industrialisation, mais qui ensuite auraient connu un développement rapide s'appuyant sur l'émergence de multiples entreprises familiales d'origine paysanne. Aujourd'hui cette vision de deux

Italie a été critiquée (voir Schneider et al., 1998), et la *Questione meridionale*⁹ apparaît davantage comme une construction rhétorique ayant permis au pouvoir central d'établir sa « domination stratégique » sur le territoire italien (Pandolfi, 1998). À partir du moment où la dichotomie entre la première et la seconde Italie s'évanouit, la troisième Italie s'évanouit un peu d'elle-même. La petite entreprise familiale demeure un des modèles de développement qu'on retrouve en Italie. Mais ce modèle ne doit pas être ramené à un seul archétype, en raison de la diversité et de la complexité des situations qu'on retrouve en Italie, au Nord comme au Sud. De ce point de vue, les entreprises viticoles de Cirò Marina correspondent à un développement spécifique de P.M.E. familiale d'origine agricole. Et bien qu'il existe des écarts entre ces firmes viticoles, et que ces dissemblances se reflètent dans la façon dont sont organisées ces entreprises, elles partagent aussi des caractéristiques communes. Et ceci est justement lié au fait qu'il s'agit d'entreprises familiales, même les coopératives privées qui sont des associations de groupes familiaux apparentés. Par conséquent, la représentation, le modèle idéal que les individus ont de leur entreprise demeure rattaché à celui de la famille. Voyons comment cela se reflète sur la dynamique interne de ces entreprises.

Les coopératives privées et les maisons privées se distinguent d'abord par le nombre de personnes qui en font partie. Si la plupart des coopératives étaient au départ le fait d'une poignée d'individus, les décès de membres fondateurs ont fait augmenter le nombre de

⁹ La *questione meridionale* (la question du Sud) a été un champ d'études important en Italie qui s'est développé principalement après l'unification de 1870. Ces études avaient comme sujet les problèmes du Sud, un Sud distinct du reste de la péninsule en raison principalement de la pauvreté notoire et du sous-développement de ses provinces, de l'omniprésence du clientélisme dans la sphère politique, de l'importance de la famille et enfin de diverses manifestations du crime organisé, dont principalement l'omniprésence de la mafia. Mais au-delà de ces stéréotypes la *questione meridionale* est avant tout une façon de concevoir le Sud et ses habitants comme possédant des traits de caractère les distinguant diamétralement de ceux du Nord.

sociétaires en permettant aux héritiers d'entrer dans la coopératives. Ainsi, une des coopératives qui comprenait au départ 20 sociétaires en compte aujourd'hui 30, mais provenant tous des groupes familiaux de départ. Ainsi, dans les coopératives privées, on devient membre par succession. Également, les sociétaires ne vont pas tous s'occuper de l'entreprise. La majorité vont en fait s'occuper de leurs propres fermes individuelles, et se limiter à apporter leurs raisins. Ces coopératives vont ainsi avoir une ou deux personnes qui vont s'y consacrer davantage que les autres et qui dans les faits en deviennent les principaux administrateurs. Ceux-ci vont parfois recevoir un salaire, mais leurs revenus comme celui des autres membres va provenir des raisins qu'ils apportent à la coopérative. Par exemple, je questionnais Stefano C. pour savoir comment dans leur coopérative les profits étaient partagés, et si les administrateurs recevaient en plus un salaire :

Stefano C. : Un salaire ? non, ou si peu. Nous avons un salaire de forme, mais principalement, c'est nous qui avons le plus d'intérêt dans la firme car nous avons les plus grandes fermes, ... C'est nous qui apportons le plus de raisins aux chais. Ainsi, il est logique que ce soit nous qui ayons le plus d'intérêts dans la firme. La redistribution des profits se fait en fonction des raisins apportés à la cave. Ainsi ceux qui ont plus de raisins ont plus d'intérêts dans celle-ci. Il y a le sociétaire qui apporte 200 quintaux de raisins, et il y a le sociétaire qui en apporte 3 500 quintaux. Nous on s'organise ainsi, pour les autres je ne sais pas.

D'après ce que m'expliquaient les sociétaires d'une autre coopérative, le système semblait être sensiblement le même partout, excepté à un endroit où, selon les dires d'une personne extérieure à celle-ci, les sociétaires étaient tenus d'apporter des quantités déterminés à l'avance de raisins. Advenant qu'un sociétaire ait une année une récolte insuffisante, il lui incombait alors personnellement d'acheter la différence manquante à d'autres producteurs de raisins.

Pour les firmes privées, les situations sont différentes. D'abord, une partie des firmes vinicoles de Cirò n'ont qu'une seule personne à leur tête. Néanmoins, en raison des transferts en héritage, plus de la moitié des firmes privées avaient désormais comme raison sociale la personne morale. C'est-à-dire que dans les cas où il y avait plus d'un héritier mâle, les firmes étaient souvent passées en indivision aux mains des enfants qui désormais les administraient à deux ou trois¹⁰. Ceci était principalement le cas pour les firmes dont le transfert en héritage avait été réalisé entre les années 1980 et aujourd'hui. Les transferts en héritage datant d'avant 1980 avaient souvent conduit à des scissions et à la création d'entreprises indépendantes. En ce qui concerne les pères, dans les quelques cas que j'ai recensés, ils semblaient souvent désirer que leurs fils poursuivent ensemble l'entreprise. Pour leur part, les personnes que je rencontrais et qui étaient dans cette situation semblaient bien s'en accommoder. La plus grande disposition des germains à vouloir faire régner l'harmonie entre eux comparativement à auparavant s'explique d'abord par le fait que la production de vin représente désormais une activité prestigieuse et donc plus souhaitable, en raison des profits que cette activité peut désormais générer et en raison de l'image de prestige qu'a aujourd'hui le vin en soi. Mais, en contre-partie la vinification exige désormais des équipements coûteux qui représentent aujourd'hui un capital considérable. Ainsi, il est souvent impossible pour un père de compenser ses enfants qui n'hériteraient pas des installations vinicoles, et tout autant difficile pour un de ceux-ci de se doter d'installations neuves. Les personnes doivent donc s'entendre, au risque de voir l'entreprise fermée. Dans la majorité des entrevues que je fis, la co-

¹⁰ Dans le cas des filles, celles-ci se voyaient souvent compensées, d'une part par une formation académique, et d'autre part par des propriétés. Mais aujourd'hui, il serait de plus en plus probable d'en voir prendre la direction de firmes vinicoles.

participation ne semblait pas causer de problèmes, parce que les co-proprétaires étaient souvent jeunes et venaient d'hériter. Cependant, dans certains cas où les co-proprétaires commençaient à se faire plus vieux, la co-participation tendait à devenir plus problématique. Les gens semblaient moins disposés à faire des investissements puisque l'avenir de l'entreprise leur apparaissait incertain. Par exemple, ils se demandaient si la production et le commerce du vin seraient toujours viables pour leurs enfants, ou si leurs enfants allaient poursuivre cette activité :

***Giacomo C. :** Aujourd'hui, nous sommes en phase de restructuration, tant dans les vignes que dans les chais. Nous attendons principalement un décret du gouvernement pour une subvention. Pour le moment, nous pensons un peu au futur et nous nous demandons ce que nous ferons. Par exemple, mes enfants ou ceux de mon frère pourraient être intéressés à reprendre en main l'entreprise, mais à condition d'être seul propriétaire de celle-ci. Moi-même lorsque j'étais jeune, je me suis intéressé à la viticulture parce que la firme n'appartenait qu'à mon père. J'aimerais transmettre ce savoir faire, cette expérience et cette tradition à l'un de mes fils.*

Si la propriété indivise de la firme vinicole ne posait pas de problèmes à la plupart des individus que j'interviewais, c'est entre autres parce que ceux-ci étaient encore jeunes. Ils n'étaient parfois pas encore mariés ou avaient des enfants en bas âge. Pour les membres de coopératives privées, le problème était moins critique, car les sociétaires étaient propriétaires de fermes agricoles individuelles ayant d'autres secteurs d'activités. Le problème de l'héritage se posait alors au niveau des propriétés individuelles, mais la firme vinicole demeurait toujours accessible aux ayants droits désireux d'y apporter leurs raisins. Dans le cas des maisons se spécialisant dans la vinification et le négoce du vin, n'ayant peu ou pas de propriétés, la transmission en héritage des installations

agricoles posait alors davantage de problèmes. Ceci est d'ailleurs le cas de la plupart des entreprises vinicoles italiennes qui sont en majorité des entreprises de type « familial ». Il y a toujours la possibilité de faire hériter les gens conjointement, mais à un moment inévitablement, le nombre de propriétaires devient trop important, et l'activité vinicole cesse d'être viable pour les personnes. Par le passé, les questions d'héritage ont déjà conduit à des fermetures et à des scissions. Par exemple, à Cirò Marina, certaines maisons vinicoles portent des noms semblables, car elles sont le résultat de scissions entre germains s'étant produites par le passé. Mais pour le présent, à l'exception de Giacomo C. cité précédemment, la transmission en indivision était la solution qu'adoptait la majorité des personnes.

À delà des questions que soulève la transmission de l'héritage, les coopératives privées partageaient avec les maisons de négoce des caractéristiques communes, entre autres par rapport à l'organisation interne. Au niveau juridique, les coopératives comprenaient plusieurs membres. Mais comme je l'ai indiqué, bien souvent un de ces membres se retrouvait dans les faits à devenir le directeur. À ce moment, il en venait à occuper une place similaire à celle du père dans le cas des maisons privées. Un consultant travaillant à la rationalisation de l'organisation des entreprises m'expliqua qu'à Cirò Marina les firmes sont de deux types. D'abord, il y a celles où les pouvoirs décisionnels des différents secteurs d'activités de l'entreprise sont tous réunis entre les mains d'un seul individu, et où la division du travail et l'organisation des tâches ne sont pas clairement définies entre différents secteurs. Il les qualifiait comme ayant une structure organisationnelle de type « monarchique ». C'est le modèle de l'entreprise familiale traditionnelle type où le père

concentre la supervision de tous les secteurs d'activités. C'était le cas de la majorité des firmes vinicoles de Cirò Marina, même les coopératives privées où les directeurs dirigeaient à eux seuls les différents secteurs de l'entreprise, soit la production, la gestion, la commercialisation et la représentation.

En opposition à ce modèle de gestion, il y a les firmes vinicoles, rares à Cirò Marina, qui ont une véritable organisation du travail, avec une division des tâches clairement définie, et où chacun des secteurs est géré de façon autonome. L'organisation générale, ainsi que l'organisation de chacun des secteurs, les tâches, les rôles et les juridictions respectives de chacun des secteurs vont être clairement définis à l'intérieur d'une chartre. Il y a évidemment le patron, mais ce dernier ne sera pas directement responsable de certains secteurs d'activités, par exemple de la production. Selon mon interlocuteur, ce type d'organisation aurait davantage le modèle de la « république ». Quelques firmes vinicoles étaient organisées de la sorte. Également, ce modèle tendait à se répandre. D'une part, parce que la production et la commercialisation du vin deviennent sans cesse plus compliquées, exigeant une plus grande spécialisation de chacun de ces secteurs. Mais aussi, de ce point de vue, la réorganisation de l'entreprise devenait aussi une sorte d'idéal. Les gens savaient qu'il était préférable pour des raisons commerciales d'avoir ce type d'organisation. D'autre part, la transmission en héritage et la co-gestion de la part des germains conduisent *de facto* les personnes à séparer des champs de compétences. En se retrouvant à plusieurs, chacun tend à se spécialiser dans une activité :

Salvatore P. : *Entre moi et mon frère, tout va relativement bien. Au départ nous avons eu quelques accrochages, le temps de définir un peu les tâches et la place de*

chacun dans l'entreprise, mais aujourd'hui tout va bien. Il y a toujours quelques accrochages, mais c'est normal.

Giovanni G. : *Je me suis joint à la firme dans les années 1970. Auparavant, mon frère s'occupait de tout dans l'entreprise. Quand je suis entré, je suis devenu le représentant. Cependant, j'ai également exigé l'embauche d'un œnologue qualifié pour superviser la production. Mon frère continuait à se charger de l'administration. Dès ce moment nous nous sommes dotés d'une structure organisationnelle comportant des compétences bien définies : un responsable administratif, un responsable de la production et un responsable de la commercialisation.*

Évidemment, ces différences d'organisations se répercutent sur le travail au sein des firmes viticoles. De ce point de vue, le modèle « monarchique » peut entraîner différents problèmes. D'abord, le travail n'étant pas clairement défini à l'avance, tout le monde peut se retrouver à faire un peu de tout. Certains vont ainsi se retrouver *de facto* plus responsables que d'autres, et si quelque chose ne va pas bien, on s'en remettra à eux pour trouver une solution. Ou encore chacun va développer une expertise particulière, mais pas nécessairement clairement définie. Si un jour une personne vient à disparaître, il est alors compliqué de la remplacer, car l'entreprise n'est pas en mesure de définir clairement quel était son rôle. Ce sera par exemple le cas d'un vieil employé qui avec le temps peut en arriver à devenir une sorte de maître de chais. Lorsque celui-ci disparaîtra, personne ne sera en mesure de le remplacer rapidement, car personne ne sera en mesure de savoir exactement quelles étaient ses compétences, et la production de la firme s'en ressentira le temps qu'elle s'adapte. À ce sujet, le propriétaire d'une maison privée m'expliquait :

Vittorio S. : *Nous avons fait étudier l'un des fils en œnologie. Quand il est revenu il a commencé à travailler plus sérieusement dans l'entreprise. Mais nous n'avons pas une division des tâches bien établie. Tout le monde dans la firme connaît toutes les tâches de A à Z, et « chi più può, più fa » (qui peut plus, en fait plus). Tout le monde fait un peu tout.*

Également, dans la gestion familiale de type « monarchique », il y a plus de chances que des problèmes surgissent, surtout si l'entreprise est assez grande, car une seule personne ne peut pas être en mesure de tout faire bien. À ce sujet, un propriétaire m'expliquait comment :

Gaetano R. : *Quelqu'un qui a une trop grande production, qui produit en trop grande quantité, il ne peut pas avoir une très grande qualité, car cela signifie que sa production tourne trop rapidement et qu'il ne peut pas entièrement, totalement bien la superviser.*

Vincent F. : *Même dans le cas d'une grande firme avec de nombreuses machines et plusieurs employés ?*

Gaetano R. : *Même dans ce cas là, car en définitive, l'ensemble de la production, c'est juste une personne qui la supervise (i-e le patron).*

Ceci nous fournit la vision « monarchique » d'un propriétaire concernant l'organisation des tâches, mais simultanément indique les limites d'une telle organisation. Dans l'entreprise de type « monarchique », l'organisation du travail n'étant pas consignée, il est plus compliqué d'individualiser les problèmes et d'apporter des améliorations à la production. Dans une entreprise où l'organisation est préalablement clairement définie, il est plus simple d'identifier les forces et les faiblesses, et d'apporter des modifications ponctuelles précisément là où il faut.

Carmine M. : *Un problème ici, dans notre firme, serait d'organiser un bon bureau commercial. Mon père la voit à l'ancienne et il contrôle tout et veut tout faire. Selon moi, il faudrait un peu mieux diviser et organiser les tâches et assigner chacun à un travail spécifique. J'ai travaillé plusieurs années en Émilie-Romagne et j'ai vu comment les firmes vinicoles fonctionnaient là bas. À mes yeux, ici, il n'y a aucune organisation. Ici, tout semble improvisé.*

Enfin, dans l'entreprise de type « monarchique », l'organisation n'étant jamais consignée dans une charte, quand le chef disparaît, c'est l'organisation *de facto* qui disparaît avec lui. Comme il n'y a pas de structure organisationnelle explicite, et qu'en fait celle-ci est dans la tête du père, si les héritiers n'ont pas passé leur vie dans l'entreprise, ou que le père les a privés de certaines connaissances, alors ceux-ci se retrouvent aux commandes d'une entreprise « sans organisation », celle-ci étant disparue avec le père. Des problèmes de fonctionnement peuvent alors surgir. Ceci soulève alors la question du rapport entre les générations au sein des entreprises familiales italiennes.

Ainsi, l'organisation de l'entreprise ne demeure jamais très éloignée du modèle d'organisation autoritaire et patriarcale de la famille, tel que j'ai pu l'observer à Cirò et à Cirò Marina. Et comme les rapports de générations à l'intérieur même de la famille sont autoritaires (Todd, 1983), les relations au sein des firmes vinicoles entre générations demeurent empreintes de cet autoritarisme parental. Cependant, ceci soulève des contradictions, comme le relève Sylvia Junko Yanagisako (1991) :

« A father's commitment to passing his firm on to his sons has to be understood in relation to a dense system of meanings about the male self, its actualisation through men's projects, its relation to the projects of other men, and its perpetuation through the lives of sons. Independence is a key symbol in this

ideology of masculinity, and a close examination of its multiple meanings reveals a complex contradictory set of interests, or "structured dispositions," among men » (1991 :332).

Essentiellement, cette contradiction concerne l'impossibilité de concilier le désir d'autonomie et d'indépendance des deux parties : père et fils, tant que les deux demeurent ensemble au sein du même groupe de résidence (Verdon, 1998), ou encore au sein de la même entreprise. Et bien que le père puisse souhaiter l'autonomie pour ses fils, celle-ci demeure incompatible avec sa propre autonomie, sa propre indépendance, tant que ses fils demeurent à l'intérieur du même groupe de résidence que lui, ou encore à l'intérieur de la même entreprise. Cette relation autoritaire entre père et fils est forte à Cirò Marina :

Carmine M. : *Mon frère est plus jeune et il n'est pas souvent à la firme, car c'est difficile de travailler avec mon père. Ici, premièrement, les pères sont toujours enragés, et deuxièmement, tu es un enfant et tu es un couillon, peu importe ton âge. Les pères te nient même l'évidence. S'il décide qu'aujourd'hui il pleut alors qu'il fait beau, aujourd'hui il pleut. Ceci est un problème que rencontrent toutes les entreprises italiennes, pas juste méridionales. En Italie, la grande majorité des entreprises sont à conduction familiale et dans celles-ci, les enfants restent des enfants.*

Vincent F. : *À un moment le père n'a pas le choix de laisser aller les fils.*

Carmine M. : *Oui, mais bien souvent les entreprises ferment à ce moment, quatre fois sur cinq. Il y a des cas –comme le mien- où malgré la place que prend le père, les fils arrivent à prendre la relève. Il y a des cas où le fils se fait chier par son père et décide de s'en aller, ou encore le père demeure trop prépondérant et le fils n'arrive jamais à s'imposer à son tour et l'entreprise demeure donc entre les mains et sous la volonté du père et quand ce dernier trépassé, le fils se voit incapable de prendre la relève des opérations. Ou encore, un père qui laisse le fils aller mais ce*

dernier n'ayant pas suffisamment d'expérience les choses se mettent à aller mal. Ce n'est pas simple que ce moment de transfert.

Cette dynamique familiale appliquée à l'entreprise concernait également les relations entre genres. Les femmes étaient en effet très peu présentes dans les entreprises viticoles. Idéalement, celles-ci étaient compensées en argent, en dot ou en héritage, et en éducation. Dans les grandes firmes, comptant un certain nombre d'employé, quelques femmes occupaient certains des postes de bureaux, mais aucune occupaient un poste décisionnel. La seule entrevue que j'eus l'occasion de faire avec une femme se présenta comme un hasard. Je faisais une entrevue avec le directeur d'une maison vinicole, alors que sa femme était présente. À un moment, le monsieur dut partir, et je restai là à discuter avec la femme. La position des femmes dans l'industrie vitivinicole locale surgit alors qu'elle me parlait du futur : « *Nous aimerions réussir à construire une entreprise aux reins solides et qui fonctionne bien afin de la laisser à nos filles. Aujourd'hui, même si ce sont des filles, cela ne veut rien dire* ». Les modèles symboliques d'hier ne sont plus les modèles d'aujourd'hui, et cela oblige les gens à des négociations de sens et à des adaptations.

À ce sujet, Silvio P. qui avait hérité avec son frère me disait comment, « *contre la logique populaire locale* », son père leur avait déjà transmis l'entreprise en héritage, avant sa mort. Ainsi, à la génération précédente, à ce qu'on m'a expliqué, les pères demeuraient à la tête de leurs entreprises jusqu'à leur mort. Mais aujourd'hui, de plus en plus de fils se retrouvaient en charge de l'entreprise vinicole alors que leurs pères étaient toujours vivants. Comme nous le verrons au chapitre sept, les firmes viticoles de Cirò Marina se

retrouvent depuis les années 1990 devant une sorte de croisée des chemins où des transformations doivent être apportées, autant en ce qui concerne l'orientation de la production que de la commercialisation. Comme je l'expliquerai, ceci est directement lié à l'internationalisation du marché du vin, et aux transformations qu'elle entraîne. Ainsi, plusieurs parents, un peu dépassés par ces nouvelles exigences, choisissent alors de confier l'entreprise à leurs enfants pour se consacrer uniquement à certaines tâches.

Dans cette perspective, il semble d'ailleurs y avoir un lien direct entre le moment où un individu prend le contrôle de l'entreprise et le moment où celui-ci choisit d'effectuer des investissements. À Cirò Marina, dans la majorité des cas, des investissements avaient été réalisés au moment où les individus commençaient à s'impliquer davantage dans la firme de leurs parents. C'était le cas par le passé, et c'est le cas actuellement pour les personnes nouvellement propriétaires :

Carmine M. : *Avec l'entrée en scène de mon père... Mon grand-père est mort dans les années 1960, mais mon père avait déjà commencé à travailler dans les années 1955. Mon père est un grand amateur de technologie et de machines. Il est très habile et connaît bien les machines, les appareils de production, etc. Il eut donc cette « crise de modernisme » et détruisit tout ce qui existait auparavant, -même la maison où il était né- et a commencé à développer les infrastructures pour la production tant du vin que de l'huile.*

Espedito C. : *Mon père n'a pas apporté de modification majeure à la firme, si ce n'est en 1968, lorsque qu'on a commencé l'embouteillage à la propriété. À cette époque, j'étais déjà pas mal impliqué dans celle-ci, et donc cette innovation était davantage la mienne que celle de mon père.*

Nicodemo P. : *À partir de là (1996), moi et mon frère avons repris l'entreprise et nous avons tout recommencé à neuf. C'est-à-dire que nous avons tout modernisé. Nous avons évidemment procédé graduellement, nous ne pouvions pas tout acheter les machines d'un coup.*

Ainsi, on assiste aujourd'hui d'une part à un mouvement général à Cirò Marina où les pères cèdent déjà les firmes à leurs enfants, et d'autre part à une réorientation de la production, qui s'actualise à travers de nouveaux investissements. Cependant, dans tous les cas, les pères demeuraient néanmoins présents dans l'entreprise. Entre autres, afin de pouvoir offrir certains conseils, et aussi, lorsque les firmes possédaient des vignes, les pères continuaient à s'occuper de la viticulture. C'est véritablement, la dimension de la vinification et du commerce qu'ils mettaient désormais volontiers entre les mains de leurs fils. C'était en quelque sorte la solution, l'équilibre que parents et enfants réussissaient à trouver afin de garantir l'indépendance des uns et des autres, tout en restant ensemble.

Nicodemo P. : *Moi-même, je fais tout le travail de bureau et de représentant. Mon frère plus jeune s'occupe davantage de la production vinicole. Alors que mon père s'occupe de la viticulture. Au niveau décisionnel, c'est moi qui évalue les besoins de l'entreprise, les coûts et les bénéfices, et ensuite nous en discutons ensemble à trois. Donc, au niveau décisionnel, mon père demeure assez présent, c'est normal. Il doit être présent. Quand j'ai commencé j'ai fait pas mal de niaiseries, je pensais que c'était plus facile, par exemple je faisais plus facilement crédit. Alors mon père, avec son expérience, m'a corrigé un peu.*

Salvatore P. : *Mon père a une autre ferme agricole dont il s'occupe exclusivement aujourd'hui où il cultive la vigne, des agrumes et des oliviers. Moi et mon frère on ne s'occupe que de la vinification et de la commercialisation du vin.*

Silvio P. : La principale passion de mon père, c'est la viticulture, pas la vinification.

Si ailleurs et dans différents contextes les transferts générationnels sont parfois l'occasion de confrontation entre les valeurs et les visions de la vieille et de la nouvelle génération, à Cirò Marina les exigences du marché contemporain du vin semblaient véritablement inciter plusieurs pères à relayer le flambeau à leurs enfants et à se retirer de la vinification et de la commercialisation. Comme nous le verrons, ces activités s'avéraient toujours plus exigeantes, entre autres la commercialisation à l'échelle internationale. Également, c'était dans leurs conceptions mêmes du vin que ces personnes se voyaient dépassées. Car si les idées que les gens se font du vin sont des représentations, ce sont des représentations qui sont en partie incorporées à travers l'expérience sensible qu'ils font du vin. Bien que les personnes peuvent modifier les représentations qu'ils ont du vin, les modifications possibles ont certaines limites, car au niveau de leur mémoire, de l'expérience sensible, les représentations du vin sont inscrites dans les corps des individus. Et cette mémoire inscrite dans le corps des individus (Pandolfi, 1991) constitue une limite aux transformations des représentations qu'ils ont du vin.

À ce propos, une personnes m'expliquait que la majorité des vinificateurs actuels, soit ceux de la génération de son père, ne connaissaient finalement pas bien les autres vins à l'extérieur du « Cirò ». Il me racontait comment lui-même s'amusait parfois à acheter quelques vins siciliens d'un bon rapport qualité-prix, mais sans que ce ne soit des vins haut de gamme, et pas plus dispendieux qu'un « Cirò Riserva ». Il sortait ces vins lors de

repas de famille et le faisait essayer à ces parents, oncles et amis, mais de la génération de son père. Ceux-ci demeuraient alors épatés : « *Comme il est bon ce vin !* » « *Comme tu as dû le payer cher !* ». Et alors il leur disait qu'il ne l'avait pas payé plus cher qu'un Cirò. Ceux-ci demeuraient alors interdits. Ceci pour me dire finalement que, selon lui, les personnes de cette génération ne connaissent pas les autres vins à l'extérieur du vin de Cirò, et que pour eux, leur seul point de référence a toujours été le « Cirò ». Évidemment, les propriétaires de maisons de vin, impliqués dans le commerce, connaissaient d'autres vins. Mais il est vrai que pour eux, ayant découvert par exemple ces autres vins à un certain âge, le vin de Cirò demeurait leur point de référence. Tandis que pour certains jeunes, entre autres ceux ayant étudié ailleurs en Italie, ils connaissaient davantage de vins autres que le « Cirò ».

De la même manière, souvent les pères ne voulaient tout simplement pas faire d'entrevues avec moi. Peut être est-ce à cause de mon propre âge et qu'ils se disaient : « *les jeunes avec les jeunes* ». Mais pourtant, dans d'autres contextes, je fis des entrevues avec de nombreuses personnes plus âgées que moi. Il semblait ainsi y avoir quelque chose d'autre, comme une sorte de gêne. j'avais souvent l'impression que certains de ces pères, se sentaient plus ou moins à l'aise de discuter, par exemple du pourquoi des nouvelles barriques de chênes. Comme si je représentais en fait à leurs yeux cette nouvelle réalité internationale du vin, ce qui est effectivement le cas, qu'ils connaissent mais qui leur échappent. Car si le nouveau discours international du vin constitue un ensemble de représentations du vin qu'ils comprennent, c'est comme s'il y avait une dimension à laquelle ils adhéraient plus difficilement. En fait, il s'agit justement de la

limite que leur impose leur propre expérience sensible du vin. Ils comprenaient parfaitement l'intérêt commercial de la chose, mais ne semblaient pas nécessairement à l'aise avec. Par conséquent, les conditions actuelles de la production et de la commercialisation du vin incitaient les parents à laisser la place aux jeunes.

C'est ainsi qu'aujourd'hui, les transferts en héritages entraînaient une certaine réorganisation du travail dans les maisons vinicoles, mais aussi un regard différent sur la production et le commercialisation du vin. Le transfert générationnel apparaissait comme une solution aux différentes contradictions de sens auxquelles étaient confrontés les parents. C'était principalement le cas des petites entreprises vinicoles. Pour les grandes maisons, les coopératives privées, les pères ne faisaient pas aussi rapidement place à leurs fils. En fait, en raison de la taille de ces entreprises, il était possible pour eux de fournir des positions importantes à leurs enfants, mais sans pour autant abandonner les leurs. Mais là aussi, les conditions contemporaine du marché tendaient à favoriser l'accession des enfants aux postes décisionnels :

Antonio M. : C'est un secteur en mouvement, qui subit présentement un changement générationnel complet. Le changement générationnel apporte à Ciro de la nouveauté au niveau des vignes, et au niveau des firmes. Le changement générationnel ne se produit pas uniquement au niveau des grandes firmes, mais également au niveau des petites. Les subventions de la CE nous ont assurément donné une grosse impulsion pour améliorer les firmes. Mais ensuite il y a eu un creux, car il y avait les grandes firmes, mais il n'y avait pas de professionnalisme. Ensuite, nous les jeunes nous sommes arrivés, nous avons pris les œnologues comme consultants. De plus, auparavant il y avait mon père et qui faisait tout. Maintenant, il y a mon cousin qui s'occupe de la dimension commerciale, moi qui

regarde les vignes, etc... En divisant les tâches de façon professionnelle, le travail de la firme est devenu plus professionnel.

De plus en plus de maisons vinicoles, surtout les grandes, se dotaient d'une organisation du travail consignée dans une charte. Même dans le laps de temps entre mon séjour en 2000 et celui en 2004, quelques firmes avaient adopté ce modèle d'organisation. Voyons maintenant les relations que ces firmes entretenaient entre elles.

Les relations entre firmes vinicoles

Jusqu'à récemment, les firmes vinicoles n'ont jamais entretenu de grands rapports de collaboration et n'ont jamais véritablement développé d'actions concertées pour la commercialisation du vin. *« Jusqu'à aujourd'hui, les firmes vinicoles ont toujours fait cavalier seul chacune de son côté »* de me dire Silvio P. Une situation que tous considéraient préjudiciable pour la zone de Cirò, mais à laquelle ces firmes arrivaient difficilement à remédier. Les rapports qu'entretiennent ces maisons vinicoles entre-elles sont complexes et ne se résument pas aisément. D'un côté, les propriétaires de ces firmes sont des concurrents commerciaux qui luttent entre eux pour des parts de marchés. D'un autre côté, ils sont obligés de se concerter pour mettre sur pieds des activités promotionnelles concernant la zone, comme par exemple faire les démarches administratives pour que Cirò Marina soit incluse dans les circuits touristiques de « La routes des vins ». Mais à cela s'ajoutent les rivalités pour le prestige local d'être la plus belle, la plus grande, la plus modernes et la plus prospère des firmes vinicoles. Le tout étant influencé par les relations personnelles entre ces propriétaires. Les uns sont amis, alors que d'autres ne peuvent pas se sentir. Certains sont parents, donc plus proches, ou

au contraire ils sont en chicane à propos d'une question d'héritage. Enfin, les jeunes regardent davantage vers l'avenir, et peuvent être plus ouverts au dialogue et à la collaboration, alors que la génération précédente est plus fermée, a un œil tourné vers le passé, et conserve parfois le souvenir de vieilles animosités. Ainsi, les relations entre les entreprises viticoles comportent différentes dimensions, et dans le cadre de ce chapitre, je ne peux malheureusement toutes les aborder. Ceci dit, la dynamique des rapports qu'entretiennent les maisons viticoles de Cirò Marina est le mieux illustrée par la difficulté que celles-ci rencontrent dans leur tentative de mettre sur pied un consortium de tutelle pour le vin de Cirò.

Il y avait lors de mon séjour, une volonté de la part des entreprises viticoles de mettre sur pied un consortium de tutelle. D'autant plus qu'auparavant un tel consortium avait déjà existé. Malheureusement, le consensus entre les différentes firmes viticoles semblait difficile à obtenir. Pour plusieurs propriétaires de maisons viticoles, cette absence de consortium de tutelle et de promotion¹¹ rendait leur travail plus exigeant, entre autres par rapport à la promotion :

Berenice R. : *Il est dommage que l'ancien consortium de contrôle de la qualité n'existe plus, ou encore que les firmes viticoles ne s'unissent pas un peu plus pour promouvoir ensemble le vin de Cirò. C'était plus simple lorsqu'il y avait ce consortium qui s'occupait de ces questions, alors qu'aujourd'hui tout le monde est un peu à la dérive de son côté et fait cavalier seul. Cela a comme conséquence d'affaiblir un peu le Cirò.*

Vincent F. : *Et comment expliquez-vous cette situation ?*

¹¹ En Italie, en raison de la loi, un consortium ne peut pas simultanément titulariser la qualité d'un produit, et en faire la promotion. Pour cela, il faut deux consortiums, soit deux organes indépendants.

Berenice R. : *Je ne sais pas, chacun pense à soi. Ici il manque cet esprit de coopération, de solidarité, et non seulement pour le secteur vitivinicole en particulier, mais pour Cirò Marina en général.*

Cette personne, comme plusieurs autres à qui je posais la même question, expliquait l'absence d'association de producteurs ou d'organe collectif de promotion du vin de Cirò par le manque d'esprit de coopération. C'était la perception que les principaux intéressés avaient des rapports qu'ils entretenaient entre eux. Pourtant, malgré ce manque d'esprit coopératif, un consortium de tutelle a déjà existé à Cirò auparavant.

Ce premier consortium de tutelle avait été créé en 1969, lors de l'obtention de la *Denominazione di origine controllata* (Doc). Pour l'obtention de cette Doc, la zone avait besoin d'avoir un tel organe de contrôle et de surveillance afin de garantir la production vinicole, avant de pouvoir faire la demande explicite au gouvernement d'une *denominazione*. Alors, quelques producteurs impliqués à l'époque dans le commerce du vin et désireux d'obtenir une Doc mirent sur pied ce consortium¹². Cependant, ce consortium avait spécifiquement pour but l'obtention de cette reconnaissance juridique pour le vin de Cirò. « *Dans sa charte, le consortium avait une durée pré-déterminée de dix ans. À la fin de ces dix années, personne ne s'est préoccupé, pas même le président, de renouveler celui-ci et de le porter de l'avant, il est donc décédé de mort naturelle* », de m'expliquer Mario B. Le consortium fut donc abandonné en 1979 et depuis, les producteurs sont sans consortium de tutelle ou de promotion. En l'absence d'une telle organisation institutionnelle de secteur, aux dires des producteurs et selon la loi

¹² L'obtention de la « Doc Cirò » est analysée plus en détails au chapitre six.

européenne n. 164 de 1992, la chambre de commerce provinciale devrait substituer des conseillers inter-professionnels jusqu'à ce que naisse un autre consortium de tutelle. Cependant, pour le cas de la province de Crotone, la chambre de commerce n'a jamais activé cet organe de conseillers interprofessionnels :

Mario B. : *Il y a une carence de ce côté. La chambre de commerce a en fait institué un certain quelque chose, mais rien en rapport à la loi 164/92. La chambre de commerce a eu une initiative, mais qui n'est pas de ses compétences, elle ne devrait pas se mettre à jouer dans un secteur qui est la compétence exclusive des viticulteurs et des vinificateurs, des industriels et des commerçants. En l'absence de consortium, la chambre de commerce a eu une initiative, mais qui n'a porté aucun résultat.*

Lorsque cette personne parle de compétences exclusives, c'est en fait parce qu'il considère que la chambre de commerce empiète sur ses juridictions. Et cela semblait être la pierre d'achoppement des tentatives pour remettre sur pied un consortium de tutelle à Cirò. Cependant, ce n'était pas tant les empiètements de l'État, à travers la chambre de commerce, sur les compétences des différents professionnels du vin, mais plutôt ceux de ces professionnels les uns par rapport aux autres qui les dérangent. En effet, la réticence de certains producteurs semblait provenir du fait qu'inévitablement, les personnes élues au sein du consortium pouvaient se retrouver pendant un laps de temps à avoir un contrôle sur les autres :

Antonio M. : *Il n'y a pas de consortium ici, car un consortium de tutelle des vins tu ne peux pas le faire comme tu veux. Il y a des lois bien précises qui les régissent et qui en fixent l'organisation, et on pourrait dire les droits et les devoirs. On ne peut pas se lever un matin et se dire : « Organisons un consortium des vins qui fait ceci, ceci et cela ». Il y a une loi qui les régit et celle-ci donne beaucoup trop de pouvoir au président du consortium. Par exemple, ce dernier peut exiger une*

vérification fiscale de n'importe quelle firme, qui normalement ne peuvent être faites uniquement par la guardia di finanzia (le fisc) et avec un mandat du juge. Principalement pour cette raison, et également en raison des façons de faire locales, personne n'a envie de faire partie d'un tel organe qui devient plus un organe de pouvoir et de contrôle dans les mains de son président, qu'un organe de promotion.

Dans ce contexte, personne ne veut voir à la tête du consortium son concurrent direct. Ce n'est pas la collaboration ou la coopération en soi qui ne fonctionne pas, mais la nécessité inhérente à celle-ci, dans le cas de ce consortium, à devoir s'organiser de façon politique. Comme ailleurs en Italie, en Calabre la politique conduit parfois à un exercice spécifique du pouvoir. Il est commun que les personnes utilisent leur position de pouvoir pour contrôler les autres. Il s'agit d'une forme spécifique de l'exercice de la politique où toute position de pouvoir devient à un moment un outil de contrôle sur les autres. Les personnes sont alors extrêmement réticentes à se doter d'un organe de pouvoir, quel qu'il soit, et à le remettre entre les mains d'une autre personne. Et davantage si cette personne est un de leur concurrent commercial.

De ce point de vue, les propriétaires de firmes vinicoles doivent alors être considérés, non pas nécessairement comme politiquement puissants, mais du moins comme politiquement affranchis. Localement, ce sont des figures importantes qui ne s'en laissent pas imposer. Ils se comportent ainsi comme s'ils n'avaient besoin de personnes¹³. Un individu ne travaillant pas dans le secteur vitivinicole et à qui je demandais pourquoi les firmes

¹³ En Italie, tout le monde a un jour besoin de quelqu'un pour l'aider par rapport à tout ce qui regarde la bureaucratie. Ce qui différencie les personnes, c'est que certains ont davantage de contact politique que d'autres.

vinicoles ne coopéraient pas davantage me répondit : « *Les firmes vinicoles sont riches. Elles se disent qu'elles n'ont pas besoin des autres* ». Ainsi, politiquement les propriétaires de maisons vinicoles se comportent comme s'ils n'avaient besoin de personne. Ainsi, bien que ces propriétaires sont entièrement conscients de la nécessité à l'heure actuelle de se doter d'un tel organe de promotion, la dynamique locale du rapport entre ces firmes nuit à sa création :

Antonio M. : *Les gens ici sont fermés. Également, ils s'entre-dévorent. Les gens des firmes vinicoles devraient penser à faire connaître le vin de Cirò au monde entier, tenter de voler des parts de marché à qui ... aux autres régions italiennes productrices de vin. Mais ici, le monde arrête à Torre Melissa et à Crucoli... On se fait la guerre et la compétition entre nous. Au lieu de se mettre ensemble et de faire un consortium de promotion et non un consortium de contrôle, les gens continuent à se faire la guerre, maison vinicole contre maison vinicole, où ils se volent les clients entre eux. Il ne se font même pas cette guerre là sur la qualité, mais sur les prix.*

Et comme je l'indiquais au début de cette section. Les rivalités ne sont pas uniquement commerciales. Il y a aussi, et surtout, les rivalités pour le prestige local. C'est ce que veut dire cette personnes lorsqu'elle dit que le monde s'arrête à Torre Melissa et à Crucoli. Ceci nous rappelle comment la culture, si délocalisée soit-elle, s'actualise toujours dans des localités. Dans cette perspective, il semblerait que les Cirotani ne modifient pas tellement leur façon de voir le monde suite à l'arrivée massive de « significations » dans leur univers local. Au contraire, ces autres significations semblent simplement se rajouter à celles qu'ils ont, et qu'ils utilisent déjà pour construire du sens. Cependant, ces nouvelles significations ne modifient pas tellement la façon dont ils construisent ce sens. Principalement, ces nouvelles significations ajoutent essentiellement de nouveaux

arguments sémiotiques dans les luttes que les individus se font au niveau local (Herzfeld, 1997). Mais à elles seules, ces significations ne modifient pas les façons de produire du sens localement. Et il s'agit là d'un exemple de la façon dont est organisée la culture dans notre monde contemporain :

Espedito C. : *Il n'y a pas ici d'association de la part des producteurs, car les gens sont très individualistes. Chaque firme vinicole veut être la plus grande ... au niveau local. Les gens ne se mettent pas ensemble, car chacun ici souhaite « émerger ». Ce sont des vieilles histoires de familles où auparavant il y avait certaines familles reconnues et les gens continuent aujourd'hui à avoir cet attitude de chercher à imposer leur famille sur la scène locale. Les gens veulent dominer les autres, ils veulent être roi, ils veulent être les meilleurs, ils veulent être les plus gros. Par exemple au niveau de grandes fermes agraires, les familles restent liées les unes aux autres pendant deux ou trois générations justement pour demeurer les plus forts. Ainsi, au lieu d'avoir une politique territoriale face à l'extérieur, ils ont une politique familiale à l'intérieur.*

En 2004, lors de mon second séjour, un consortium de tutelle avait finalement, et difficilement, vu le jour. Celui-ci a obtenu une reconnaissance officielle. Cependant, sa création a donné lieu à une longue saga de contestation de la part d'une partie des firmes vinicoles locales. Celles-ci ont d'ailleurs fini par créer un deuxième consortium de tutelle, mais qui n'a pas reçu de reconnaissance officielle. Il y a donc actuellement deux consortiums de tutelle, et les relations entre les deux s'apparentent à une guerre de tranchée. Le second consortium reproche au premier la façon dont s'est effectuée la nomination des conseillers et du président, tandis que le premier accuse le second de chercher uniquement à faire dérailler le processus pour qu'en fin de compte il n'y ait pas de consortium de tutelle. Il s'agit là clairement d'une lutte pour le contrôle politique et

pour le pouvoir. Dans cette perspective, une personne avec qui je m'entretenais de ces questions me le disait elle-même :

En Italie, nous sommes des maîtres pour nous mettre la zappa (la houe) dans les jambes. Nous sommes champions pour nous compliquer la vie, parce qu'il y a un système bureaucratique lourd, parce que les politiciens commandent, car plus c'est compliqué, moins tu y comprends et ils te donnent des amendes. Et ceux qui te donnent des amendes peuvent te demander les faveurs pour t'enlever l'amende, etc. Il y a beaucoup de corruption. Si la loi est simple, les choses sont claires. Si la loi est très compliquée et que personnes n'y comprend rien, alors celui qui contrôle devient puissant, car la loi est si compliquée que le moindre prétexte devient une excuse pour te donner une amende. Toute cette bureaucratie pour une question de pouvoir. Mais ceci est un autre discours qui n'entre pas dans le discours du vin.

Ainsi, on voit comment les relations entre les firmes sont marquées par des rivalités et des luttes, mais également des alliances. Et de ce point de vue, contrairement à la personne citée juste avant, les questions de pouvoir entrent effectivement dans le discours du vin. Entre autres, le pouvoir de construire le discours dominant sur le vin local, ce que permettra justement le consortium de tutelle, lorsque celui-ci sera fonctionnel.

Conclusion

L'objectif de ce chapitre consistait à présenter les différences qui existent entre les maisons vinicoles. Ainsi, lorsque les gens parlent des firmes vinicoles, par exemple les viticulteurs du chapitre précédent, ils englobent sous un seul vocable, des réalités distinctes. Pour résumer, ces firmes doivent être considérées comme des P.M.E. de type familial. J'ai d'abord expliqué comment toutes n'ont pas la même histoire. Certaines sont le fait de petits propriétaires qui au fil des années se sont spécialisés dans la production et

le commerce de vin. D'autres sont le fait de commerçants qui eux aussi à un moment se sont spécialisés dans le négoce du vin. Enfin, une partie de ces firmes étaient à l'origine des coopératives privées mises sur pied par les descendants des grands propriétaires d'autrefois et qui, au lendemain de la Réforme Agraire se virent obligés de reconvertir certaines de leurs productions agricoles, tandis que l'État fournissait des subventions.

Deuxièmement, j'ai présenté comment ces firmes sont organisées au niveau interne. Autant au niveau des coopératives privées que des maisons appartenant à une seule personne, on rencontrait deux modèles d'organisation. D'un côté, il y avait les firmes où le propriétaire, ou le directeur dans le cas des coopératives, concentrait entre ses mains les niveaux décisionnels de tous les secteurs de l'entreprise. D'un autre côté, il y avait les entreprises dont l'organisation du travail était clairement définie et inscrite dans une charte. Auparavant, le modèle traditionnel était celui où une personne concentrait entre ses mains tous les pouvoirs. Aujourd'hui, le modèle d'organisation du travail avec une définition explicite de la division des tâches tendait à se diffuser davantage. Enfin, j'ai souligné comment les conditions actuelles du marché, et ses répercussions sur la production et la commercialisation du vin, incitent plusieurs pères à laisser davantage de place à leurs fils, alors qu'on me racontait qu'à la génération précédentes, les pères restaient bien souvent à la tête de leurs entreprises jusqu'à leur mort.

Troisièmement, j'ai présenté les relations que les firmes entretiennent entre elles. Malgré la nécessité croissante de s'unir pour former, d'abord un consortium de tutelle pour garantir la qualité du produit, et ensuite pour pouvoir faire front commun, autant vis-à-vis

de l'État que face à la concurrence d'autres régions productrices d'Italie et du monde, les producteurs de Cirò Marina éprouvaient de la difficulté à s'unir entre eux. Si plusieurs me justifiaient cela par le manque « d'esprit de coopération » des gens d'ici, j'ai pour ma part succinctement expliqué cette réticence davantage en terme de lutte pour le contrôle politique, une facette des rivalités qui opposent les propriétaires de ces firmes vinicoles.

Le but de ce chapitre consistait à présenter la situation contemporaine des maisons vinicoles de Cirò Marina. Dans cette perspective, il se voulait principalement descriptif. Maintenant que nous connaissons plus en détails les acteurs sociaux de l'industrie vitivinicole de Cirò Marina, c'est-à-dire d'une part les viticulteurs et d'autre part les différentes maisons de vin, ainsi que les rapports qu'entretiennent ensemble ces agents, voyons comment l'évolution des marchés du vin a influencé le développement de cette industrie, et comment les producteurs expérimentent aujourd'hui les conditions spécifiques du marché international du vin.

TEMPS ET ESPACE

DES MARCHÉS DU VIN DE CIRÒ

Une des caractéristiques contemporaine de la mondialisation serait la délocalisation ou encore la multi-localisation des centres et des périphéries. Comme je l'indiquais au chapitre un, pour certains auteurs tel Appadurai, le monde ne peut plus être pensé et réfléchi en termes de centres et de périphéries. À l'opposé, pour Hannerz, dans la mesure où les multiples échanges de biens, d'idées et de significations entre les différentes parties du monde s'effectuent toujours de façon inégalitaire, ce déséquilibre permettrait justement de distinguer les « centres » des « périphéries ». Cette façon de penser la mondialisation s'appuie évidemment sur un prolongement des thèses concernant le système-monde développées par Wallerstein¹. Si dans ses grandes lignes, je trouve ce modèle pertinent, je partage néanmoins les critiques adressées à cette théorie par les anthropologues Eric Wolf (1982) et Sydney Mintz (1985), tous deux lui reprochant de ne pas suffisamment tenir compte des dynamiques locales des *marges* et des *zones intermédiaires* en ce qu'elles demeurent conceptualisées uniquement en terme de réponse ou de réflexe à ce qui se déroule au *cœur* : « *Although they [A. G. Franck et I. Wallerstein] utilized the findings of anthropologists and regional historians, for both the principal aim was to understand how the core subjugated the periphery, and not to study the reactions of the micro-populations habitually investigated by the anthropologists* » (Wolf, 1982 :23). Cependant, si les travaux de Mintz et Wolf mettent en lumière le rôle

¹ Également présenté au premier chapitre.

spécifique joué par les périphéries dans la constitution du cœur, par exemple l'impact que l'introduction du sucre en provenance des Caraïbes a eu sur la société anglaise (Mintz, 1985), Michael Taussig (1987) leur reproche justement de ne pas suffisamment nous renseigner sur ces populations locales et sur leurs « expériences vécues » (Taussig, cité par Ulin, 1996). Si cette critique provient d'un plaidoyer en faveur d'une approche davantage herméneutique, il est vrai que la majorité des travaux portant sur l'économie politique mondiale négligent souvent l'influence que peuvent avoir des populations locales sur les processus transnationaux, et aussi négligent comment ces populations locales vivent au jour le jour cette réalité contemporaine qu'est la mondialisation.

Dans le chapitre deux, j'ai présenté les effets sur la production agricole et ses répercussion sur l'organisation sociale de Cirò, de l'intégration de la Calabre en tant que périphérie à l'économie européenne en voie d'expansion du 15^{ième} au 19^{ième} siècle. Dans le présent chapitre, je désire présenter de nouveau les effets sur le local de l'insertion de la Calabre aux économies des autres pays européens du nord, mais cette fois-ci en ce qui regarde la production de vin. D'abord, dans une perspective historique, afin de mieux comprendre comment s'est développée l'industrie vinicole contemporaine. Ensuite, à l'époque actuelle, afin de voir quels sont les effets de l'internationalisation du vin sur l'industrie locale. Et enfin, tenter de voir comment cette internationalisation du marché du vin pourrait se répercuter sur les représentations locales que les producteurs ont de leurs vins. Il s'agit ici de mettre en pratique la critique adressé par Taussig à Wolf, à savoir comment les producteurs de Cirò Marina expérimentent concrètement l'internationalisation du marché du vin. Sont-ils des producteurs de significations qu'ils

envoient à travers le monde, ou encore se retrouvent-ils sous ce rapport dans une position « périphérique » vis-à-vis un ou plusieurs centres en ce qui a trait à la construction des représentations de leur vin ?

Dans la mesure où je m'intéresse essentiellement à la réalité locale de Cirò Marina, on pourrait me critiquer en disant qu'une analyse du processus d'internationalisation du marché du vin demeure incomplète sans une analyse de sa consommation dans différents contextes. Ceci est en partie vrai. Différentes raisons cependant m'amènent à me concentrer uniquement sur le contexte de production. D'abord, il est évident que le vin a eu des effets divers lorsque celui-ci a été introduit comme bien de consommation dans des sociétés où il n'existait pas. Les gens ont dû l'intégrer à leurs représentations du « monde alimentaire » et lui ont assigné des significations qui ont ensuite évolué et se sont transformées. Pensons par exemple à la place qu'occupait le vin dans la société québécoise des années 1960, et comment celle-ci a évolué jusqu'à aujourd'hui². Mais la prise en compte de ce contexte nous informe davantage sur cette société, que sur le vin en soi. Par exemple, au Québec, le vin de Cirò n'est pas très connu, et les produits d'une seule maison sont parfois disponibles dans certaines succursales de la Société des alcools du Québec. Ainsi, le fameux vin de Cirò ne fait pas partie du répertoire courant des consommateurs Québécois. À l'opposé, celui-ci est plus disponible en Ontario, entre autres parce qu'il y a des immigrants originaires de Cirò à Toronto. Mais dans la mesure où je travaille sur le vin et ses représentations à Cirò Marina, cela ne me renseigne pas beaucoup de savoir comment ce vin est perçu dans un ou l'autre de ces contextes de consommation transnationaux. Car le problème qui m'intéresse est de savoir comment les

² Voir R. Prévost, S. Gagné et M. Phaneuf, 1986.

processus de la mondialisation ont un impact sur les représentations que les producteurs se font de leurs propres vins. Que le vin soit bien ou mal reçu ailleurs dans le monde n'est pas important en soi. Ce qui compte, c'est de savoir comment ces réactions lointaines sont perçues et interprétées par les gens de Cirò Marina. Si les représentations du vin de Cirò ailleurs dans le monde ont une influence sur les représentations que ses producteurs en ont, alors je peux les appréhender à Cirò Marina même.

Comme je l'indiquais en introduction, je considère les représentations locales importantes dans la mesure où le vin est un produit de consommation qui a une identité propre, profondément enracinée dans des lieux correspondants à ses contextes de production. La majorité des consommateurs de vin à travers le monde n'achètent pas des vins anonymes, du moins pas de la même manière qu'ils consomment du blé anonyme, du sucre anonyme, du riz anonyme, etc. Il existe bien sûr plusieurs produits alimentaires qui, comme le vin, ont une identité explicitement liées à leurs lieux de production. Par exemple, on peut acheter de la fleur de sel de Camargue, des oignons rouges de Tropea, où encore de nombreux fromages provenant de divers endroits. Mais à côté de cela, de nombreux produits agricole demeurent anonymes. À l'exception d'une provenance vague, ou entièrement inconnue en ce qui concerne les produits transformés³, la majorité des consommateurs ignorent l'origine des produits avec lesquels pourtant ils s'alimentent quotidiennement. Par exemple, d'où provient ma farine *Robin Hood*, mon sucre *Redpath*, ... ? Combien de consommateurs américains savent que le plus grand producteur de riz au monde, ce sont les États-Unis ? Surtout dans la mesure où les producteurs

³ Lorsqu'on achète par exemple des biscuits, on ne sait rien de la provenance du sucre, de la farine, du chocolat, etc.

commercialisent leur riz sous un simulacre d'identité asiatique en mettant des caractères chinois sur les emballages. Les gens n'achètent cependant pas des produits anonymes pour autant, dans la mesure où ceux-ci ont normalement des marques. Mais ces marques, lorsqu'elles ne tentent pas de cacher leur provenance exacte (Appadurai, 1986), nous renseignent rarement sur leurs lieux de production. Par exemple, qui est en mesure de dire où est produit le dentifrice Colgate ?

À l'opposé, le vin, dans sa forme commerciale la plus répandue, demeure toujours explicitement rattaché à ses lieux de production. L'identité d'un vin est son lieu de production. Chaque producteur a également une identité individuelle à travers le nom de sa maison, qui joue sensiblement le même rôle que les marques. Mais ces marques individuelles sont souvent secondaires, et sont souvent subordonnées aux identités plus larges qui sont celles des zones de production. Il y a bien sûr certains domaines vinicoles fameux dont les renommées sont plus grandes que celles des zones où ils se trouvent. Mais comparativement à cela, il existe énormément de maisons moins connues, et dont l'identité de leurs zone de production est souvent, aux yeux des consommateurs, leur identité première. Par exemple, des noms tels *Badia a Coltibuono*, *Castellare di Castellina*, *Castel'in Villa*, *Castello di Ama* ou encore *Castello di Gabbiano* peuvent n'avoir aucune signification aux yeux de nombreux consommateurs. Il s'agit pourtant de maisons connues du Chianti. Le nom de la zone, le lieu, devient alors l'élément signifiant pour les consommateurs.

Les lieux sont des constructions historiques de l'espace (Feith et Basso, 1996 ; Gutpa et Ferguson, 1997). Ces constructions prennent en compte de multiples éléments, mais qui en majorité font référence au temps, qu'il s'agisse d'un temps court ou d'un temps long. De ce point de vue, comme je l'indiquais en introduction, le vin à Cirò occupe une position centrale dans la construction de l'identité de l'espace local, en invoquant et en évoquant l'histoire. Mais ce passé n'existe pas indépendamment de sa construction sociale contemporaine et de sa médiation dans le présent (Hobsbawm et Ranger, 1983). À Cirò, l'espace local, la référence au temps et le vin sont des symboles qui se justifient mutuellement les uns les autres. Le temps justifie le vin : « *Ici, on fait du vin parce que les Grecs en faisaient à l'époque de la Grande Grèce* ». Le lieu justifie le vin : « *Ce qui explique la qualité du vin de Cirò, c'est la qualité du terroir local* ». Le temps justifie le lieu : « *Les Grecs avaient reconnues la qualité du terroir local* ». Enfin, le vin justifie le lieu « *À cause de son vin, Cirò est une réalité unique en Calabre* », « *Cirò Marina est une des villes les plus riches de la province en raison de son activité vitivinicole* ».

En ce qui regarde le vin, la référence au passé, à la tradition, sert normalement à garantir au produit une certaine authenticité. Au niveau commercial, la nécessité de garantir au vin une authenticité est motivée dans le présent par la nécessité de le distinguer symboliquement des autres produits similaires, soit les vins des autres régions du monde. Le problème est qu'aujourd'hui, le marché international du vin amène les producteurs à modifier légèrement leur vin. Ceci entraîne alors des contradictions par rapport à la tradition et à l'authenticité du vin. L'objectif du présent chapitre consiste donc d'une part à présenter l'impression que les producteurs de Cirò Marina ont de l'histoire récente de

leur industrie, et d'autre part de démontrer comment le marché international du vin les oblige à transformer les représentations qu'ils ont de leur propre vin, et comment ceci entraîne des contradictions au niveau du discours traitant de la tradition.

Ce chapitre se divise en deux parties. Dans la première partie, je ferai l'historique des marchés du vin de Cirò. En l'absence d'études historiques sur le développement de l'industrie vitivinicole à Cirò Marina, je me base essentiellement sur les récits que m'en ont faits les gens en me racontant l'histoire de leurs maisons vinicoles. C'est en ce sens que je préfère parler de « l'impression » de l'histoire. Le vin de Cirò a connu au cours de son histoire différents marchés. Depuis le 19^{ième} siècle, ces marchés peuvent être divisés en quatre périodes distinctes. La première période est celle remontant à l'époque précédant la construction de la voie ferrée, soit la fin du 19^{ième} siècle, et qui a vu émerger la spécialisation vitivinicole, et dont l'industrie actuelle est tributaire. La deuxième période est celle de l'exportation du vin en fût via la voie ferrée comme vin de coupage destiné au Nord de l'Italie et à la France. Ensuite, la troisième période est celle du développement des premiers marchés extra-régionaux du « vin de Cirò » reconnu comme tel, principalement auprès des diasporas d'émigrants calabrais. Enfin, la quatrième période correspond à l'époque actuelle caractérisée par l'internationalisation du marché du vin. Ces périodes constituent des moments phares et aisément identifiables, mais elles ne sont pas exclusives. Selon les époques, ces périodes se superposent et se chevauchent⁴. La deuxième partie de ce chapitre portera spécifiquement sur la période contemporaine. D'abord j'analyserai la spécificité du marché international du vin à l'heure actuelle.

⁴ Par exemple, la vente de vin en fût à l'échelle locale et régionale, bien que marginale, se perpétue encore aujourd'hui.

Ensuite, j'identifierai comment les producteurs de Cirò Marina sont en contact avec leurs différents marchés. Enfin, j'essaierai de voir si le marché actuel du vin exerce une influence sur les représentations qu'ils ont de leurs vins.

Première partie : Historique du développement des marchés du vin de Cirò

Les marchés anciens et régionaux

Au chapitre deux, j'ai montré que l'insertion de la Calabre au sein des courants d'échanges mondiaux a entraîné le développement d'une production agricole spécialisée dans la céréaliculture et dans l'élevage, mais également comment cela a permis le développement local d'une spécialisation viticole à Cirò. Avec ce panorama comme toile de fond, j'essayais lors de mes entrevues avec les propriétaires de firmes vinicoles de retracer avec eux l'origine de la production de vin dans leur famille. Entre autres, je tentais d'identifier avec eux les premiers débouchés commerciaux pour le vin. L'identification des premiers débouchés du vin de « Cirò » est importante, car ceux-ci constituent les assises à partir desquelles s'est développée l'industrie actuelle.

Au 19^{ième} siècle, les viticulteurs vinifiaient eux-même leur production. Les viticulteurs vendaient leurs vins à des gens qui venaient de l'extérieur pour l'acheter, une pratique qui se perpétua jusque dans les années 1950-1960. Comme me l'expliquait Giuseppe G. propriétaire d'une maison de vin : *« C'est mon père qui a commencé la commercialisation. Comme tout le monde à l'époque (années 1950), il avait une petite cave familiale et vendait son vin en fût à des gens qui venaient de l'extérieur pour acheter le vin ici »*. Ce marché régional de vin en fût est le premier débouché pour le vin

de Cirò, et il s'agissait d'un commerce qui dépassait les limites locales. Par exemple, François Lenormant⁵, voyageur français de passage en Calabre en 1879, fait l'éloge du vin de Cirò et indique comment dès cette époque il s'agit d'un produit recherché à l'échelle régionale :

« ... [On aperçoit] la petite ville, florissante et animée de Cirò, sous laquelle un vignoble étendu produit le vin le plus estimé de la Calabre. Ce vin de Cirò est chaud et généreux; même dans l'état actuel, fabriqué par les procédés les plus imparfaits, il est d'une qualité très remarquable, se conserve parfaitement et s'améliore en vieillissant. Il mériterait que l'on s'occupât sérieusement d'en perfectionner la vinification; avec plus de soins et des méthodes meilleurs, il acquerrait (sic) vite une réputation européenne, et au lieu d'être comme aujourd'hui seulement recherché dans le reste de la Calabre, il deviendrait l'objet d'une exportation étendue » (Lenormant, 1881 v.1 :375).

S'il faut en croire les propos de ce voyageur, dès le 19^{ième} siècle, le vin de Cirò jouit d'une reconnaissance qui dépassent les limites locales. Le marché traditionnel du vin de Cirò, s'étend donc dès la fin du 19^{ième} siècle à différentes parties de la Calabre, ce que m'expliquèrent plusieurs personnes en entrevue :

Pietro N. : À l'époque (années 1910), le marché était principalement régional, sans qu'il y ait un lieu en particulier. Mon grand-père vendait son vin en vrac, au détail et non en bouteille. À l'époque les gens utilisaient le récipient qu'ils avaient sous la main : barils, barillets, jarres, bouteilles, etc. Par exemple, les gens se présentaient chez lui avec quelques contenants et repartaient avec leur vin. Ou encore, le père de mon père partait dans les villes et villages des environs et allaient vendre ses barils de vin à différents marchands de vin locaux chez lesquels les gens du lieu se rendaient chercher leur vin.

⁵Spécialiste de l'Antiquité, François Lenormant fut professeur d'archéologie à la Bibliothèque nationale et membre de l'Académie des inscriptions. Il effectue différents voyages en Italie méridionale entre les années 1879 et 1883, à partir desquels il rédige *La Grande-Grèce, Paysage et histoire* et *À travers l'Apulie et la Lucanie, Notes de voyage*, qui sont à la fois des traités d'histoire et des récits de voyages.

Gaetano R. : *Mon père vendait son vin dans les environs, et dans toute la Calabre, sans qu'il y ait une zone particulière pour écouler celui-ci.*

À la fin du 19^{ième} et au début du 20^{ième} siècle, le marché du vin de Cirò s'étendait à l'ensemble de la Calabre. Mais, qu'en était-il à une époque antérieure ? Avant d'être commercialisé à l'échelle régionale, comment ce négoce s'est-il développé à une échelle plus locale ? Au chapitre deux, j'indiquais comment le Marchesato de Crotona, dominé par le *latifondo*, avait constitué un marché pour le vin de Cirò. En fait, cette hypothèse que je cherchais pas la suite à vérifier me fut suggérée par un monsieur qui m'aborda alors que j'attendais dans les couloirs de l'hôtel de ville.

Giovanni B. : *Les contadini (paysans) ont toujours eu une soif de terres et lors des deux Grandes Guerres, lorsqu'on les envoyait au combat, on leur promettait à leur retour, s'ils revenaient, une parcelle de terre. Ainsi, à chaque fois que les contadini de Cirò recevaient un peu de terre, ils la plantaient de vignes. Pourquoi ? Assurément parce qu'il y avait déjà un marché pour le vin : principalement les régions avoisinantes constituées par l'ensemble du latifondo, composé de pâturages et produisant essentiellement du grain pour l'exportation. Ainsi, ces régions avoisinantes –principalement Crotona- formaient un marché où il était possible d'écouler la production de vin et obtenir en échange le blé, le fromage, et autres denrées nécessaires pour subvenir au besoin d'une famille. Le viticulteur se chargeait alors lui-même d'écouler sa production.*

À partir de ce moment, je me mis à prêter davantage attention à cette hypothèse. Pour ne pas influencer les récits de mes interlocuteurs, je ne leur faisais pas part de mes hypothèses à ce sujet avant les entrevues. Je la leurs communiquais cependant à la fin des entretiens pour connaître leur opinion. Alors, parfois certains étaient d'accord, tandis que d'autres s'y opposaient. Quelques uns prétextaient qu'auparavant leurs pères ou leurs

grands-pères vendaient leurs vins en fût dans toute la Calabre. Cependant, ceux-ci faisaient alors référence à une époque plus récente, soit le début du 20^{ième} siècle. À l'opposé, d'autres m'expliquèrent spontanément comment le vin en fût était effectivement vendu dans les zones voisines qui constituaient un marché en raison de la présence du *latifondo* :

Pasquale R. *À cette époque (années 1920), mon grand-père allait porter lui-même son vin en chariots dans les alentours. Le vin était alors soit vendu contre de l'argent, soit encore échangé contre divers produits. Mon grand-père était un producteur de raisins, et par conséquent il vinifiait un vin qu'il vendait dans les auberges des alentours. Ce dernier avait simplement une propriété de deux hectares et produisait 300 quintaux de raisins par année. Il tenait sa propriété de son père. À cet époque, il vendait son vin dans les environs de la province. Plus spécifiquement dans la zone du Crotonese. Crotone ne produisait pas de raisin et ne vinifiait pas, mais elle a toujours constitué une ville importante, avec une grande population qui absorbait facilement la production de Cirò. Et cette zone du Cirotono s'est développée justement parce que dans les autres zones de la Calabre on cultivait d'autres produits. Également, la zone de Crotone s'est industrialisée, et au niveau agricole... rien. Cette masse de gens achetaient leur vin ici à Cirò, la zone viticole la plus proche.*

Un récit suggérant à son tour comment l'ensemble du Marchesato de Crotone et son chef-lieu éponyme constituaient un marché important pour le vin de Cirò en raison de la prédominance de la propriété latifundiaire. De plus, l'existence de ce marché au sud n'excluait pas la présence de marchés ailleurs en Calabre, comme le soutenaient d'autres propriétaires de firmes vinicoles. Mais Crotone et les communes des environs doivent néanmoins être vues comme le marché initial pour le vin de Cirò. Marché sans lequel la production de vin n'aurait pas atteint un tel degré de spécialisation, et ce dès le 18^{ième}

siècle. Ce qui pousse à envisager ce scénario, c'est d'abord la position d'avant-garde de Cirò vis-à-vis des plaines latifundiaires du Marchesato, comme je l'ai exposé au chapitre deux. Avant la construction du chemin de fer à la fin du 19^{ième} siècle, l'amélioration des routes dans les années 1930, et l'introduction des véhicules automobiles, les distances constituaient un obstacle au transport des marchandises sur de longues distances.

Giovanni F. : *Avant le chemin de fer, le commerce du vin se faisait par charrettes, tirées par des bœufs, et sur laquelle il y avait un baril fixe. Les gens venaient de l'extérieur avec ces charrettes et emportaient le vin. C'étaient des gens de l'extérieur qui venaient ici, et non des gens d'ici qui partaient à l'extérieur. C'était par ailleurs un commerce uniquement de plaines, et non de plaines vers les montagnes, parce que les routes de montagnes n'étaient pas carrossables. Alors que dans les montagnes il n'y avait que des pistes. À Cirò, il y avait des gens qui le faisaient à dos de mule, qui transportaient directement à dos d'animal un quintal. Le commerce se faisait essentiellement à dos d'animal par l'entremise de ces muletiers qui le transportaient dans les villages des environs. Avec une charrette, on pouvait transporter 6-7 quintaux. (...) Auparavant, le transport du vin par train était très simple : tu le mettais en fût sur le train, tu le transportais à Crotona et de là les gens l'apportaient chez eux. Avant cela, le même transport se faisait, mais avec les charrette et dans un rayon plus limité d'une soixantaine de kilomètres. Vu que pour ces commerçants, les « coûts d'exploitations » étaient proportionnels au nombre de jours qu'ils passaient à l'extérieur de la maison, ce ne pouvait pas être un commerce de trop longue distance. Au Maximum de Rossano au Nord, à Cantazaro Marina, Sibari au sud.*

Ainsi, pour plusieurs, Crotona apparaît comme le marché principal pour le vin de Cirò. Dans cette perspective, ce qui expliquerait les divergences d'opinions, c'est probablement les périodes auxquelles réfèrent les différents récits. En effet, le commerce de vin à dos d'animal se perpétuera jusque dans la première moitié du 20^{ième} siècle, Mais avec la

construction de la voie ferrée en 1875 (Gentileschi, 1970 :380), le transport à dos d'animal se concentrera en direction des communes de montagnes. En effet, dès la fin du 19^{ième} siècle, le commerce régional vers Crotone, Catanzaro ou encore Reggio di Calabria s'effectuait désormais par train, alors que le transport en direction des communes des environs et celles de montagne continuait à se faire par traction animale jusque dans les années 1950. Par conséquent, les producteurs qui se rappelaient de ce commerce à dos d'animal, faisaient alors référence à la première moitié du 20^{ième} siècle, alors que le commerce en direction de Crotone se faisait désormais par train.

Enfin, plusieurs de ces récits indiquent que ce commerce était entre les mains d'étrangers qui venaient à Cirò pour acheter du vin, alors que certains racontent que c'étaient les viticulteurs eux-mêmes qui portaient le vin dans les communes des alentours. Encore une fois, ces divergences s'expliquent probablement en raison des différentes époques auxquelles ces récits font références. Ou encore, peut être que ces deux commerces se pratiquaient simultanément. En effet, pourquoi des individus de Cirò ne se seraient pas spécialisés dans ce négoce ? D'ailleurs, l'analyse du *Catasto Onciario* de 1754 (Caridi, (1990)2000 :62) révèle une présence importante à Cirò de muletiers et de voituriers qui, dès cette époque se spécialisaient peut être dans le commerce du vin (cf. chapitre deux). Mais en l'absence d'autres informations, il est impossible de départager les opinions.

Une fois rendu dans les autres communes, le vin se vendait dans des lieux qu'on nommait également « *cantine* » (caves) et qui se spécialisaient dans la vente au détail du vin. Ce sont les propriétaires de ces *cantine* ouvertes au public qui achetaient le vin de Cirò. C'est

donc là que les gens pouvaient venir se procurer leur vin. On s'y rendait également pour consommer sur place et jouer aux cartes, mais on n'y servait pas à manger. Quelques *cantine* de ce genre existaient également à Cirò, et auparavant il y en avait sept ou huit qui faisaient offices de lieux de rencontre le soir. Cependant, celles-ci n'ont apparemment jamais eu une bonne réputation, et une dame issue d'une famille de notables me racontait que c'étaient les ivrognes qui se tenaient dans ces lieux. Ces établissements n'ayant apparemment jamais jouis d'une grande réputation, on leur accola à un moment une image vieillotte, et les gens les délaissèrent au profit des *bar*, les cafés. Aujourd'hui, si ces *cantine* subsistent en certains endroits de la Calabre, en particulier dans les environs de Cosenza, il n'en reste plus aucune d'ouverte à Cirò ou à Cirò Marina.

En fût vers le nord via le chemin de fer

Le commerce du vin à dos d'animal entre Cirò et Crotona ainsi que les autres communes avoisinantes peut être considéré comme le négoce « traditionnel » du vin qui avait cours à Cirò avant le 20^{ième} siècle et à partir duquel a émergé l'industrie vinicole actuelle. C'est avec la construction de la voie ferrée que d'importantes transformations surviennent dans ce commerce. La ligne ferroviaire de la côte Ionienne reliant Tarento et Reggio di Calabria est achevée en 1875. À partir de ce moment, il devient désormais possible pour les producteurs agricoles de Cirò d'envoyer leurs marchandises par train, non seulement jusqu'à Crotona, mais également ailleurs en Italie et en Europe

L'arrivée du chemin de fer a comme résultat d'étendre le marché régional en permettant de faire circuler plus facilement le vin sur de plus grandes distances. Mais le train

entraîne aussi le développement de nouveaux marchés, entre autres en direction du nord de l'Italie et de la France. L'Unification de l'État italien en 1860⁶ entraîne l'abolition de multiples douanes existantes entre les différents Royaumes, et conduit progressivement à l'ouverture d'un vaste marché national. De plus, à partir de 1863, l'État italien conclut différents accords commerciaux avec ces voisins : France, Angleterre, Autriche, qui favorisent l'exportation des produits agricoles en échange de produits manufacturés, que la construction du réseau ferroviaire italien entre 1860 et 1890 rend possible (Orlando, 1984). Enfin, à cette époque, la viticulture française se retrouve aux prises avec le phylloxera qui, entre 1870 et 1900, anéanti 30% de ses vignobles (Lachiver, 1988 :449). La France se tourne alors vers l'importation massive de vin en provenance d'Espagne et d'Italie pour répondre à sa demande interne. L'apparition de ce marché, ainsi que l'ouvertures des marchés internes de l'Italie, tel ceux des villes du Nord en voie d'industrialisation, stimulent alors la production viticole du Sud de l'Italie. Des négociants du nord viennent eux-mêmes acheter directement le vin aux producteurs. C'est à partir de ce moment que les provinces du sud commencent à exporter en quantité un vin à forte gradation alcoolique d'abord destiné à combler la demande, mais rapidement utilisé comme vin de coupage pour remonter certains vins de France et du Piémont.

L'Italie est à son tour, quelques années après la France, touchée par le phylloxera. Les producteurs profitent alors de l'expérience déjà acquise pour reconstituer leurs vignobles. À Cirò, ce n'est qu'en 1915 que les vignobles sont attaqués par le parasite (Gentileschi,

⁶ 1861 marque la chute des Bourbons de Naples. Le parlement de l'Italie, réuni à Turin, déclare Rome capitale et proclame Victor-Emmanuel II roi d'Italie. Ce n'est cependant qu'en 1870 que les troupes piémontaises prennent Rome.

1970 :411; Mezzi, 1997 : 201). La zone profite donc de la période durant laquelle la France et le Nord de l'Italie importent massivement du vin du sud. Mais en l'absence de données précises, il demeure impossible de savoir quelle quantité exacte et quelle proportion de la production locale sont ainsi exportées. Les personnes se rappelaient néanmoins que ce marché absorbait une grande quantité du vin produit par les viticulteurs, et au dire des gens, dans les années 1950 près de la moitié de la production locale partait ainsi par train vers le nord. D'ailleurs, ce commerce se poursuivit et demeura quantitativement important jusque dans les années 1970. Ainsi, à côté du marché « traditionnel » régional du vin de Cirò, se développe avec l'arrivée du train ce commerce d'exportation à longue distance.

Localement, ce nouveau débouché stimule la production et des petits producteurs se chargent eux-mêmes d'apporter leur vin à la gare.

***Michele S.:** Cette argent il l'avait fait avec le négoce de vin. Ils venaient de Reggio Calabria, avec le train, à acheter le vin. Lui il transportait avec une charrette et des bœufs le vin en fût jusqu'au train. On transportait ainsi les fûts de chêne de 3 ou 4 quintaux, de la campagne à la station du chemin de fer. On chargeait le vin sur le train qui partait pour Reggio Calabria. J'ai encore un vieux fût qui est de 1935, c'est le plus récent, car il y en avait d'autres de 1905, 1910, de 40 ou 50 quintaux. Alors on faisait ce vin, et les commerçants de Reggio venaient l'acheter.*

Mais si les viticulteurs apportaient eux-mêmes leur production, rapidement ce commerce par train conduisit à l'émergence des premiers négociants locaux et ensuite des premières firmes vinicoles (cf. chapitre quatre). Ces nouvelles firmes se concentrèrent alors autour

de la voie ferrée : « *Quand, la ligne de chemin de fer a été construite, les maisons de vin se sont déplacées de Cirò à la station. À partir de ce moment, c'est là que les paysans se sont mis à aller porter leurs raisins et leur moût* », de m'expliquer Giovanni F.. Et celui-ci de poursuivre : « *En 1953, on (sa famille) faisait uniquement le vin en fût. On le vendait néanmoins à l'étranger, dans le Piémont, mais toujours en fût, par wagon citerne, avec de grands barils, un wagon était constitué de deux grands barils de 70 hectolitres et donc un wagon avait une capacité d'environ 150 hectolitres* ». À partir de ce moment, le commerce du vin échappe progressivement aux viticulteurs qui, ne possédant pas les capacités de vinification suffisantes cessèrent de commercialiser eux-mêmes leur production, pour désormais la vendre à des négociants locaux qui commencent à apparaître à ce moment, davantage en mesure de répondre aux exigences des acheteurs étrangers.

Ce marché du vin en fût domina la production locale et demeura important jusque dans les années 1970. Comme me le mentionnait Nicodemo P. : « *Des années 1970 à 1975, le vin de mon grand-père était entièrement acheté par des Français qui l'achetaient pour faire du vin de coupage* ». Mais à partir des années 1970, ce marché se contracta rapidement, entre autres en raison des transformations qu'entraîna l'instauration en 1963 de la législation italienne réglementant la production et le commerce du vin (cf. chapitre six).

La diaspora calabraise

Le vin de Cirò connaît ainsi cet intermède durant lequel il est exporté comme vin en vrac. Mais si l'arrivée du train ouvre de nouveaux marchés pour le vin de Cirò, c'est avant tout en tant que vin de coupage « anonyme », utilisé par des négociants du Piémont et de la France. Par conséquent, si ce marché entraîne localement des transformations, soit l'accroissement de la production et progressivement la concentration de ce commerce entre les mains d'un certain nombre de maisons vinicoles, il ne conduit pas à l'émergence d'une reconnaissance extra-régionale pour le nom de « Cirò ». Ce sont des négociants qui connaissent la zone et achètent le vin de Cirò, mais ensuite pour le vendre soit comme vin de table en France, ou en Italie sous n'importe quel nom avant la législation de 1963. Et les gens qui achètent le vin de ces négociants ignorent ce qu'ils boivent réellement. Par conséquent, ce n'est pas ce commerce qui entraîna une reconnaissance extra-régionale pour le vin de « Cirò » reconnu comme tel, auprès des consommateurs étrangers. En fait, la reconnaissance extra-régionale et internationale du vin de Cirò est venue des consommateurs Calabrais eux-mêmes. Alors que le vin de Cirò est exporté comme vin de coupage, celui-ci conserve son identité et sa renommée à l'échelle de la Calabre. Au niveau régional, l'arrivée du train étend les marchés du vin de Cirò qui est alors prisé et vendu dans toute les provinces de Calabre.

L'émigration italienne du début du 20^{ième} siècle ainsi que celle des années suivant la Seconde Guerre Mondiale est considérable. Environ 26 millions d'Italiens s'expatrient entre 1861 et 1971 (Livi-Bacci, 1977 :52). De ce nombre, la majorité des émigrants

proviennent des provinces du sud. Au début du 20^{ième} siècle et après la Deuxième Guerre Mondiale les gens émigrent principalement en Amérique, tandis qu'à partir des années 1960, ils se dirigent davantage vers les pays européens avoisinants. Plusieurs Calabrais prennent ainsi la route de l'exil et vont s'établir en Argentine, au Brésil, au Canada ou aux États-Unis, et ensuite en Allemagne et en Suisse où se constituent d'importantes communautés. Parmi ces émigrants, certains se lancent dans différentes activités commerciales, dont entre autres l'import-export de produits alimentaires de Calabre. Dans ce contexte, quelques-uns se spécialisent dans le transport et la vente du vin de Cirò destiné à ces communautés.

Espedito C. : Francesco, le frère de mon père, a été travailler au Brésil pendant un certain temps et il y importait notre vin jusque vers les années 1953. Là bas, il y avait plusieurs émigrants calabrais qui voulaient notre vin. De plus, ceux-ci payaient en dollars... L'argent italien de l'époque valait rien! Ensuite, mon père n'avait pas vraiment « l'esprit exportateur », car l'exportation est quand même une activité assez compliquée où il faut assurer le transport du vin pour que ce dernier se rende à terme en bon état.

D'autres personnes me présentèrent d'anciennes correspondances entre leurs aïeux et des parents ayant immigré et qui désiraient de la même manière importer du vin de Cirò en Amérique dans les années 1950.

Les principaux marchés constitués d'immigrants calabrais se développèrent cependant au nord de l'Italie et en Allemagne. Contrairement aux personnes qui émigraient outre-atlantique, les gens qui allaient dans le nord de l'Italie et ailleurs en Europe à partir des années 1960 conservaient davantage de liens avec leurs communautés d'origines, entre

autres en raison de la proximité géographique. Par exemple, plusieurs continuent aujourd'hui à visiter leurs familles durant le temps des fêtes, ou encore viennent passer leurs vacances d'été en Calabre. Le vin de Cirò étant prisé au niveau régional, ces communautés constituèrent un marché pour celui-ci à l'extérieur. Tous les propriétaires de firmes vinicoles m'expliquèrent comment les marchés du nord de l'Italie et d'Allemagne s'étaient constitués grâce à ces émigrants, et comment ils demeuraient encore aujourd'hui, à l'extérieur de la Calabre, les principaux marchés pour le vin de Cirò.

Gaetano R. : *La commercialisation a d'abord commencé avec la Calabre, et ensuite avec le nord de l'Italie où il y avait une demande pour notre vin, Ligurie, Lombardie, Piémont. Surtout la Lombardie parce qu'il y a beaucoup de nos émigrants là bas qui voulaient du vin de Cirò. Donc principalement en Lombardie. Cette exportation se faisait majoritairement en train, mais également avec des camions appartenant à des individus se spécialisant alors dans le transport et la vente de produits calabrais destinés aux émigrants. Encore aujourd'hui, il y a de ces gens qui se spécialisent dans ce commerce sud-nord de produits calabrais destinés spécifiquement aux émigrants.*

Ainsi, ces petits négociants se chargèrent les premiers d'importer le vin de Cirò. Souvent, ces commerçants avaient d'abord émigré eux-mêmes pour travailler, avant de démarrer de petites entreprises à leur compte. C'était entre autres le cas de Vittorio S. Dans les années 1950, celui-ci émigra à Milan à la recherche d'opportunités, tandis que rien ne s'offrait à lui en Calabre en dehors de l'agriculture. À son arrivée, il travailla d'abord comme ouvrier dans une grande entreprise, le temps d'obtenir son permis de résidence. Lorsqu'il l'obtint, il regarda ce qu'il pouvait faire, et décida alors un peu spontanément d'importer le vin de Cirò : « *Avec des camions et des barils de bois, transportant moins*

de 100 quintaux de vin par voyage. J'ai été le premier à porter ainsi le vin de Cirò au nord en camion », de me raconter celui-ci. À Milan, il embouteillait lui-même le vin et le vendait ainsi, ou le plus souvent le gens se rendaient à son entrepôt avec quelques récipients et achetaient son vin. Il commença aussi à vendre à un supermarché ainsi qu'à des restaurants. Il poursuivit cette activité des années 1950 jusqu'à la fin des années 1960. Mais en 1969, il dut arrêter son commerce, car la loi ne lui permettait plus d'embouteiller du vin de Cirò à Milan, et de l'étiqueter comme tel (cf. chapitre six).

Ainsi, les producteurs de Cirò n'eurent pas à créer de marchés pour leur vin. Ces marchés se créèrent, pour ainsi dire, d'eux-mêmes avec l'afflux d'émigrants calabrais à l'étranger. Et ce n'étaient pas uniquement les émigrants provenant de Cirò même, mais ceux provenant des zones limitrophes où se vendait traditionnellement le vin de Cirò. Certains de ces émigrants se lancèrent dans l'importation du vin de Cirò, comme produit calabrais, sachant qu'il existait une demande pour celui-ci en dehors de Cirò. Les différents producteurs n'avaient alors qu'à vendre à ces commerçants qui venaient à Cirò pour acheter leur vin. C'est en ce sens que les producteurs n'eurent pas à « construire » ces premiers marchés extra-régionaux qui se développèrent comme un prolongement des marchés traditionnels du vin de Cirò. Cela eut néanmoins pour effet de sortir le vin de Cirò hors de ses frontières régionales, et de le faire connaître à d'autres consommateurs, par exemple Allemands.

Encore une fois, ce marché se superposa aux autres débouchés du vin de Cirò. Il se développa tandis que le vin de Cirò était toujours commercialisé en fût au niveau

régional, et qu'il était encore acheté pour servir comme vin de coupage. Mais tranquillement, il en viendra à surclasser les autres marchés. Aujourd'hui, le vin de Cirò n'est en théorie plus utilisé comme vin de coupage, et le commerce régional du vin en fût constitue un débouché marginal. Le vin vendu régionalement est désormais commercialisé en bouteille, au même titre que celui qui est exporté à l'échelle nationale et internationale. Il existe toujours des personnes qui font l'import-export du vin de Cirò, mais la distribution nationale et internationale passe davantage par la représentation et le courtage. Aujourd'hui, le commerce du vin s'est considérablement spécialisé et il devient sans cesse plus compliqué pour les propriétaires de maisons vinicoles de commercialiser leur vin. Par exemple, lors de mes entrevues, tous les producteurs de Cirò partageaient l'opinion selon laquelle ils devaient améliorer la qualité de leur produit, entre autres afin de pouvoir développer de nouveaux marchés. La plupart des producteurs vendaient près de la moitié de leurs productions en Calabre, et de ce côté leurs parts de marché n'étaient pas menacées par d'autres produits. La nécessité d'accroître la qualité provenait de la concurrence sur les autres marchés italiens, et davantage encore sur les marchés internationaux où celle-ci apparaît de plus en plus forte.

Deuxième partie : Le commerce du vin de Cirò à l'heure de la mondialisation

Spécificité du marché contemporain du vin

Dans la présente section, je vais présenter les transformations qu'a connues le marché mondial du vin au cours des dernières années. Il ne s'agit pas ici de faire une analyse approfondie du marché actuel, car une telle analyse ne correspond pas à la réalité vécue par les producteurs de Cirò Marina. En effet, lorsque je m'entretenais avec les

propriétaires des maisons vinicoles, en dehors des marchés sur lesquels eux-mêmes étaient présents, la majorité n'avaient pas une connaissance précise des marchés internationaux du vin, mais plutôt une vision assez générale. Par conséquent, ce que je désire analyser, ce sont les transformations qu'a connues le marché du vin et qui ont eu un impact sur la perception des producteurs de Cirò Marina du vin en général, et du vin de Cirò en particulier.

Depuis les vingt ou trente dernières années, le marché mondial du vin s'est considérablement transformé. Premièrement, il faut prendre en compte la transformation qui s'est opérée au niveau de la consommation. D'une part, la consommation *per capita* a considérablement diminué dans tous les anciens pays producteurs de vin. En général, des années 1960 à aujourd'hui, la consommation annuelle *per capita* est passée d'environ 140 litres à entre 55 et 70 litres en France, en Italie et au Portugal, et à 40 litres en Espagne (Pech, 1998 :253). Ces tendances s'observent aussi sur des périodes de temps plus courtes. Ainsi, des années 1990 à aujourd'hui, ces pays traditionnellement producteurs ont continué à voir la consommation moyenne de vin de leurs population diminuer. D'autre part, les pays importateurs ont augmenté leurs consommation, tandis que de nouveaux marchés se sont développés ailleurs dans le monde, par exemple aux États-Unis et au Canada, tandis que d'autres encore continuent à émerger en Asie. Ainsi, des pays tels l'Allemagne, la Belgique, les Pays Bas, la Suède, la Suisse et le Royaume Uni ont tous vu leur consommation de vin augmenter.

Deuxièmement, la nature de la consommation s'est modifiée. En effet, la consommation quotidienne du vin « aliment » a fait place à la dégustation hebdomadaire du vin « plaisir ». Cette transformation regarde davantage les pays traditionnellement producteurs, telles l'Italie, la France et l'Espagne, où le vin était par le passé principalement considéré comme un aliment. Dans les pays non-producteurs, le vin a rarement été considéré comme un aliment, mais comme un produit de luxe réservé pour des occasions. Aujourd'hui, c'est cette vision du vin, soit celle d'un produit qu'on ne boit pas tous les jours et qu'on réserve pour certaines occasions, qui est devenue la conception dominante du vin à travers le monde. Car en effet, les personnes boivent moins, mais elles boivent mieux. Lorsqu'on regarde la consommation de vin en Europe, on observe que de l'année 1988-89 à l'année 1996-97, la consommation totale des quinze pays⁷ est passée de 135 899 milliards d'hectolitres à 126 041⁸. Mais lorsqu'on décompose cette consommation, on observe qu'en Europe, durant cette période, la consommation totale de vins de table est passé de 82 130 milliards d'hectolitres à 64 810 milliards d'hectolitres, tandis que la consommation totale des « vins de qualités produits dans une région déterminée » (Vqprd)⁹ est passée de 44 536 milliards d'hectolitres à 52 625 milliards d'hectolitres¹⁰. Le rapport que les gens entretiennent avec le vin a changé, et plusieurs sont désormais prêts à payer leur vin un peu plus cher pour obtenir un produit de plus grande qualité. Les marchés de consommation se sont donc transformés quantitativement et qualitativement. Un nouveau discours traitant de la qualité des vins s'est diffusé.

⁷ Il s'agit de l'Europe des quinze, soit la Belgique, la Grèce, l'Espagne, la France, l'Italie, le Luxembourg, l'Autriche, la Portugal, le Royaume-Uni, le Danemark, l'Irlande, les Pays-Bas, la Finlande, la Norvège et la Suède.

⁸ Données compilées par l'ISMEA, et publiées dans la revue *Enotria, Il quaderno della vite e del Vino*, pp. 177-216, supplément annuel au périodique « *Il corriere Vinicolo* », no 13 du 27 mars 2000.

⁹ Il s'agit de la définition législative communautaire de l'Europe pour les vins de qualité. Par exemple, les vins Doc et Docg en Italie sont définis au niveau communautaire comme Vqprd (cf. chapitre six).

¹⁰ Données de l'ISMEA, Ibid.

Troisièmement, de nouveaux pays producteurs sont apparus, tels les États-Unis, l'Australie, le Chili et l'Afrique du Sud, et ont entraîné de nouvelles façons de faire et de concevoir la production et le commerce du vin. Entre autres, ceux-ci ont orienté leurs productions directement en réponse à des demandes spécifiques. Ils ont planté les cépages qui produisaient les vins les plus prisés et ont cherché à reproduire certains archétypes de vin. S'ils ont en vain essayé de copier les plus grands Bordeaux, les producteurs du « nouveau monde » ont néanmoins réussi à produire, d'une part des vins capables de rivaliser avec de nombreux grands crus d'Europe, et d'autre part des vins de consommation courante offrant d'excellents rapports qualité-prix. Par exemple, en Australie, on offre une production directement conçue pour répondre au goût des consommateurs. Ceci a permis à ces pays d'accaparer des parts importantes de marchés aux producteurs des « vieux pays », surtout au niveau des marchés internationaux. Si la France et l'Italie demeurent les plus importants producteurs mondiaux, celui qui aurait dit, il y a dix ou vingt ans, que l'Australie serait aujourd'hui le sixième producteur mondial, serait passé pour fou. Les habitudes de consommations des personnes se sont donc modifiées, alors même que de nouveaux pays producteurs sont apparus.

En ce qui regarde Cirò, jusqu'aux années 1970, les producteurs locaux réussissaient à vendre leur vin assez aisément. En fait, la seule mention de « Cirò » sur la bouteille suffisait à faire vendre le vin, indépendamment du producteur. Mais également, à cette époque, les acheteurs étaient justement des consommateurs quotidiens, davantage préoccupés par le prix d'un aliment, que par une rhétorique regardant la qualité du

produit. Aujourd'hui, les consommateurs sont davantage exigeants, choisissent leurs vins avec plus de circonspection, et se tournent de plus en plus, surtout vis-à-vis de l'Italie, vers les producteurs individuels comme gage de qualité.

Conséquemment, les producteurs doivent désormais porter plus d'attention que par le passé à la commercialisation de leurs produits, entre autres par le développement de marchés. La commercialisation devient dorénavant une étape cruciale de la réussite d'une firme vinicole, au même titre que la maîtrise de la vinification¹¹. En ce qui regarde les producteurs de Cirò Marina, leurs marchés se décomposent en différentes catégories facilement identifiable. D'une part, il y a une séparation de secteur, entre les boutiques spécialisées, la grande distribution et la restauration. D'autre part, il y a le marché régional, les marchés nationaux, et les marchés internationaux. En entrevue, les producteurs m'expliquèrent qu'ils écoulaient leurs vins, selon les firmes vinicoles, de 30 à 60 % sur le marché régional, de 20 à 40 % sur le marché national, et de 10 à 50% sur les marchés internationaux¹². Parmi les marchés internationaux, l'Allemagne arrivait en tête de liste : la grosse majorité de la production exportée est écoulee dans ce pays. Certains vendaient aussi en Suisse, au Pays-Bas, en Australie, aux États-Unis, au Danemark, en Suède, au Canada et en Angleterre. Phénomène plus marginal encore, certains exportaient en France, en Autriche, en Nouvelle-Zélande, en Malaisie, en Éthiopie, en Espagne, au Brésil, en Irlande, au Luxembourg et en Belgique. Il s'agit ici d'une exception digne de mention, mais ne reflétant pas la réalité de la majorité des

¹¹ L'importance actuelle du contrôle des étapes de la vinification est présentée au chapitre sept.

¹² Ces chiffres ne sont pas bien précis, mais ils donnent une idée générale des marchés du vin de Cirò. Il est important cependant de mentionner que cela ne nous dit pas quelle quantité de vin de Cirò est effectivement exportée, car même si un producteur exporte 50% de sa production à l'étranger, celui-ci peut en contrepartie avoir une petite production.

producteurs pour qui le marché international se limitait souvent à l'Allemagne, et parfois à un autre pays.

Ceci démontre à quel point la dimension commerciale va devenir importante pour les producteurs. On peut alors se demander comment les propriétaires de firmes vinicoles font pour envoyer leurs vins dans des endroits aussi lointains et divers, ou encore pour choisir d'envoyer leurs produits dans un endroit plutôt que dans un autre ? En fait, dans le cas des petites et moyennes entreprises vinicoles de Cirò Marina, le choix d'entrer sur un nouveau marché va se faire principalement à la suite de la proposition d'un distributeur ou d'un représentant. La première tâche commerciale des propriétaires de maisons vinicoles consiste donc à se trouver des représentants.

Distributeurs et représentants

La commercialisation du vin est pour les producteurs une activité cruciale, mais aussi exigeante. « *La chose la plus difficile dans toute cette activité, c'est la commercialisation* », de me dire Vittorio S.. Et, un autre producteur de m'expliquer :

Giovanni F. : *La commercialisation du vin est la chose la plus importante et également la plus exigeante de l'ensemble du processus pour les producteurs. C'est un discours commercial, on ne peut pas se limiter à vendre à nos connaissances, car celles-ci achètent au mieux deux caisses. La compétition, les conditions toujours lourdes. Tu parles avec ces personnes qui t'achètent un demi-milliard de vin. Les acheteurs négocient, font des pressions pour avoir un meilleur prix, etc., Moi je suis fort et j'ai l'expérience, mais avec un jeune qui semble sans expérience, ils font des pressions, veulent avoir un escompte. Il faut se défendre. Le marché est entre les mains de gros vendeurs, il y a une concentration. Les réseaux de distributions internationaux sont assez concentrés et il faut ensuite se défendre*

comme tu peux. Eux pensent t'avoir à leurs main, car si tu ne leur vend pas, à qui vendras-tu ? Ils ne te le disent pas aussi bêtement que ça, mais s'arrangent pour te le faire comprendre. »

Ainsi, dans les conditions actuelles du marché, les producteurs doivent s'impliquer considérablement pour vendre leurs produits et ce, de façon individuelle, car il n'existe pas d'organe indépendant de promotion du vin de Cirò. Par le passé, il ne devait pas être facile de vendre son vin soi-même dans les communes avoisinantes, mais les implications étaient alors complètement différentes. Aujourd'hui la commercialisation devient une activité à temps plein, et pour laquelle les investissements possibles sont illimités. Les producteurs doivent donc premièrement faire des choix économiques. Par exemple, si certains me disaient avoir quelque fois investi en publicité pour faire connaître leur vin, plusieurs préféraient investir en publicité là où leur vin était déjà connu afin d'en stimuler les ventes. Économiquement, investir de la sorte rapportait davantage, alors que des publicités non ciblées leur donnaient l'impression de coups d'épée dans l'eau. Deuxièmement, la commercialisation exige des investissements en capital humain, dans la mesure où pour participer à des foires, il faut se déplacer soi-même, ou encore envoyer un employé. De ce point de vue, les propriétaires de petites firmes se voyaient alors limités dans leurs possibilités. L'un d'eux restreignait justement, pour cette raison, son marché à la Calabre et à l'Italie.

Gaetano R. : *Mon marché demeure principalement celui de la Calabre, ainsi qu'une partie du nord de l'Italie. Pour, l'extérieur, c'est à eux de venir le chercher. je ne cherche pas à « bouger » sur les marchés extérieurs. Il y a deux jours, des gens d'Allemagne sont venus m'acheter du vin. Ces derniers ont connu mon produit dans une foire, mais en Calabre. Ils ont apporté le produit chez eux et ont*

décidé de revenir m'en acheter. Auparavant, on participait plus à différentes manifestations, mais aujourd'hui je suis seul, alors c'est plus compliqué pour moi.

Ainsi, il n'est pas simple pour les producteurs de conduire l'ensemble des activités, de la viticulture à la commercialisation du vin. Comme nous l'avons vu au chapitre précédent, pour les firmes pourvues d'une véritable organisation d'entreprise, le secteur commercial occupait une place aussi importante que la production elle-même. Ainsi, les exigences du marché actuel du vin se sont complexifiées, rendant aujourd'hui la commercialisation du vin difficile, et pouvant s'avérer un obstacle majeur à un petit viticulteur qui désirerait se lancer dans cette activité.

Aujourd'hui les rapports qu'ont les producteurs avec les marchés sont en grande partie les rapports qu'ils entretiennent avec leurs représentants, tandis que ce sont ces derniers qui sont en contact direct avec les différents marchés. Lorsqu'un producteur désire développer un marché pour son vin, la première étape consiste à trouver des représentants. Pour ce faire, le producteur doit se rendre dans des foires pour faire connaître ses produits à des représentants.

Giovanni G. : *Nous avons d'abord cherché à conquérir le marché régional. Je remplissais le coffre de ma voiture de vin et je me rendais rencontrer les négociants potentiels. Mon tour durait quinze jours. Je commençais par la côte ionienne au nord, ensuite au sud, enfin Reggio. Ensuite, la même chose pour la côte tyrrhénienne, mais également jusqu'à Salerne et Naples. Après avoir fait cette « présentation » sont venus les représentants. Ensuite, j'ai fait la même chose pour l'Italie et enfin l'extérieur. Avec le coffre de ma voiture rempli d'échantillons, je me rendais rencontrer les boutiques spécialisées. Ainsi, je me trouvais dans chaque pays un représentant national, en Suisse, en Allemagne, en Angleterre... Pour*

l'Allemagne, cela a été plus compliqué, car il s'agit d'un plus gros marché. Nous avons dû créer différentes zones avec différents représentants. Je me rendais là, je prenais le livre du téléphone... je passais ma journée dans les téléphones publiques, j'allais porter des échantillons aux négociants, etc. Ce fut le marché le plus difficile à « construire », mais également celui qui m'a donné le plus de satisfaction, et avec lequel nous faisons aujourd'hui 50% de notre chiffre d'affaire. Nous avons plus de représentants en Allemagne qu'en Italie. Nous avons un super-représentant et une quinzaine d'autres sous-représentants »

On voit dans ce récit comment c'est avec ses représentants que la firme vinicole est présente sur différents marchés. Les représentants jouent un rôle crucial pour les maisons, car ce sont eux qui se chargent de trouver des acheteurs et de publiciser les vins. Comme me l'expliquait Stefano C. : *« Le représentant commercial éloigné joue un rôle extrêmement important dans le développement de nouveaux marchés. C'est le représentant qui va travailler à trouver de nouveaux marchés pour les produits qu'il représente, et il va également tenter de représenter des produits pour lesquels il croit qu'il y a une demande en ce qui regarde les marchés dont il s'occupe »*. C'est donc le représentant qui connaît le marché sur lequel il travaille, et qui le premier va s'intéresser ou non aux vins des firmes vinicoles. Ensuite, c'est également par son entremise qu'un producteur aura de commentaires à propos de l'accueil réservé à ses produits par les consommateurs des marchés dont le représentant s'occupe. Plus un producteur aura de représentants, plus il aura de commentaires variés. À l'opposé, le producteur ayant peu ou pas de représentants, ou encore dont le vin sera vendu uniquement en Italie aura des commentaires biens moins diversifiés. Cela influencera alors les perceptions que chaque producteur se fera de son propre vin.

Effets de l'internationalisation du marché sur les représentations locales du vin

Maintenant que nous savons quels sont les marchés pour le vin de Cirò, et comment les producteurs sont en contacts avec ceux-ci, tâchons de voir comment les marchés influencent les représentations que les producteurs ont du vin de « Cirò ». Mais avant de poursuivre, je veux spécifier que le marché n'est pas l'unique facteur influençant les représentations. Il y a également, comme nous le verrons plus loin, l'État et les institutions de la Communauté européenne dont les législations influencent les représentations du vin, ainsi que l'évolution technologique et scientifique des procédés de vinification qui oblige les producteurs à des remises en questions des idées qu'ils ont de leurs vins. Par conséquent, je me limiterai à présenter ici certains effets directs du marché, tandis que dans les chapitres suivants j'approfondirai ces autres dimensions des représentations du vin.

Depuis les années 1990, l'ouverture des marchés internationaux amène les producteurs à avoir un nouveau regard sur leurs vins. Si en France ou en Italie, l'attachement à une région particulière demeure une motivation importante pour acheter un vin plutôt qu'un autre, par exemple le vin de Cirò pour les Calabrais, le discours n'est pas le même ailleurs. Ce qui fait vendre un vin aux Canada ou au Japon, c'est avant tout la qualité intrinsèque du produit. Par exemple, les grands crus européens demeurent les plus prisés, car justement ils sont reconnus comme étant les meilleurs vins. Ou encore, certaines appellations européennes ont historiquement été synonymes d'un haut niveau de qualité, et les consommateurs se tournent volontiers vers elles plutôt que d'autres n'ayant pas la

même reconnaissance. Cependant, au sein même des appellations, il existe des différences entre les producteurs, et aujourd'hui les amateurs reconnaissent que chaque région viticole produit à la fois d'excellents vins et de moins bons. Par conséquent, les consommateurs se tournent désormais davantage vers la dite « qualité » pour acheter leur vin.

Il existe différents discours reconnaissant des hiérarchies bien spécifiques et clairement établies entre diverses qualités de produit. Ces discours sont ceux de la critique internationale du vin que véhiculent les médias¹³. Si plusieurs de ces hiérarchies sont mouvantes et que chaque année des producteurs de différentes régions se retrouvent sous les feux de la rampe de la critique internationale, d'autres classements demeurent immuables. Par exemple, le classement de Bordeaux de 1855¹⁴ est demeuré inchangé depuis, et ces vins sont toujours perçus comme les plus grands vins au monde.

Aujourd'hui, un discours international reconnaissant différentes qualité de produits s'est véritablement répandu, et touche désormais chaque producteur vinicole. Par le passé, les gens buvaient le vin disponible et ne connaissait que celui-là. Aujourd'hui, partout, tous les vins sont en concurrence avec des vins provenant de partout à travers le monde. Ceci est une conséquence directe de la mondialisation de l'économie, et oblige désormais les

¹³ C'est-à-dire la littérature traitant du vin, les revues spécialisées, les chroniques hebdomadaires sur le vin, aussi bien dans les quotidiens, les émissions de télévisions et de radio, ou autres.

¹⁴ Échelle des crus -classés par ordre de mérite de premier à cinquième- établie à l'occasion de l'Exposition universelle de 1855 en fonction de la moyenne des prix des vins au cours du siècle précédent. Depuis cette date, le classement est demeuré inchangé (à l'exception du Château Mouton-Rothschild, promu de deuxième à premier cru en 1973).

producteurs, non seulement à porter plus attention à la dite qualité, mais à penser désormais le vin à travers cette rhétorique « de la qualité ».

Face à ces questions, Antonio M., m'expliqua de façon précise et détaillée la situation actuelle et l'état d'esprit des producteurs locaux. Jusqu'à récemment le vin de « Cirò » se vendait principalement au niveau régional. À ce niveau, les ventes allaient bien et le vin de Cirò était, et il est encore aujourd'hui, le vin le plus vendu en Calabre :

Antonio M. : À l'époque, le vin de Cirò était le meilleur du monde, parce que le monde était la Calabre. Aujourd'hui, les gens ici ont compris que le vin de Cirò est le meilleur de Calabre, mais plus nécessairement le meilleur du monde. Auparavant, le monde était la Calabre. Et en Calabre, il ne se vendait uniquement que des vins calabrais. Et donc nous faisons le meilleur vin, et c'était vrai, et c'est encore vrai. Et donc nous avons le meilleur vin au monde. Mais le monde allait de Reggio-Calabria à Cosenza. Aujourd'hui, il n'en est plus ainsi, et le monde est devenu le monde.

Des propos confirmés par d'autres producteurs :

Mario B. : En 1969, le vin allait à la consommation régionale. Il plaisait aux calabrais qui le buvaient. Ensuite, nous nous sommes mis la tête hors de nos frontières et nous nous sommes aperçus que ce vin était trop fort et que les gens de l'extérieur ne voulaient pas le boire.

Ainsi, à partir du moment où le vin a commencé à être confronté à d'autres produits et à de nouveaux consommateurs à l'extérieur de la Calabre, les producteurs ont dû remettre en question l'opinion qu'ils se faisaient du vin de Cirò comme le meilleur du monde. En fait, ils n'ont pas véritablement renoncé à cette opinion, et la majorité des producteurs pensent que leur vin est effectivement le meilleur du monde, tandis que la population en

général de Cirò Marina le pense encore davantage. Cependant, les producteurs ont commencé à considérer que leur vin pouvait être amélioré :

Antonio M. : *Pour la Calabre le Cirò allait bien comme il était. Cependant, j'ai commencé à voyager pas mal. J'ai commencé à faire des foires en 1987... en 1985. Mais tu sais, deux ou trois foires à l'année te donnent un peu une idée de comment réagit le marché. Disons qu'à partir de 1990-1991, j'ai commencé à faire vraiment beaucoup de foires. J'ai fait la Nuga en Allemagne, j'ai fait 5 ou 6 fois Londres, New York, et ensuite je voyageais avec des représentants à l'extérieur. Je me rendais alors compte que le Cirò, à l'extérieur, ne plaisait pas. Je me rendais également compte que le Cirò ne plaisait pas même à Bologne. On disait qu'il est fort, qu'il râpe la langue et le palais. Ici en Calabre, les ventes allaient très bien. À Rome, elles allaient comme-ci comme-ça. À Bologne elles s'écroulaient.*

Les producteurs se sont alors mis à penser leur vin différemment, en conséquence à l'internationalisation du marché du vin :

Antonio M. : *Aujourd'hui le marché, malheureusement, est international. Moi je vends à Milan, et l'entreprise du Trentin-haut-adige vend en Calabre. Donc, malheureusement, tu ne peux pas raisonner comme le font mes concitoyen de Cirò Marina, avec une mentalité qui va de Crucoli à Torre Melissa. Il faut élargir cette mentalité car le monde n'est pas ici à Cirò Marina, le monde est à l'extérieur.... Le problème provient de la globalisation du marché. Auparavant, tous les vins, et je ne parle pas seulement du Cirò, le Cirò se buvait en Calabre, il allait bien à 100% gaglioppo (cépage), il allait bien en étant très robuste, il allait bien très tannique. Parce que nous mangions avec beaucoup d'huile et très piquant. Le Barolo allait bien aux Piémontais. Le Chianti allait bien aux Toscans. Et personne ne se préoccupait des autres, car 90% et même 98% des vins étaient vendus sur les marchés régionaux. Aujourd'hui, ce n'est plus comme ça. Quand je vais à la CiboSi (chaîne de supermarché), quand je vends en Allemagne ou quand je vends en Amérique, je dois tenir compte des goûts, de la mode.*

Mais alors, pourquoi vouloir vendre à l'extérieur si le vin de Cirò se vend bien sur ces marchés traditionnels ? D'abord, parce que le marché de la Calabre est désormais saturé, et même qu'il tend à décroître avec le vieillissement de la population, tandis que les marchés internationaux représentent des possibilités d'expansion :

Vincent : *Mais vous, plus de 50% de votre marché est en Calabre. Par conséquent, les marchés extérieurs, dans lesquels nous pouvons inclure ceux du nord de l'Italie sont finalement marginaux pour vous ?*

Antonio M. : *Non, disons que ce sont des marchés en plus. En Calabre nous vendons... je ne sais combien exactement, ni en pourcentage, ni au total, il faudrait aller voir à la firme. Cependant, il s'agit d'un marché plus ou moins statique, en ce sens que nous, les Calabrais, nous sommes deux millions. Les argents sont ceux-ci. Si je fais un bon vin, je peux réussir à vendre 100 000 bouteilles en plus. Si je fait un mauvais vin, je peux vendre 100 000 bouteilles en moins. La Calabre, comme marché, pour nous, est un marché saturé. Bon an mal an, une année Ciropati peut vendre deux cents bouteilles de plus, l'année suivante c'est moi qui les vend alors que la Costantini en vend deux en moins, tu comprends ? Mais à la fin, le marché calabrais est celui-là. À l'opposé, tout ce qui est à l'extérieur de la Calabre, et sur lequel nous investissons, est le « en plus », c'est la croissance de nos firmes vinicoles. Les supermarchés peuvent acheter notre vin pour l'Italie, les Allemands nous achètent du vin, les Américains nous achètent du vin, ... et ceci sont les marchés où tu peux croître. Parce que en Calabre, dorénavant, le Cirò ne peut plus croître. Par exemple, je te le répète, si une année ton vin est très bon, tu peux réussir à vendre quelques bouteilles en plus, mais au bout du compte ce n'est pas beaucoup. Le marché est celui-là et les Calabrais peuvent boire ce qu'ils peuvent boire, même s'ils se soulent du matin au soir.*

Mais également, des vins de l'extérieur commencent à entrer sur le marché de la Calabre, confrontant les consommateurs locaux, surtout les jeunes qui justement adoptent des

habitudes de consommation plus « internationales », délaissant le vin « aliment » pour les vin « occasionnel ». Ils commencent à s'intéresser aux vins étrangers, tandis que les grandes chaînes d'alimentation, tout comme les quelques boutiques spécialisées et certains restaurants offrent de plus en plus de vins provenant d'autres régions italiennes, et même parfois de différents pays. Ainsi, le vin de Cirò ne se retrouve plus seulement confronté à d'autres produits à l'étranger, et par conséquent à des goûts différents, mais en Calabre même, les consommateurs apprennent à apprécier de nouveaux vins :

Antonio M. : *Il y a cinquante ans, il se buvait en Calabre uniquement le vin de Cirò, ou les vins locaux. Aujourd'hui, le consommateur calabrais boit également des vins de l'extérieur. Toi, tu es en Calabre et tu t'es pris un Aglianico del Taburno. Il est donc vrai qu'ici, il y a des vins qui entrent, mais nous également nous sortons. Mais ceci nous ramène toujours au discours de tantôt, que le marché est dorénavant globalisé, et quand il se mettra à y avoir des vins australiens qui commenceront à être disponibles en Calabre, il nous faudra être bien équipé.*

Jusqu'ici, il s'agit de considérations économiques, pour ainsi dire, normales. Mais ce qu'il faut voir à travers ce discours, c'est que l'internationalisation du vin Cirò a amené les producteurs à être confrontés à d'autres vins, et à des façons nouvelles de concevoir le vin. J'approfondirai le fond de ce discours au fil des chapitres suivants. Mais dès maintenant je peux mentionner un peu la teneur du nouveau discours que les producteurs véhiculent, entre autres quant à la *qualité* du vin :

Antonio M. : *Je me souviens encore que lorsque j'étais petit, 80% des vins étaient des vins communs, des vins de table. Le 15% des vins étaient Doc. Aujourd'hui, nous ne vendons que du vin Doc, et donc le marché s'est transformé. Eux, ils faisaient le vin pour faire du vin, ils le vendaient et tous le buvaient. Ils vendaient le bon vin à un prix et le vin mauvais à un autre prix. On parle quand même des années 1960-1970. Le discours des vins de qualité n'existait pas vraiment, le vin*

était quelque chose à boire. Un vin à cinq dollars la bouteille à l'époque était une chose insensée. À cette époque, tout le monde buvait du vin comme de l'eau minérale. Le vin était véritablement un bien de consommation (dans le sens de nourriture). Il servait à conserver les calories des raisins...

Ainsi, aujourd'hui les marchés internationaux imposent véritablement aux vinificateurs de Cirò de nouveaux paramètres qui les obligent à repenser le vin en général, et le vin de Cirò en particulier :

Antonio M. : *Le Cirò a un problème de couleur. En ce moment, les vins rouges... Tous mes clients veulent des rouges rouges rouges rouges rouges. Ils te le disent. Le Cirò n'est pas un vin qui a beaucoup de couleur.*

Mario B. : *Il est clair que les exigences des consommateurs de 1969-1970, ne sont plus celles d'aujourd'hui. Ils préfèrent des vins... Quand nous disons « Cirò » rouge, ils veulent un rouge qui soit rouge, si je me fais bien comprendre ? Moelleux, un peu plus riche de sensations. Un vin plus structuré, avec davantage de corps. Le « Cirò » doit se présenter comme mieux adapté aux exigences des consommateurs, au niveau de la couleur, être un peu plus structuré, pas plus spiritueux, me suis-je bien expliqué ? Il faudrait qu'il soit plus stable dans le temps, surtout au niveau de la couleur. Le gaglioppo est instable de ce côté et même dans le règlement Doc il est inscrit comment le « Cirò » peut tourner à l'orangé. Cela ne doit plus arriver. Peut être qu'il y a vingt ans, cela était accepté, mais aujourd'hui ce n'est plus accepté.*

Les vinificateurs sont désormais contraints à modifier leurs conceptions du vin en raison du marché mondial du vin. Au delà du produit en soi, c'est le dilemme auquel font face ces personnes, et la façon dont ils y répondent qui correspond à l'effet local du marché mondial. De ce point de vue, les producteurs de Cirò Marina se retrouvent devant un

dilemme caractéristique des paradoxes que crée la mondialisation, à savoir rendre leur produit suffisamment semblable à la demande internationale pour lui plaire, mais tout en conservant assez de distance pour demeurer différent, donc attrayant. La typicité du vin de Cirò est son principal atout commercial. Cependant, cette typicité demeure intéressante dans la mesure où les consommateurs sont en mesure de l'apprécier, et pour ce faire elle doit demeurer à l'intérieur de certaines limites d'intelligibilités :

Antonio M. : *Si nous suivions uniquement la tradition, tu sais comment nous devrions le faire nous le vin ? Ce devrait être un vin à 18-19° alc./vol. qui ensuite devrait être additionné d'eau et de miel, c'est comme cela que faisaient les Grecs anciens. Mais dis-moi si je peux aller sur le marché à vendre un vin fait à 18-19° alc./vol. du type « moût cuit », dans lequel ensuite on doit mettre de l'eau et du miel ? Les gens me regarderaient et diraient : « Il est fou ». Mais ça, c'est la tradition du vin comme la faisaient les grecs, mais aujourd'hui ce serait stupide de parler de tradition en ce sens.*

Le vin doit donc, tout en étant différent, demeurer comparable à d'autres produits semblables. En ce sens, les producteurs de Cirò Marina se retrouvent dans une situation s'apparentant à celle des participantes de concours de beautés internationaux étudiés par R. Wilk (1995) au Belize. Selon l'auteur, « *while different cultures continue to be quite distinct and varied, they are becoming different in very uniform ways. The dimensions across which they vary are becoming more limited, and therefore more mutually intelligible* » (Wilk :1995 :118). C'est ainsi qu'agit la demande internationale du vin sur les producteurs de Cirò Marina, « *the globalising hegemony is to be found in structures of common differences, which celebrate particular kinds of diversity, while submerging, deflating, or suppressing others* » (Ibid.). Ainsi, bien que les producteurs de Cirò Marina

désirent conserver leur typicité, ils adhèrent inconsciemment à une conception véritablement hégémonique du vin. En ce sens, ce ne sont plus les viticulteurs, mais bien les propriétaires de firmes vinicoles qui se retrouvent en position culturellement marginale, mais cette fois-ci par rapport à un « centre » dictant certaines rhétoriques du vin.

On peut alors suggérer qu'en termes « culturels », Cirò et la Calabre sont en position périphérique vis-à-vis du nouveau discours international du vin, qui lui s'avère difficilement localisable, provenant des consommateurs situés dans différents pays. Les vinificateurs de Cirò Marina sont poussés à modifier le regard qu'ils portent sur leur propre vin parce qu'ils se retrouvent en contact avec des nouvelles façons de concevoir le vin. Cependant, cela se produit alors qu'ils restent chez eux, sans qu'il y ait une invasion massive de la Calabre par des vins étrangers, mais simplement en cherchant à positionner leur vin sur des marchés qui eux sont internationalisés. Mais ceci pose alors des problèmes de sens, car le vin, comme je l'ai expliqué en introduction, est un signe, et il prend son sens en référence à d'autres signes que sont le lieu et le temps. Le vin n'est donc pas quelque chose que les producteurs peuvent modifier aisément, au risque justement de lui faire perdre son sens.

Conclusion

Dans ce chapitre, j'ai analysé le marché du vin de Cirò. D'abord, dans une perspective historique j'ai présenté l'origine et l'évolution des différents marchés. Au delà de son intérêt pour comprendre l'évolution récente du marché du vin de Cirò, cette présentation

s'avère nécessaire pour comprendre les différents développements qu'a connus l'industrie vinicole locale et que j'aborderai dans les prochains chapitres.

Ensuite, j'ai présenté le marché contemporain du vin. Premièrement, j'ai analysé de façon générale le marché mondial du vin afin de présenter comment celui-ci a évolué au cours des dernières années. D'une part, la consommation s'est modifiée quantitativement et qualitativement : les gens boivent moins, mais les gens boivent mieux. D'autre part, durant les dernières décennies du 20^{ième} siècle, nous avons assisté à l'émergence de nouveaux pays producteurs de vin en mesure de rivaliser commercialement avec les pays ayant de profondes traditions vitivinicoles, telles la France et l'Italie.

Deuxièmement, j'ai cherché à voir comment les producteurs se retrouvent en contacts avec leurs différents marchés. Nous avons alors vu en quoi les représentants occupent un rôle clé dans le commerce du vin. Ce sont les représentants qui, dans des régions et des pays souvent étrangers aux producteurs, sont en contact avec les clients. Les représentants vont même suggérer aux producteurs certaines orientations commerciales spécifiques, par exemple se tourner vers une région plutôt qu'une autre, présenter tel ou tel produits, ou encore d'effectuer certaines activités promotionnelles. Ces personnes deviennent en quelque sorte des correspondants étrangers, et c'est à travers leur intermédiaire que les producteurs se retrouvent en contact avec les marchés lointains, les expérimentent et les vivent. Cependant, la commercialisation implique des investissements importants, et tous n'ont pas les mêmes moyens. Certaines firmes

vinicoles disposent de plusieurs représentants, alors que certains producteurs doivent accomplir eux-mêmes ce travail de représentation.

Troisièmement, j'ai cherché à voir si l'élargissement du marché du vin avait un effet sur les représentations que les producteurs vinicoles de Cirò Marina ont de leur vin. De ce point de vue, le marché international du vin a eu un impact indéniable sur la façon dont ces vinificateurs conçoivent le vin en général, et les rhétoriques qu'ils ont du vin de Cirò en particulier. Du plus grand vin du monde qu'il était à la fin des années 1960, les vinificateurs considèrent désormais qu'il gagnerait à être amélioré. Entre autres, un nouveau paradigme concernant la qualité du vin vient redéfinir les critères servant à évaluer les vins. J'ai jusqu'à ici présenté uniquement quelques dimensions de ce discours, et j'y reviendrai dans les prochains chapitres. Pour le moment, mon objectif ici se limitait mettre en lumière la façon dont le marché mondial du vin exerce cette influence.

Si le marché international du vin a une incidence sur les représentations que les producteurs locaux de Cirò Marina se font du vin en général, et de leur vin en particulier, ce même marché international demeure extrêmement difficile à circonscrire. Il est à la fois le produit d'une certaine critique internationale, dorénavant majoritairement de langue anglaise, mais également constituée d'une multitude de critiques nationales : française, allemande, italienne, canadienne, japonaise, etc. Il est également le fait d'une myriades de producteurs de tous les coins du monde, qui pour des raisons commerciales vont toujours davantage à la rencontre du goût des consommateurs (Le Gris, 1999; Deroudille, 2003). Enfin, il est le fait de l'ensemble des consommateurs. Nous pouvons

alors parler d'une méta-culture vinicole internationale. Les producteurs de Cirò Marina se retrouvent alors devant un dilemme caractéristiques des paradoxes que crée la mondialisation, à savoir rendre leur produit suffisamment semblable à la demande internationale pour lui plaire, mais tout en conservant sa typicité, son authenticité. Comment alors les producteurs définissent-ils la typicité du vin de Cirò. C'est ce que nous verrons maintenant.

L'ÉTAT ET LE SENS DU VIN

En Italie, l'État constitue une réalité spécifique de la vie quotidienne des citoyens, entre autres à travers sa bureaucratie. Malgré les mises en garde ou encore ma prétendue empathie professionnelle d'anthropologue, j'ai expérimenté la bureaucratie italienne avec beaucoup d'exotisme, d'incompréhension et de frustration. Je suis donc ambivalent à savoir si j'ai été en mesure de bien comprendre la complexité du rapport que l'État italien entretient avec ses citoyens. D'ailleurs, je n'ai pas cherché à approfondir cette question au delà de mon sujet de recherche. Ceci dit, plusieurs Italiens avec qui je m'entretins se représentent le monde de façon très politique, et de nombreuses personnes m'expliquèrent différentes situations -souvent négatives- en termes politiques. Pour l'anthropologue en Italie, l'État constitue par conséquent une réalité incontournable, et ce tant au niveau de l'existence quotidienne que des discours. En ce qui regarde le vin, celui-ci ne peut pas non plus être abordé en dehors de son rapport à l'État. Le propos du présent chapitre consiste à analyser l'influence qu'ont eue l'État italien et les institutions de l'Union européenne, d'une part sur l'évolution de l'industrie vitivinicole de Cirò Marina, et d'autre part sur les représentations du vin de Cirò.

Pour Hannerz, l'État constitue un des quatre cadres organisationnels à travers lesquels sont produites et circulent aujourd'hui les significations, ou encore les formes symboliques (1996 :69). D'abord, Hannerz distingue entre « nation » et « État » (Ibid.:81). Je partage cette distinction et, alors que la nation doit être réfléchi en terme

principalement identitaire, comme étant des « *imagined communities* » (Anderson, 1983), je crois que l'État doit être appréhendé à travers divers réalités. D'abord, l'État peut être pensé en terme administratif, comme une institution ou un ensemble organisé d'institutions, dans le sens où Max Weber l'entend, c'est-à-dire comme : « un groupement dont les règlements statutaires sont octroyés avec un succès (relatif) à l'intérieur d'une zone délimitable à tous ceux qui agissent d'une façon définissable selon des critères déterminés » (Weber, 1971 :55). Mais à cela, afin de le distinguer d'autres formes institutionnelles, il faut, en s'inspirant de Michel Foucault, ajouter à l'État une définition renvoyant à l'ensemble des activités de gestion du social, ce qu'il nomme la gouvernamentalité¹ c'est-à-dire :

« 1. L'ensemble constitué par les instructions, procédures, analyses et réflexions, calculs et tactiques, qui permettent d'exercer cette forme très spécifique bien que très complexe de pouvoir, qui a pour cible la population et comme forme principale de savoir l'économie politique, comme instrument technique essentiel, les dispositifs de sécurité. 2. La tendance qui, dans tout l'Occident, n'a pas cessé de conduire, et depuis longtemps, vers la prééminence de ce type de pouvoir qu'on peut appeler le gouvernement, sur tous les autres: souveraineté, discipline, etc., ce qui a conduit d'un côté au développement de toute une série d'appareils spécifiques de gouvernement et de l'autre au développement de tout un ensemble de savoirs. 3. Le processus, ou plutôt le résultat du processus à travers lequel l'État de justice du Moyen-Âge, devenu dans le 15^{ième} et le 16^{ième} siècle État administratif, s'est peu à peu gouvernentalisé. » (Foucault, 1986 :14)

Enfin, à cela je crois qu'il faut ajouter une définition de l'État en tant que représentation.

Si l'État existe à travers un certain nombre d'institutions, et qu'il est également une forme de rationalité politique historiquement construite mettant en place des pouvoirs

¹ On pourrait me faire remarquer que Foucault, à travers la définition de la gouvernamentalité, cherche explicitement à se détacher d'une vision de l'État comme constitué d'un ensemble d'institutions qui gouvernent du haut vers le bas. Je partage cette conception. Cependant, si Foucault dépasse une certaine vision de l'État, il ne nie pas pour autant l'existence d'institutions étatiques et autres à travers lesquelles, entre autres, s'exerce la gouvernamentalité.

correspondants à la gouvernementalité (Hindess, 1997 :258-259), l'État c'est aussi l'ensemble des représentations que les individus et les groupes sociaux en ont. Ces représentations peuvent très bien ne pas recouvrir parfaitement les réalités qui constituent l'État, comme toutes représentations de la réalité d'ailleurs, mais elles n'en constituent pas moins une dimension importante. Même que c'est probablement à travers ses représentations qu'il est le plus aisé de définir et d'appréhender l'État, dans la mesure où l'État, dans son acceptation courante², est justement la représentation que les gens ont des formes contemporaines du pouvoir au sens où le définit Foucault³.

Ainsi, pour Hannerz, l'État serait un vecteur important de signification du monde contemporain : « *I take the state to be another main frame of cultural organization, referring here to the flow of meaning between the state apparatus and the people defined as subjects/citizens* » (1996 :69). Pour lui, il s'agit d'un flot asymétrique impliquant un certain nombre d'institutions tels les médias, les écoles, les musées, ou des rituels civiques. En s'inspirant de Bourdieu (1964), Hannerz se penche essentiellement sur l'éducation pour montrer comment à travers elle, en perpétuant des hiérarchies et en situant les personnes au sein de ces hiérarchies, l'État reproduit les inégalités culturelles de la société, et donc joue un rôle dans l'organisation des flots de culture. « *While the state is hardly alone in shaping this pattern of cultural distribution, it is obvious that it*

² Par exemple, le dictionnaire *Le Petit Robert* donne la définition suivante : Autorité souveraine s'exerçant sur l'ensemble d'un peuple et d'un territoire déterminé.

³ Le pouvoir n'est ni un ensemble d'institutions et d'appareils d'état, ni non plus un mode d'assujettissement, ou encore un système général de domination exercé par un élément ou un groupe sur un autre. Par pouvoir, « il faut comprendre d'abord la multiplicité des rapports de force qui sont immanents au domaine où ils s'exercent, et sont constitutifs de leur organisation. » (Foucault, 1976) « Le pouvoir, ce n'est pas une structure, ce n'est pas une certaine puissance dont certains seraient dotés : c'est le nom qu'on prête à une situation stratégique complexe dans une société donnée » (Ibid).

contributes greatly to the formation of cultural center-periphery continuum, in the national setting and with transnational extensions » (1996:72).

Mon objectif dans le présent chapitre consiste à étendre la suggestion d'Hannerz à d'autres institutions et à d'autres rapports de pouvoir qui caractérisent et composent les États contemporains, afin de voir comment ceux-ci ont influencé les représentations du vin à Cirò Marina. Dans une perspective assez large, je chercherai en effet à voir quelles ont été les influences pouvant être définies comme « étatiques », suivant les définitions que j'ai données de l'État, et qui ont eu un impact sur les représentations du vin.

L'État a conditionné les représentations associées au vin de deux manières. D'abord, de façon indirecte, en agissant sur la réalité locale, en instaurant différentes lois, ne regardant pas spécifiquement les contextes de production du vin, mais qui ensuite se répercutèrent sur l'industrie vitivinicole. Dans la mesure où les représentations locales associées au vin sont intimement rattachées à son industrie locale, l'État peut être considéré comme ayant influencé ces représentations puisqu'à travers ses politiques, celui-ci a conditionné l'évolution et la forme actuelle de cette industrie. Ce sera le cas d'abord de différentes redistributions de terres aux paysans qu'imposa l'État au lendemain de l'Unification et qui localement contribuèrent à l'expansion de la viticulture. Ce fut également le cas de la Réforme agraire de 1950 qui transforma radicalement l'agriculture. De concert avec ces transformations, différentes subventions étatiques stimuleront et influenceront le développement du secteur vitivinicole local. C'est donc à la présentation de ces interventions étatiques que portera la première partie de ce chapitre.

Mais l'État a également exercé une influence directe sur l'industrie vitivinicole, et sur les représentations associées au vin, par l'entremise des législations visant à encadrer et réglementer la production et le commerce du vin. J'analyserai, en deuxième partie de ce chapitre, l'influence de ces législations sur les représentations du vin.

Première partie : Les interventions de l'État et leurs répercussions sur l'évolution de l'industrie vitivinicole locale

Dans le chapitre précédent, alors que je cherchais à présenter l'évolution des marchés du vin de Cirò, il me fut pratiquement impossible d'éviter de parler de certaines initiatives et interventions de l'État italien. L'unification nationale suivie par l'abolition des nombreuses frontières entre les différents royaumes et duchés d'Italie, la construction du chemin de fer et la signature d'ententes commerciales avec la France et d'autres pays d'Europe, voilà autant d'exemples d'interventions des institutions gouvernementales qui ont eu un impact sur le commerce de vin de Cirò. L'objectif de cette première partie consiste à présenter les différentes interventions étatiques qui ont contribué au développement et à l'émergence de l'industrie vitivinicole contemporaine de Cirò Marina, et à lui donner la forme qu'on lui connaît aujourd'hui. D'abord, je décrirai un certain nombre d'interventions de l'État ayant conduit à l'expansion de la viticulture à Cirò entre l'Unification et la Deuxième Guerre mondiale. Ensuite, j'analyserai la Réforme agraire qui marque un tournant important dans l'histoire de la Calabre et qui annonce l'avènement pour la région de ce qu'on pourrait appeler, à la suite de Piselli et Arrighi (1985) et selon l'expression de Polani, la « Grande Transformation ». C'est au lendemain de cette réforme qu'ouvriront à Cirò Marina les firmes vinicoles modernes,

comme je l'ai évoqué au chapitre quatre, entre autres avec l'aide de subventions de l'État, ce dont je traiterai dans la troisième section de cette première partie.

Redistributions de terres, travaux publics et expansion de la viticulture entre 1870 et 1946

Lors de leur passage dans le Royaume de Naples au début du 19^{ième} siècle, les Français procédèrent à l'abolition de la féodalité en 1806, et à l'expropriation de nombreux domaines seigneuriaux avec comme objectif officiel la distribution de ces terres aux paysans. Aucune redistribution de terre ne fut cependant réalisée et les terres expropriées allèrent accroître les patrimoines des *latifondisti* et autres grands propriétaires fonciers de l'aristocratie calabraise post féodale (cf. chapitre deux). Lors de l'Unification de l'Italie, dès les premières années du nouvel État, une série d'interventions politiques visèrent à nouveau l'abolition définitive de la féodalité là où elle persistait encore, la confiscation des propriétés ecclésiastiques, la suppression des domaines communaux et des droits d'usage, et enfin la redistribution de ces terres aux paysans (Orlando, 1984; Romano, 1977).

À Cirò, durant toute la première moitié du 19^{ième} siècle, aucune redistribution de terres n'avait été réalisée⁴. Un véritable revirement s'opéra lors de l'Unification de l'Italie, et à Cirò, on procéda aussitôt à la redistribution des terres, encore jamais réalisée depuis

⁴ Les différents partis qui occupent les charges de l'administrations communales apparaissent à ce moment principalement occupée à préserver l'institution du *compascolo* (sur tout le territoire de la commune, il était permis aux citoyens de Cirò de faire paître en commun et de façon réciproques les animaux du 1^{ier} mai au 31 octobre) à éviter toute forme de redistribution, et enfin à accaparer les anciens domaines communaux et seigneuriaux pour leur propre compte (Pezzi, 1997 :157-171). Les notables ont d'ailleurs l'appui des Bourbons de Naples, de retour au pouvoir en 1815.

1806. (Cozzetto, 1997 :219-233; Pezzi, 1997 : 171-185). Dès 1863, on exécuta une première et importante redistribution de terres. L'opération concerna 1 030,84 hectares de terres domaniales, attribuées à 716 personnes⁵. Par la suite, une seconde redistribution des terres domaniales fut effectuée en 1888 au profit de 312 demandeurs (Ibid. :200 n.285). Elle concernait alors une superficie de 298 hectares (Gentileschi, 1976 :401). Enfin, en 1920 on procéda à une troisième et importante redistribution de terres, suite à des manifestations paysannes organisées par des associations d'anciens combattants à qui les autorités avaient promis des terres pour le service militaire rendu. On expropria deux fonds pour un total de 1 142 hectares appartenant à une famille de latifundistes de Crotone. On distribua alors 510 parcelles à autant de demandeurs (Cozzetto, 1997 : 222; Gentileschi, 1976 :405).

De telles distributions de terres sont effectuées en plusieurs endroits. Mais dans la majorité des régions du Sud, ces redistributions se soldèrent souvent par un échec. Dans la plupart des cas, les paysans qui devinrent propriétaires s'avérèrent incapables d'assumer les dépenses afférentes au titre de propriété, et se retrouvèrent dans l'obligation de vendre leurs fonds (Sereni, 1999). Contrairement à ce qui se produisit généralement ailleurs dans le *Mezzogiorno*, à Cirò les bénéficiaires conservèrent la propriété de leurs fonds (Brasacchio, 1950 :248, cité par Gentileschi, 1970 :402; Pezzi, 1997 :197). Pour G. Brasacchio, ceci serait dû à l'environnement physique favorable (Ibid.). Cependant, d'autres auteurs soulignent que le succès local des redistributions quant à la formation d'une catégorie de petits propriétaires est rendu possible

⁵ La superficie des lots varie entre 0,90 et 2,72 hectares selon leurs emplacements et leurs qualités, mais tous sont d'une valeur égale de 340 liras, et pour lesquelles les paysans doivent payer une redevance annuelle de 5%, soit 17 liras (Pezzi, 1997 :197 n.207).

principalement grâce à la culture de la vigne (Gentileschi, 1970 :411; Scilanga, 1980 :53). Lorsque les *contadini* reçoivent des propriétés, ils les transforment en vignoble, ce qui décuple alors la valeur et la productivité de ces parcelles, assurant aux paysans un revenu suffisant pour faire face aux paiements de l'impôt foncier et des redevances annuelles. Également, la vigne s'accommode de très petites superficies. Même si en général les parcelles redistribuées demeurent trop étroites pour la viabilité d'autres cultures, tel le blé, elles suffisent à la vigne. Enfin, comme je l'ai expliqué, il y a déjà à cette époque à Cirò un commerce du vin. Alors qu'ailleurs dans le *Mezzogiorno* les redistributions de terres sont un échec, qu'elles contribuent à augmenter les propriétés de l'aristocratie rurale, et qu'elles concourent à prolétarianiser les populations agricoles en les privant davantage de leurs anciens droits d'usage, à Cirò la viticulture permet aux paysans de conserver leurs terres.

En somme, à chaque nouvelle distribution, les paysans de Cirò transforment les terres qu'ils reçoivent en vignoble. Ceci a pour effet d'accroître la superficie de l'ensemble du vignoble de Cirò. Au début du 19^{ième} siècle, la superficie totale cultivée à vigne était de 464 hectares⁶. En 1929, cette superficie est dorénavant de 1636 hectares⁷. La superficie a ainsi presque quadruplé, et ce même en tenant compte du fait que la zone est touchée par le phylloxera à partir des années 1915-1916. L'importance de la viticulture à Cirò fait même dire à un observateur de l'époque, E. Blandini, que Cirò constitue : « un oasis de vignes dans le désert céréaliier-pastoral du *latifondo* » (Blandini, 1931 cité par Gentileschi,

⁶ *Catasto Provisorio*, cité par Pugliese, (1849)1983 : v.1 :47.

⁷ Gentileschi, 1976 :411, d'après le *Catasto Agrario* de 1929.

1976 :411). Sans les différentes redistributions de terres exigées par le gouvernement entre 1869 et 1920, jamais une telle expansion de la viticulture n'aurait eu lieu à Cirò.

Par conséquent, les interventions de l'État italien contribuèrent directement au développement local de la viticulture. Ce sont en effet près de 2 474 hectares de terres qui à Cirò entre 1860 et 1930 sont distribués à des paysans suite à la volonté politique du gouvernement italien. Sans ces redistributions, probablement que nous n'aurions jamais assisté au développement local d'une production vitivinicole en mesure de soutenir la demande de vin de coupage, à la fin du 19^{ième} et durant la première moitié du 20^{ième} siècle, des marchés du nord de l'Italie et de la France, et qui est à l'origine de l'industrie vitivinicole contemporaine.

Par ailleurs, les redistributions de terres n'ont pas été les seules interventions du gouvernement italien dans les campagnes à avoir stimulé le développement de la viticulture à Cirò. Une préoccupation majeure du gouvernement central vis-à-vis des provinces du Sud est l'éradication de la malaria. Cette endémie sévissait sur la côte ionienne de la Calabre depuis plusieurs siècles⁸. Au début du 20^{ième} siècle, le gouvernement entreprend de combattre ce fléau, d'abord à travers différents programmes de distribution de quinine en 1900, 1901 et 1904 (Gentileschi, 1976 :393). Et ensuite, afin de s'attaquer à la source du mal, le gouvernement entreprend un vaste programme de travaux de bonification dans les campagnes afin d'assécher les marais et les lagunes qui se forment dans les basses terres le long du littoral, et le long des fleuves qui dévalent en

⁸ La présence de la malaria est attestée dans les environs de Crotone à l'époque des guerres Puniqes aux 3^{ième} et 2^{ième} siècles av. J.-C. (Placanica, 1985 :30)

divers endroits les Apennins⁹. Ces interventions favoriseront l'agriculture, et donc la viticulture, d'une part en permettant aux personnes d'aller travailler sur leurs terres sans danger tout au long de l'année, et d'autre part en rendant propres à l'agriculture de nouvelles étendues de terres (Ibid. :396).

Parallèlement à ces travaux de bonifications, le gouvernement améliore les voies de communications, entre autres par la construction du chemin de fer, mais également par la construction de routes. Ainsi, la loi du 30 août 1868 oblige les administrations communales à financer la construction de routes sur leurs territoires respectifs. C'est ainsi qu'est achevée en 1870 la première route longeant intégralement la côte ionienne, rattachant Cirò au reste du monde pour la première fois par une véritable route. Une route qui sera d'ailleurs pourvue de ponts uniquement en 1928, alors que le gouvernement fasciste lancera sa loi sur la bonification intégrale qui comprend à nouveau un programme de construction de routes. Également, d'autres routes seront construites reliant les différentes communes avoisinantes, alors que jusque dans les années 1930, les seules voies de communications sont les pistes des muletiers. L'ensemble de ces routes bénéficiera évidemment à l'économie et à l'agriculture locales, dont le vin, puisqu'elles faciliteront le transport et la vente des marchandises (Mezzi, 1997 :28). Ainsi, encore une fois, le gouvernement de par ses actions favorise le développement de la viticulture et contribue à donner forme à la futur industrie vitivinicole. Une industrie que le

⁹ À Cirò, le gouvernement entreprend en 1923 la construction de canaux pour drainer les marais et les lagunes de l'intérieur des terres. Ensuite, en 1930 des travaux du même genre sont effectués, mais cette fois pour s'attaquer aux marais situés le long du fleuve Lipuda, passant au sud du territoire. Enfin, ces travaux de bonification des terres seront finalisés entre 1961 et 1966, dans la foulée de la Réforme Agraire. Ces travaux des années 1920 et 1930 contribuent grandement à diminuer le problème de la malaria, en attendant son éradication en 1946 suite à l'épandage massif de D.D.T. par les Américains.

gouvernement contribuera d'ailleurs à mettre sur pied, mais cette fois par l'injection d'argent sous formes de subventions, dans la foulée de la Réforme agraire de 1950.

La Réforme agraire de 1950

Pietro Paolo C. : La Réforme agraire a été une faillite. Ça a été une tromperie. Tu ne finiras pas d'entendre des choses sur la Réforme agraire, mais la vérité est celle-ci. Elle a été faite pour une question politique. Les gens qui revenaient de la guerre et qui étaient pauvres -c'était avant le boom économique- ces gens demandaient à avoir quelque chose. Ils ont utilisé la Réforme pour détruire le latifondo. Les latifundistes étaient à Crotone, et se comptaient sur les doigts. Il a été établi qu'à Cirò Marina l'étendue maximale des propriétés devait être de 300 ha. Il s'agit de toute sorte d'histoires anticonstitutionnelles, et dans lesquelles les lois ils se les mettent sous les souliers. Et donc, en quelques mots, il ont fait ainsi et ont fait cette espèce de réforme. Ensuite, qu'est-ce qui est arrivé, ils ont démembré nos propriétés, sans aucune compensation, je n'ai même pas eu de quoi me payer l'avocat que tout cela nécessitait, sans te parler des documents, de la paperasse et de la bureaucratie que cela a occasionné. Ces terres ont ensuite été distribuées à des gens qui n'avaient rien à voir avec l'agriculture, comme un prix. Le fait est autre, et c'est pour cela que ça a été une faillite, que dans l'ensemble du Marchesato, tu ne peux pas prétendre faire passer un bracciante à un entrepreneur agricole en lui donnant deux hectares de terres ! Qu'est-ce qu'il y fait sur deux hectares de terre. Enfin, ces gens ici n'ont pas réussi à décoller. À une personne, tu dois lui donner de quoi partir, de quoi aller quelque part. Voilà pourquoi cette réforme a été un faillite.

C'est dans ces termes que le descendant d'une famille de propriétaires de Cirò me résuma la Réforme agraire. Malgré l'impact que cette réforme a eu, les gens ne m'en parlèrent pas beaucoup. Peut être qu'avec le recul de cinquante ans, pour plusieurs celle-ci

appartient déjà à un passé révolu, de plus qu'elle est immédiatement suivie par le développement économique des années 1950 et 1960 qui, partout en Italie, s'accompagne d'importantes transformations sociales. Néanmoins, la Réforme agraire constitue un moment charnière dans l'histoire du sud de l'Italie et de la zone de Cirò, entre autres par l'abolition définitive de la propriété latifundiaire. La Réforme agraire transforma ainsi radicalement la société rurale calabraise en amenuisant le pouvoir des anciens propriétaires, et en le remplaçant par de nouvelles formes de dépendances politiques et économiques orbitant autour des ressources dorénavant dispensées par les organes d'États¹⁰. Elle marque ainsi véritablement un passage entre le « passé imaginé » et l'époque contemporaine¹¹.

Jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale, les conditions socio-économiques des campagnes calabraises demeurent difficiles, caractérisées par une misère et une pauvreté en apparence immuables. Depuis le début du 20^{ième} siècle, les mouvements politiques de gauche utilisent le ressentiment pour mobiliser les paysans¹². L'intervalle fasciste suspend momentanément toute forme de contestation, et bâillonne pour un temps les mouvements révolutionnaires. Au lendemain de la « libération alliées » de 1942, ces mouvements populaires de gauches se réorganisent, refont surface et recommencent à mobiliser les paysans (Crupi et Frontera, 1999 : 29). À partir de 1943, on assiste à des manifestations et à des occupations de terre de la part des paysans. Ces manifestations sont

¹⁰ Pour une analyse plus approfondie des transformations sociales entraînées par la Réforme agraire, voir Piselli et Arrighi, 1985.

¹¹ C'est d'ailleurs la raison pour laquelle j'arrêtais à la veille de la Réforme agraire ma présentation historique du chapitre deux.

¹² Ceci conduit à différentes manifestations paysannes qui, par exemple à Cirò Marina, entraînent les distributions de terres du début des années 1920 (Gentileschi, 1970 : 405; Mezzi, 1997 : 159; Terminelli, 1999 : 242).

particulièrement répandues dans le Marchesato di Crotona où les propriétés des *latifondisti* sont importantes. En 1947, la nécessité d'étudier la question du Sud et de trouver une solution au sous-développement de la Calabre entraîne l'adoption d'une loi créant l'O.V.S., *l'Opera per la Valorizzazione della Silla* (Œuvre pour la valorisation de la Sila)¹³. Malgré cela, les manifestations paysannes se poursuivent et s'intensifient, s'étendant à plusieurs communes des provinces de Cosenza et de Catanzaro, et le matin du 29 octobre 1949, trois personnes tombent sous les balles des policiers à Melissa, commune sise juste au sud de Cirò.

Cette tragédie a pour conséquence d'attirer l'attention de tout le pays sur le problème des conditions de vie des paysans du sud. Les Italiens prennent conscience des problèmes des populations du sud, une situation dramatique qu'ils ne peuvent plus ignorer (Ginzborg, 1998 : 146). Ceci a également pour effet de propager le mouvement de revendication des paysans à l'extérieur de la Calabre, et de l'étendre à d'autres régions du sud de l'Italie, dont le Basilicate, les Abruzzes et la Sicile (Ibid. : 149). Le gouvernement se retrouve alors devant une situation délicate. Soit il réprime par la force les manifestations paysannes, avec les conséquences dramatiques et politiques que cela pourrait avoir, soit il confronte les éléments de son propre parti -la Démocratie chrétienne- qui sont favorables aux grands propriétaires. Au sein du gouvernement, on penche alors en faveur de la paix

¹³ Il s'agit d'abord d'un organe administratif, demeurant pour le moment sans grands pouvoirs. Néanmoins, entre 1947 et 1950 l'O.V.S. travaille à étudier les régions du Sud et produit des rapports d'enquêtes qui servirent par la suite.

sociale nécessaire à la reprise industrielle de l'après-guerre, au détriment des intérêts des grands propriétaires du sud (Ibid. :152-154). On enclenche alors la Réforme agraire¹⁴.

On procède dès 1950 aux expropriations. Plusieurs propriétaires résistent et tentent d'échapper à l'expropriation. Certains apportent des améliorations maquillées ou superficielles afin de soustraire leurs propriétés à l'expropriation. Ou encore, plusieurs divisent rapidement leurs propriétés entre les membres de leurs familles afin de conserver leurs patrimoines. Enfin, ceux qui ne réussissent pas à se soustraire à la loi, et selon l'esprit même de la loi -puisque'elle vise les terres sous ou pas utilisées- se départissent de leurs terres les plus pauvres. Ainsi, la quasi-totalité des terres expropriées, et ensuite redistribuées aux paysans, sont parmi les moins bonnes terres de Calabre.

Par ailleurs, le nombre de demandes excède la quantité de terres disponibles¹⁵. Sur 25 080 familles éligibles qui en font la demande, seulement 18 902 peuvent être accommodées et reçoivent des terres. De plus, les terres distribuées s'avèrent en général trop petites et trop pauvres pour permettre aux familles d'assurer leur subsistance. Plusieurs personnes de Cirò m'expliquèrent comment, « *lors de cette réforme, les paysans reçurent les moins*

¹⁴ Le 12 mai 1950, le Parlement vote la *Loi Sila* pour la colonisation de la Sila et des territoires ioniens. Les propriétés ayant une superficie supérieure à 300 hectares sont susceptibles d'expropriation. L'O.V.S. se voit alors chargée d'exproprier certains terrains privés, de les redistribuer et de pourvoir à leurs transformations. À cette fin, le 10 août on vote la loi qui crée la *Cassa per il Mezzogiorno* (la caisse pour le Mezzogiorno), un fond pour le développement et pour les travaux publics touchant à la Réforme agraire. Enfin, le 21 octobre 1950 le gouvernement vote la loi *Stralcio* qui s'appuie sur les mêmes principes que la loi Sila, mais modifie les procédures d'expropriation, et vise cette fois-ci toutes les régions italiennes. On vise alors spécifiquement les terres sous-utilisées ou laissées à l'abandon (Seronde, 1960 :103-108).

¹⁵ Les terres dont dispose l'O.V.S. sont redistribuées sous formes de *quote* (parcelles) ou de *poderi* (lots). Les *quote* consiste en de petites étendues distribuées à des familles possédant déjà quelques ressources. La parcelle a alors une superficie de 2 hectares en moyenne. Pour leur part, les *poderi* représentent des étendues légèrement plus importantes, avec une superficie de 5 hectares en moyenne. Ils sont destinés aux familles ne possédant absolument rien et doivent en théorie permettre l'autosuffisance (Seronde, 1960 :117). Plusieurs de ces lots sont fournis avec une maison qui doit servir à la colonisation des campagnes.

bonnes terres ». Ou encore, « *lors des redistributions, les paysans se retrouvèrent dispersés sur le territoire, sur des lopins d'à peine un hectare avec lesquels ils n'arrivaient pas à faire vivre une famille de quatre personnes* ». Enfin, l'O.V.S. ne réalise pas partout les infrastructures qui auraient permis de rendre certaines terres plus productives, principalement l'irrigation qu'on développe seulement en certains endroits.

Dans l'ensemble, et en raison des développements économiques qu'a connus la Calabre et l'Italie entre les années 1950 et 1970, il est difficile de mesurer quels ont été les effets de la Réforme agraire sur l'agriculture, car ceux-ci se mêlent à l'ensemble des transformations sociales et économiques qui affectent l'Italie et la région durant cette même période. D'un point de vue général, la Réforme agraire démantèle la propriété latifundiaire et extirpe les paysans de la situation de misère dans laquelle les *latifondisti* les maintenaient. De ce point de vue, elle transforme radicalement l'agriculture calabraise. Simultanément, les chantiers des travaux publics de l'O.V.S. emploient une partie importante de la population active. Bien que ce ne soit que temporaire, ceci allège un peu le déséquilibre entre la grande offre de main d'œuvre et le peu de travail disponible, et simultanément injecte des sommes importantes d'argent dans l'économie régionale, conduisant à un accroissement du niveau de vie et de la consommation de la population. Le même chose se produit d'ailleurs avec l'émigration vers le nord de l'Italie et les pays d'Europe. Contrairement à l'émigration outre-atlantique du début du siècle qui étaient coûteuse et souvent définitive, l'émigration massive en direction de pays européens qui se développe durant cette période est plus simple, peu coûteuse, et exige de moins grands sacrifices de la part des personnes qui après quelques mois ou quelques

années, forts de leur expérience et de leurs économies, reviennent s'établir dans leur village natal. Encore une fois, ceci a comme conséquence d'alléger davantage les déséquilibre entre l'offre et la demande de main d'œuvre, tandis qu'à leurs retour les émigrants qui rapportent des épargnes s'achètent des terrains, des maisons, ou encore s'ouvrent de petits commerces, injectant à leur tour de l'argent dans l'économie locale. Ainsi, de par ses effets indirects, la Réforme agraire a eu des conséquences bénéfiques pour les populations rurales de la Calabre. Cependant, et c'était l'un de ses objectifs explicites, la Réforme agraire n'a pas conduit, sauf en de rares endroits, à l'émergence de petites fermes familiales qui auraient permis aux personnes de vivre de l'agriculture¹⁶.

À Cirò et Cirò Marina, les effets de cette réforme furent les mêmes qu'ailleurs, comme le démontre l'extrait d'entrevue que je citais au début de cette section. Cependant, en raison de la spécialisation vitivinicole déjà bien présente au sein des productions agricoles locales, les paysans de Cirò qui reçoivent des terres les transforment en vignobles. Un peu plus de 900 hectares de terrains de collines seront distribués à Cirò en 85 lots (*poderi*) et en 95 parcelles (*quote*) (Romeo et Tarditi, 1997 : 317), tandis que 285 hectares, dont la majorité située dans les plaines du littoral, seront assignés à 193 *quotisti* et a 3 *poderisti*, avec une moyenne de 1,3 ha par parcelle (*quote*) et de 9 ha pour les lots (*poderi*) (Gentileschi, 1970 :408). Comme lors des différentes distributions antérieures,

¹⁶ En l'absence d'infrastructures, de capitaux et de connaissances, sur des terres pauvres et exiguës, les paysans continuent alors à cultiver leurs lots et leurs parcelles de la même manière que celles qu'ils prenaient auparavant en métayage, c'est-à-dire uniquement à céréales. Conséquemment, ces étendues d'en moyenne cinq hectares n'occupent souvent qu'une partie de la force de travail des familles, et à certains moments de l'année seulement (Gorgoni, 1985 :788). Les personnes continuent donc simultanément à travailler comme salariés, dans l'agriculture ou dans les nouveaux chantiers de travaux publiques mis sur pied par la Réforme. Le produit de ces terres vient alors seulement s'ajouter à leurs revenus de journaliers agricoles ou autre¹⁶.

les paysans développent des vignobles améliorant la productivité de ces terres jusqu'ici cultivées uniquement à céréales.

Salvatore N. : À un moment, ma famille était sur le point d'émigrer, tout était organisé. Mais la situation changea. À la Réforme, mon père reçut cinq hectares de terre. Avec l'aide de ses enfants, il l'a toute transformée en vignoble. Mais ce ne sont pas tous les enfants qui ont ensuite choisi la vocation agricole, quelques uns ont immigré, les autres travaillent dans l'industrie de la construction.

Comparativement aux autres aires de Réforme, la viticulture permit à nouveau aux paysans d'accroître et de tirer un meilleur revenu des parcelles qu'ils reçurent. La Réforme agraire eut donc à Cirò un impact direct plus favorable pour les paysans qu'ailleurs, mais uniquement parce que la viticulture était déjà implantée. Encore une fois, les actions de l'État italien contribuèrent directement à l'expansion de la viticulture à Cirò et à Cirò Marina, ainsi qu'à l'émergence d'une identité liée à cette activité.

En effet, comme le suggère Ulin, il peut s'avérer intéressant de cesser de voir le travail uniquement comme un acte d'appropriation et de transformation de la nature, telle que normalement conçue par les approches marxistes, mais comme une activité de production culturelle :

« Viewing work as cultural production thus shifts the emphasis in Marxism from "social consciousness" as largely derivative of the "logic of production" to culture as the communicative practice of differentially positioned human subject. Moreover, (...) this shift allows us to explore ethnographically both the contextual meaning of work and the cultural positioning of subjects with respect to the representation of commodities » (Ulin, 2002:692).

Dans cette perspective on peut soutenir que l'État, en encourageant le développement de la viticulture, a également contribué à lier la population locale à cette activité. En effet, au delà des étendues de vignes, ce sont des personnes qui deviennent viticulteurs. De 1860 à 1950 ce sont successivement 716, 312, 510 et 376 familles qui se voient remettre des terres et devenir pour la plupart viticulteurs, alors qu'auparavant ces familles étaient des manouvriers agricoles (*Braccianti*). Tout en favorisant l'expansion de la viticulture, l'État contribue à diffuser un attachement aux pratiques vitivinicoles et par le fait même à propager une identité liée à la viticulture. Par exemple, toutes les personnes que je rencontrais à Cirò Marina se sentaient interpellées par les questions regardant le secteur vitivinicole, bien que plusieurs n'y œuvraient pas. Tous sont conscients de l'importance de cette industrie locale, et les gens étaient normalement fiers de savoir que « leur » vin s'exporte à travers le monde. Évidemment, ceci est lié à l'importance de l'industrie contemporaine. Mais tout le monde à Cirò Marina a toujours un parent qui a des vignes. Ou encore, une majorité de gens reconnaît une filiation directe entre la viticulture antique de la Grande Grèce qui suppose-t-on se pratiquait localement, et la production vitivinicole contemporaine : « *La viticulture, elle vient des Grecs !* ». Ainsi, ces sentiments que partagent plusieurs personnes de Cirò et de Cirò Marina s'appuient sur la pratique vitivinicole contemporaine. Et celle-ci est indissociable des multiples interventions effectuées par l'État italien depuis 1860.

D'ailleurs, le propriétaire d'une firme vinicole m'expliquait, au sujet des vins que produisent les viticulteurs, comment selon lui la majorité d'entre eux n'ont pas de tradition vinicole :

Espedito C. : *Car disons-le, le paysan à Cirò ne sait pas comment faire le vin. Anciennement, ces familles moyennes (en terme de richesse) qui avaient cinq ou six hectares de vignes, ou même plus, avaient de petites caves et avaient une tradition viticole. Le paysan a commencé à travailler sa terre uniquement à partir des années 1950, auparavant il n'était qu'un bracciante agricole, il était extrêmement pauvre, il n'avait même pas une bicyclette (en pointant la mienne). À partir des années 1950 et de la Réforme agraire, ils ont eu accès à la terre, se sont mis à cultiver des vignobles et ensuite ils se sont mis à faire leur propre vin. Pour eux, pour faire du vin il suffit uniquement qu'ils y mettent rien et le vin est bon. Mais cette culture, cette tradition, par exemple d'assembler différents raisins ou différents vins, ils ne l'avaient pas. Eux, ils ont appris à faire le vin tout seuls.*

Ce discours est évidemment l'opinion personnelle de ce propriétaire de firme. Car il existait localement une tradition vitivinicole, même chez les *braccianti*, dont plusieurs possédaient de petits vignobles à partir desquels ils produisaient du vin. Certains de ces *braccianti* se spécialisaient même dans le travail salarié des vignes. Mais de l'avis de ce propriétaire, les viticulteurs qui ont reçu leurs terres à la Réforme agraire de 1950, et qui pour être éligible ne possédaient effectivement aucune terre, n'avaient pas de tradition vitivinicole. Pour avoir rencontré plusieurs d'entre eux, et sans nécessairement leur avoir posé la question en ces termes, je peux affirmer que ceux-ci se reconnaissaient une forte identité de viticulteur. Ceux-ci avaient même deux associations constituées sur la base de cette activité et de cette identité. Et cette identité doit en effet avant tout être, comme le suggère Ulin, considérée comme provenant de leur travail.

Par ailleurs, ce n'est pas le seul inconvénient que ce propriétaire d'une firme vinicole voyait dans la Réforme agraire vis-à-vis de la viticulture :

Espedito C. : *De ce point de vue, la Réforme agraire a été un mal. Bien sûr, celle-ci a permis à de nombreux petits agriculteurs d'améliorer leur situation, principalement avec le développement de la culture de la vigne, mais cela a eu pour conséquence l'expansion de la vigne dans certaines zones où il n'y avait jamais eu de vignes. Auparavant, la viticulture se faisait dans certaines zones limitées : Brisi, Feudo... principalement le long du littoral, où il n'y a pas la sécheresse. Aujourd'hui, le territoire Cirò Doc est extrêmement vaste, et ce n'est pas vrai que toutes ces zones sont adaptées à la viticulture.*

Celui-ci ne tenait alors pas compte du fait qu'une partie des terres le long du littoral, le *Feudo* considéré comme un des meilleurs terroirs, s'étaient vues transformées en vignoble justement à la suite des distributions des années 1920. Mais il est cependant vrai que la Réforme agraire répandit la vigne dans les collines. Cependant à ce moment, soit après les années 1960, l'expansion de la viticulture n'était plus uniquement le fait des petits propriétaires. À partir de ce moment, les grands et moyens propriétaires de Cirò et de Cirò Marina se tournent également vers cette activité.

Subventions à l'agriculture, interventions communautaires et transformation de l'industrie vitivinicole

Dans la foulée de la Réforme agraire, l'État offre différentes subventions destinées à l'ensemble du monde agricole. On voit alors s'ouvrir à Cirò Marina et ailleurs en Calabre, entre 1955 et 1965, différentes coopératives vitivinicoles. Quelques unes sont des coopératives publiques, tel la *Cantina Sociale di Torre Melissa*, la *Cantina Sociale di Val di Neto*, la *Cantina Sociale d'Isola Capo Rizzuto*. Elles sont mises sur pieds par des regroupements de paysans, appuyés par des fonctionnaires de la Réforme. Ces

coopératives sont alors à la disposition à tous les paysans qui désirent en faire partie. On assiste également à l'ouverture de coopératives privées. Au chapitre quatre, j'ai expliqué comment ont été ouvertes les coopératives viticoles privées à Cirò Marina au cours des décennies 1950, 1960 et 1970. Comme je l'indiquais, ces firmes prirent la forme de coopératives, en raison des subventions étatiques :

Mario B. : *À cette époque, si quelqu'un voulait ouvrir une firme, il n'avait qu'à présenter un projet, et la Cassa per il Mezzogiorno fournissait 50% des investissements initiaux, et même 60% en ce qui concerne la Calabre. À cette époque, il était possible pour un seul individu de profiter de ces subventions, mais la préférence était accordée aux mouvements coopératifs. Ainsi, dans la liste des demandes, les fonctionnaires s'occupaient d'abord des demandes regardant des mouvements coopératifs, et ensuite les initiatives individuelles. Les coopératives se voyaient également accorder des traitements de faveur, des prêts à de meilleurs intérêts, parce que la coopérative avait la finalité « mutualiste ».*

Stefano C. : *À l'époque le gouvernement subventionnait la moitié des investissements nécessaires. Donc, face aux exigences du marché, et avec les possibilités offertes par l'État, c'était le moment opportun de construire ce genre de structure. C'est à cet époque qu'ont vu le jour la majorité de coopératives de Cirò Marina.*

Ainsi, au lendemain de la Réforme agraire, le secteur vitivinicole se transforme considérablement à Cirò et à Cirò Marina. Les premières subventions furent celles offertes par la Cassa per il Mezzogirone. Ensuite, avec la Legge regionale 23 del 1975 (Loi régionale 23 de 1975) qui instituait les régions, la Cassa per il Mezzogiorno fut remplacée, et les régions se voyaient désormais responsables de distribuer l'argent pour le

développement, de l'argent qui à ce moment se mit à provenir en partie de la Communauté économique européenne :

Antonio M. : L'État nous a assurément bien aidés avec toutes ces subventions, mais que nous avons pris nous et qu'ont pris tous ces autres pays : l'Espagne, la Grèce, ... Les entrepreneurs cirotani ont réussi à bien faire fructifier dans le champ du vin les aides financières étatiques. La Calabre, mais aussi l'ensemble du Sud, étaient pleins de gens qui se levaient un matin se disant : « Demain je fais des bateaux, des souliers ou des vêtements » et qui ont eu des argents de la Communauté européenne, ont ouvert des fabriques et les ont fermées aussitôt. Nous ici nous avons une réalité du vin, nous nous sommes fait donner de l'argent de la Communauté européenne, nous avons fait des firmes vinicoles, et des firmes qui non seulement existent encore aujourd'hui, mais sont devenues encore plus belles, avec de meilleurs vins.

Ce qu'on voit apparaître à partir de la fin des années 1950, simultanément aux changements dans le marché, ce sont de véritables firmes vinicoles modernes, vinifiant et commercialisant de grandes quantités de vins, annonçant à Cirò Marina les début de l'industrie vitivinicole contemporaine. Ces premières coopératives sont rapidement imitées et suivies par d'autres qui ouvrent leurs portes dans les années 1960 et 1970, également construites avec l'aide de subventions de l'État, et qui prennent la forme de coopératives privées. La plupart des firmes qui existent aujourd'hui à Cirò Marina ont ainsi ouvert leurs portes grâce aux subventions, donc suite à des interventions de l'État. Sans celles-ci, l'allure actuelle de l'industrie vitivinicole serait assurément fort différente. Par ailleurs, ce ne furent pas les seules subventions disponibles à l'agriculture et qui ont eu un impact sur l'industrie locale. Durant plusieurs années, l'État a fourni des subventions à la production de raisins. Plusieurs propriétaires de firmes vinicoles, même

les membres de coopératives privées et donc eux-mêmes producteurs de raisins qui avaient profité de ces subventions, considéraient cela aujourd'hui comme un facteur ayant porté préjudice à l'industrie vinicole locale :

Espedito C. : *Selon mon modeste avis, ça aurait été mieux s'il n'y avait pas eu l'État pour nous aider, et ceci est mon opinion, probablement que ceux qui ont reçu des milliards et des milliards la pensent différemment. Cependant, je me rappelle que dans les années 1960 il se faisait un des ces Cirò que venaient acheter les Piémontais. Ensuite, quand il y a eu toutes ces subventions, l'État donna pour plusieurs années des subventions en fonction des quintaux de raisins produits, et non pas par rapport au nombre d'hectares. Alors il y a eu une période, les gens se sont mis à cultiver des vignes qui produisaient en quantité énorme, pour justement mettre la main sur ces subventions. Cela a été un fait négatif.*

Antonio M. : *À cette époque, la Communauté européenne instaura une loi selon laquelle pour chaque quintal de raisins produits, les producteurs recevaient une subvention de 20 000 liras, comme aide à la production. Il faut garder présent à l'esprit qu'à cette époque, le raisin se vendait à peine 40 000 liras le quintal. Et donc, avec ces 20 000 liras que te donnait la Communauté européenne...*

Mario B. : *Il faut ajouter une certaine politique scélérate de la région Calabria. Quelle a été la politique scélérate de la région Calabria, au lieu d'éduquer le producteur (de raisin) à produire peu et ensuite à bien se faire payer le produit, entre les années 1968-1983, vous savez ce qu'a fait la Calabre, ce qu'elle faisait ? Elle payait celui qui produisait le plus de raisins. Il devait se faire seulement des quintaux. Tout le monde s'est mis à produire des quintaux, qui ensuite finissaient entre les mains des coopératives publiques. Ici, la même chose : plus tu produis, plus tu prenais de l'argent. Ceci a été une mauvaise éducation envers le vigneron. Cette mentalité demeure encore.*

À côté de cela, il y eut également des subventions pour l'arrachage. Ces subventions provenaient de la volonté de la Communauté européenne d'abaisser les volumes totaux de production afin de stabiliser les marchés et maintenir un prix pour le vin et garantir le revenu individuel des producteurs. En Calabre, celles-ci conduirent à l'abandon en plusieurs endroits de la viticulture, et à la quasi disparition de nombreuses petites traditions vitivinicoles. Cependant, à Cirò et à Cirò Marina très peu de personnes arrachèrent leurs vignes, en raison du revenu qu'elles fournissaient. Enfin, lors de mon séjour, une nouvelle subvention destinée cette fois-ci au replantage était désormais disponible. Plusieurs personnes envisageaient alors d'en profiter pour renouveler leurs vignes, parfois en replantant de nouveaux cépages, ou encore en utilisant de nouvelles techniques de palissage.

Sans aller davantage dans les détails, il m'est possible d'affirmer que sans les multiples interventions de l'État, l'industrie vitivinicole contemporaine de Cirò Marina ne serait pas ce qu'elle est aujourd'hui. D'abord, l'ensemble des redistributions de terres entre 1860 et 1960, ainsi que les travaux de bonification des terres qui ont décuplé la superficie totale du vignoble de Cirò, ou encore, la construction de réseaux de communications - dont le chemin de fer- ont favorisé le commerce du vin. La Réforme agraire qui a mis fin à l'exploitation des paysans par les grands propriétaires a marqué le début de plusieurs transformations. Enfin, la présence de différentes subventions a eu des impacts durables sur l'industrie vitivinicole locale, les unes en influençant la forme que prirent les firmes vinicoles constituées en coopératives privées, les autres incitant les producteurs de raisins à produire en quantité, sans véritable regard à la qualité. Cependant, l'influence de l'État

ne s'est pas limitée à ces actions. En effet, à côté de ces interventions, l'État italien et les institutions de la Communauté européenne ont également imposé aux personnes un cadre législatif de référence pour gérer la production et la distribution de vin, et par le fait même un cadre à travers lequel penser et concevoir le vin.

Deuxième partie : Influence des législations sur les représentations du vin

La signature des Traités de Rome en 1957 sur la formation d'une Communauté économique européenne contraignait les États membres à adopter un certain nombre de politiques commerciales, dont les principales sont la *Common agricultural Policy* et la *Common Fisheries Policy*. À cette époque, la France est le leader mondial incontesté de la production de vin. Elle impose à peu de choses près son système de réglementation du vin, celui des *Appellations d'origines contrôlées* (Aoc), à ses partenaires européens qui en adoptent les grands principes, d'abord dans leurs propres législations, et ensuite dans les réglementations communautaires (Deroudille, 2003 :15). Il faut par conséquent se pencher sur le système français pour comprendre l'origine, la raison d'être et la logique de ces réglementations.

La genèse du contrôle des origines

En France, certaines pratiques frauduleuses se sont répandues suite à la crise du phylloxera et de la pénurie de vin qu'elle entraîne à la fin du 19^{ième} siècle (Lachiver, 1988 : 490). D'une part, celles-ci concernent la fabrication du vin, où certains vins sont falsifiés afin d'en améliorer la qualité. D'autre part, certains marchands trompent les consommateurs en mentant sur l'origine réelle des vins qu'ils vendent. La législation sur

les appellations d'origine contrôlée est donc issue de la volonté de certains producteurs de protéger leur renommée face aux agissements de négociants peu scrupuleux. Dès le début du 20^{ième} siècle, avec la loi du 1^{er} août 1905, l'État français se tourne d'abord vers la répression de la fraude. Cette première loi ne protège cependant pas les producteurs contre l'usurpation du nom. Pour pallier à ce problème, la loi du 6 mai 1919 inaugure la délimitation des appellations, basée au début essentiellement sur le critère territorial. Elle est ensuite complétée par la loi du 22 juillet 1927 définissant les usages de production des différentes appellations. Enfin, le décret-loi du 30 juillet 1935 modifie totalement la législation antérieure. Il crée les appellations d'origine contrôlée et définit les éléments devant être pris en compte. À l'aire de production s'ajoute le choix de cépages, le degré d'alcool minimal, les méthodes de cultures et les procédés de vinification (Lachiver, 1988). On crée un *Comité National des Appellations d'Origine* qui en 1947 devient *l'Institut National des Appellations d'Origins* (l'INAO) alors responsable de délimiter les différents vignobles français. Jusqu'en 1950, ce mouvement demeure limité et les vins d'appellations d'origine contrôlée ne représentent alors que 10% du total de la production vinicole française. C'est principalement à partir des années 1960 qu'ils commencent à se répandre (Ibid. :490-496).

Lors de la signature des Traités de Rome en 1957 et l'élaboration de la *Common Agricultural Policy*, le défi principal concernant le vin consiste à réunir la France et l'Italie, les deux plus importants pays producteurs et dont les industries sont organisées différemment. En fait, les divergences entre la France et l'Italie sont grandes, dans la

mesure où il existe déjà en France de nombreux contrôles, tandis que ceux-ci sont pratiquement inexistant en Italie :

« En France il existait un cadastre viticole parcellaire, qui permettait de connaître exactement le potentiel de production. En Italie, même les classifications cadastrales ordinaires n'étaient pas à jour. En France, la plantation de nouveaux vignobles étaient interdites. En Italie, chacun était libre de planter de nouvelles vignes; (...) En France, la loi permettait de produire des vins en ajoutant du sucre, selon des règles précises. En Italie, la chaptalisation était sévèrement punie. En France, les vins étaient classés en catégories scrupuleusement établies : appellation d'origine contrôlée (AOC), vins délimités de qualité supérieure (v.d.q.s.), vins de pays, vins de consommation courante. En Italie, il n'y avait aucune réglementation spécifique pour les appellations d'origine ni de classements des vins de table par catégories de qualité, si ce n'est l'interdiction générale d'abuser d'appellation non pertinentes; (...) » (Niederbacher, 1988 :46)

En outre, les prix moyens du vin en France étaient plus élevés qu'en Italie, soit d'environ 25%, la valeur des terrains cultivés à vignes était également supérieure, et en général le niveau de vie des viticulteurs français était lui aussi plus élevé que celui des viticulteurs italiens. Par conséquent, la création d'un libre marché pour le vin au sein de la Communauté risquait d'entraîner d'importantes distorsions, surtout en France : « Envahissement par le vin italien, avec l'effondrement de la structure dirigiste du secteur vitivinicole français, chute des prix du vin français et baisse de la valeur foncière des vignobles » (Ibid. :47).

Les premières grandes mesures législatives concernant le vin sont adoptées en 1962, et jettent les bases du marché commun du vin, encore valable aujourd'hui. Concrètement, la France fait accepter à l'Italie et à ses autres partenaires¹⁷ son système législatif à travers

¹⁷ Il s'agit à cette époque de l'Allemagne, de la Belgique, du Luxembourg et des Pays-Bas. L'élargissement de l'Europe des six à l'Europe des douze remonte à 1986, date à laquelle l'Espagne et le Portugal adhèrent à la Communauté, deux autres grands producteurs vinicole.

quatre principes établissant alors les fondements du Marché Commun Européen pour le vin :

« a) la création du cadastre viticole, fondée sur le recensement général des vignobles ; b) l'obligation de déclarer annuellement, pour les producteurs, la production de moûts et de vins et, pour les producteurs et les commerçants -à l'exclusion des détaillants-, les stocks ; c) l'élaboration, tous les ans, d'un bilan prévisionnel des ressources et des besoins ; d) la mise en place d'une réglementation relative aux « vins de qualité produits dans des régions déterminées » (v.q.p.r.d.), fondée sur le respect des traditions et, pour chaque vin en particulier, sur les éléments suivants : zone de production délimitée, type de cépages, culture pratiquée, méthode de vinification, titre alcoométrique minimal naturel, rendements à l'hectare, caractéristiques organoleptiques ; (...) » (Ibid. :49).

Ces mesures correspondent étroitement au système de contrôle qui s'était développé en France depuis le début du 20^{ième} siècle. Ceci conduisit l'Italie en 1963 à définir sa loi sur les *Denominazione di origine controllata* (Doc). Cette loi visait principalement à garantir l'authenticité des vins, et implicitement à garantir la qualité de certains vins contre les fraudes, comme en France. Cette législation fut cependant critiquée par les spécialistes, car, en l'absence de certains contrôles, la garantie d'authenticité ne suffit pas à garantir la qualité des produits (Belfrage, 1985 :46-49). Pour cette raison, un nouveau système destiné aux vins de plus grandes qualités, sous le nom des *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (Docg) fut introduit à la fin des années 1970. Alors que les premières *Denominazione* à obtenir cette reconnaissance -Barolo, Barbaresco, et Brunello di Montalcino- étaient dignes de cette promotion, l'inclusion d'un certain nombre d'appellations de qualité inférieure -Vino Nobile di Montepulciano, Chianti et Albana di Romagna- édulcora le concept (Ibid)¹⁸. Aujourd'hui, ces deux législations demeurent,

¹⁸ Pour Belfrage, la législation ne tient pas suffisamment compte des microclimats et des multiples reliefs que comprend souvent sur son territoire une seule *Denominazione*, afin de rendre compte de la qualité d'un

auxquelles s'est rattachée en 1992 une troisième appellation plus flexible sur les *Indicazione geografica tipica* (Igt), à mi-chemin entre l'appellation *Vino da tavola* (vin de table) et la Doc. Voyons maintenant quels furent les effets de ces législations.

À Cirò, l'obtention de la *Denominazione di origine controllata* date de 1969. À l'époque, il s'agissait principalement d'une formalité, et celle-ci s'obtint aisément :

Nicodemo V. : *Il n'était pas bien difficile d'obtenir la Doc. Il y a une loi qui la régit et il suffisait uniquement de suivre le processus indiqué dans celle-ci et de faire la demande en bonne et due forme. (...) Par exemple, le consortium pour la promotion et le contrôle du vin de Cirò de l'époque a vu le jour uniquement afin de permettre à Cirò d'obtenir la Doc.*

Pour les producteurs locaux, l'obtention d'une Doc constituait une étape obligée afin de pouvoir se positionner sur le marché des vins de qualités. Ceci était d'autant plus nécessaire que la loi sur les *Denominazione di origine controllata* de 1963 avait eu comme conséquence de fermer une partie du marché du vin en fût destiné aux régions du nord de l'Italie. En effet, les producteurs et négociants de ces régions ne pouvaient plus utiliser les vins du sud pour fortifier d'autres vins et les vendre sous des appellations spécifiques. Ceci eut alors comme conséquence, pour Cirò, de restreindre un débouché important de la production locale, celui du vin de coupage. Les producteurs locaux se tournèrent alors vers le marché des vins à *denominazione di origine*. Rappelons que le vin de Cirò, contrairement à d'autres vins du sud, n'était pas uniquement un vin de coupage anonyme, mais jouissait déjà d'une reconnaissance à l'échelle régionale et en ce sens avait déjà une identité qu'il s'agissait alors de cautionner légalement avec une Doc. Il

produit et le garantir. Contrairement à la France, il n'y a pas de tentative visant à délimiter et à subdiviser les appellations en fonction des niveaux de qualité obtenus par différents terroirs (Belfrage, 1985 et 2001).

s'agissait néanmoins de cautionner légalement une pratique, une certaine tradition vitivinicole, et de la faire entrer à l'intérieur du cadre défini par l'État. Par conséquent, les producteurs eurent à décider ce qu'était le « Cirò Doc », à choisir, par rapport aux critères arrêtés par la loi, les éléments qui localement définissaient le vin de Cirò.

À ce sujet, j'eus l'occasion de m'entretenir avec des producteurs qui avaient eux-mêmes participé à la rédaction de la « Doc Cirò » à la fin des années 1960. Ceux-ci justifiaient leur choix assez simplement, l'un disant : « *C'était l'usage* », et l'autre de me spécifier : « *Nous avons « photographié » la situation à cette époque. À cette époque le vin se faisait ainsi, alors ils ont dit que le vin se faisait ainsi* ». À ce moment, l'élaboration de la « Doc Cirò » ne posa pas de problème de définition aux producteurs qui l'élaborèrent. Mais dans les faits, ceux-ci modifièrent légèrement l'usage, entre autres en ramenant le Cirò à un seul cépage : le Gaglioppo. Plusieurs personnes m'indiquèrent que le vin de Cirò auparavant ne se faisait pas avec un seul cépage, comme c'est actuellement le cas, mais avec différents cépages qu'on retrouvait dans la zone. Ceci est d'ailleurs attesté pour le 19^{ème} siècle dans le l'ouvrage de G.-F. Pugliese¹⁹ que je cite au chapitre deux. Ce choix apparaissait désormais aux yeux des vinificateurs comme une erreur :

Antonio M. : *Auparavant il y avait ici différents cépages cultivés. Il y avait l'Alicante, le Sangiovese, il y avait un peu de tout, il y avait le Greco Rosso... Ces vignes n'ont pas été retenues dans le règlement Doc. Comme ils étaient en petite quantité, alors ils n'ont pas été inclus. Ces cépages qui étaient en quantités infimes, cependant donnaient justement un petit quelque chose en plus au Cirò, un peu plus de couleur, des parfums différents, etc... Tu comprends ? Mais comme ils étaient en très petits pourcentages, on s'est trompé, on les a interdits, plus personne ne les a*

¹⁹ Pugliese, 1983(1849)v.1: 58-60).

cultivé, et le Cirò a changé. Mon père m'a dit que lorsqu'ils ont rédigé ce règlement c'était un moment où était à la mode le « mono-cépage », à cette époque allaient à la mode le Chardonay, le Cabernet, et les vins d'un seul cépage. Et ils ont fait cette erreur.

Ainsi, la nécessité de consigner par écrit, dans un règlement, les façons de faire le vin de Cirò, entraîna les personnes, suivant l'air du temps, à modifier les façons traditionnelles de faire le vin. Cette décision est aujourd'hui contestée, parce que les producteurs désirent justement réintroduire ces anciens cépages. Je reviendrai sur ce point.

Parallèlement, la Doc eut pour conséquence d'accroître la valeur du vin local. « Avec la Doc, il était possible d'avoir un produit allant chercher une plus grande valeur sur le marché », de me dire Vittorio S. La Doc était en effet pour les consommateurs une garantie de la qualité du produit. À partir du moment où le vin de Cirò reçut la Doc, les producteurs durent se soumettre à une certaine discipline de production et commencer à subir des contrôles. D'abord, les vignes devaient être inscrites dans un cadastre officiel et autant le nombre de vignes par hectare que la production de ceux-ci se voyaient désormais contrôlés. Ensuite, le vin produit devait à son tour répondre à certaines caractéristiques fixées dans le règlement Doc, tel le degré d'alcool, le taux de sucre, d'acidité, etc. Ces caractéristiques étaient également vérifiées à travers différents contrôles. Ainsi, la Doc ne consistait pas uniquement en une reconnaissance d'apparence, mais s'accompagnait d'une contre-partie technique garantissant aux consommateurs un niveau de qualité, qu'auparavant le vin n'avait peut être pas, ou du moins pas toujours. Sur ce point, les avis des vinificateurs étaient unanimes, la Doc les avait amenés à améliorer la qualité du vin local, et à en augmenter la valeur marchande :

Mario B. : *La Doc a valorisé un peu le produit. Elle a créé une valeur ajoutée qu'auparavant, magari (éventuellement), n'existait pas. Auparavant, à l'époque, dans les années 1965-1970, le vin se vendait ici avec les citernes en direction du Piémont, de la Ligurie, de... Après la Doc, les bouteilles de vin se vendaient plus cher. À partir de ce moment, le vin devint plus soigné, il répondait à certaines exigences déterminées, à des conditions, à des caractéristiques plus certifiées. Je disais que le Cirò avait un certain degré. Auparavant, toutes ces choses je ne les donnais pas au consommateur...*

Espedito C. : *Avec l'obtention de la Doc, le vin s'est beaucoup amélioré. Avec le décret et le règlement « Doc Cirò » de 1969, le vin s'est amélioré considérablement, parce que auparavant il y avait des abus. Les gens embouteillaient le Cirò comme cela sans même que..., magari (éventuellement) sans même que ce soit du Cirò.*

Vincent F. : *Mais des abus par rapport à quoi ? S'il n'y avait pas de Doc, il ne pouvait pas y avoir d'abus ?*

Espedito C. : *Il y avait des abus, parce que la dénomination Cirò a toujours existé. Par exemple, les gens écrivaient « Cirò » sur des bouteilles de vins de table ne dépassant pas les 11% d'alcool. Le Cirò devait avoir un minimum d'alcool, nous parlons des vins rouges. Il fallait donc des règles, et cela a été un fait positif. Aujourd'hui, pour produire le vin de Cirò, il faut avoir ses vignes inscrites au cadastre viticole, il faut déclarer sa production à la chambre de commerce de Crotone, il faut subir des analyses, cela a été un grand pas en avant.*

L'obtention de la Doc, à moyen terme, a eu également certains effets négatifs. À cette époque, l'obtention de la Doc donna l'impression aux gens que le vin de Cirò deviendrait par enchantement fameux et recherché. Plusieurs producteurs se prémunirent d'installations ayant de grandes capacités de production. « À l'époque les gens pensaient faire une énorme production de Cirò, une production industrielle, pas quelque chose

d'artisanal » de m'expliquer Espedito C.. Les producteurs se tournèrent alors vers une production de quantité, plus ou moins préoccupés par la qualité qui en fait à l'époque allait de soi puisqu'ils avaient un vin Doc²⁰ :

Giovanni G. : *Avec la reconnaissance Doc, les gens n'ont pas fait attention à ces détails, car celle-ci signifiait que le vin était reconnu. La reconnaissance Doc a donné l'illusion aux producteurs locaux que le Cirò était sauvé. Ainsi, alors qu'auparavant il y avait ici une viticulture de haute qualité, la plupart des firmes vinicoles ne se sont pas rendus compte que la qualité s'envenimait.*

La surproduction commençait dans les vignes, et se poursuivait ensuite dans les chais :

Antonio M. : *Donc, quel était l'intérêt de tous à Cirò, autant de la part de celui qui faisait du vin que du petit viticulteur ? Produire le plus de raisin possible. Ne pas tenir compte de la qualité, mais bien la quantité. Ainsi, même à vendre un vin à bon marché, nous gagnions beaucoup parce que juste avec l'argent qui nous arrivait de la Communauté européenne, nous avons déjà remboursé nos dépenses. Ceci a entraîné un abaissement de la qualité du Cirò.*

Au niveau des représentations, il est difficile de préciser comment les gens perçurent la Doc, puisque entre-temps celle-ci est entrée dans les usages courants du vin, elle est devenue la norme, tandis que l'ensemble du discours sur le vin a évolué, de pair avec le marché et les avancées scientifiques et technologiques. Aujourd'hui, la Doc est devenue un cadre de référence à travers lequel les vinificateurs de Cirò Marina conçoivent et pensent le vin, jusqu'à un certain point de façon consciente, mais également de façon inconsciente. D'une part, ils sont parfaitement conscients de la Doc et savent en quoi elle consiste. Ils savent qu'elle est contraignante, qu'ailleurs les gens produisent du vin

²⁰ Par ailleurs, le discours sur la qualité n'avait pas les mêmes résonances qu'il a aujourd'hui (cf. chapitre sept).

différemment, et qu'en dehors de celle-ci, ils pourraient faire ce qu'ils veulent. Mais d'autre part, même en pensant le vin à l'extérieur de la Doc, les vinificateurs de Cirò Marina continuent à concevoir le vin par rapport à la tradition (au temps) et au terroir, (l'espace). À l'intérieur ou hors de la Doc, la notion du terroir demeure toujours fondamentale. De ce point de vue, la Doc est devenue une façon naturelle de penser le vin, ainsi que certains rapports de pouvoir.

Dans ce contexte, les façons de concevoir le pouvoir suggéré par John et Jean Comaroff (1991) me semblent correspondre à la situation des vinificateurs de Cirò Marina vis-à-vis du système légal réglementant la production et la commercialisation du vin. Les Comaroff conçoivent le pouvoir sous deux modes. D'une part, le mode *agentive*, c'est-à-dire un pouvoir explicite : « *it appears as the (relative) capacity of human being to shape the actions and perceptions of others by exerting control over the production, circulation, and consumption of signs and objects, over the making of both subjectivities and realities* » (1991:22). Et d'autre part, sous le mode *nonagentive*, c'est à dire un pouvoir implicite qui se fonde dans le quotidien, apparaissant comme allant de soi : « *Being "natural" and "ineffable", such forms seem to be beyond human agency, (...)* » (Ibid.). D'un côté, les vinificateurs de Cirò Marina exercent un certain contrôle sur la façon dont ils conçoivent le vin, et de l'autre le cadre de référence à l'intérieur duquel ils construisent ces mêmes représentations devient inconscient.

La conscience et l'inconscience doivent être considérées comme étant deux réalités s'interpénétrant et s'établissant tout au long d'un continuum. Plutôt que d'une

dichotomie, il s'agit d'une « chaîne de conscience ». Pour les Comaroff il existe entre la conscience et l'inconscience un espace liminal de reconnaissance partielle dans lequel des individus ou des groupes discernent des faits ou des gestes sans toutefois être capables d'articuler une description ou une conception de ce qu'ils sont exactement et de comment ils les affectent. Les Comaroff conçoivent la conscience comme un moyen de connaître et d'interagir avec le monde social. Si elle est partagée par les membres d'un groupe, ce n'est pas au sens d'une mentalité de groupe mais plutôt comme « *[an] implicit structure of shared meaning that human beings absorb as they learn to be members of a particular social world* » (1991:29). La conscience n'est pas une connaissance ou *La connaissance*, mais un mode de connaissance, un moyen de saisir les représentations du monde social. « *Much more plausible is the notion that social knowledge and experience situate themselves along a chain of consciousness once again a continuum whose two extremes are the unseen and the seen, the submerged and the apprehended, the unrecognized and the cognised* » (1991:29). C'est donc à travers une chaîne de conscience que nous apprenons, pensons, vivons le monde tel qu'il est construit, que ce soit sous sa forme hégémonique ou idéologique. Le pôle hégémonique comporte les dimensions inconscientes des représentations tandis que le pôle idéologique est le lieu des représentations explicites et de la conscience. Enfin, des changements peuvent survenir et des éléments de l'hégémonie qui sont inconscients peuvent à un moment émerger à la conscience. À l'inverse, des représentations conscientes qui forment l'idéologie peuvent, par l'effet de répétition et d'accoutumance qu'elle crée, en venir à être inconscientes. C'est ce qui arrive lorsque l'idéologie dominante, en place depuis suffisamment de temps, tend à devenir part de l'horizon du naturel, du « ça va de soi », et devient

hégémonique. La Doc devient ainsi une façon « naturalisée » (Yanagisako et Delaney, 1995) de penser le vin, en l'inscrivant dans des traditions situés dans le temps et l'espace, et qui, entre autres, sert à rendre légitime des rapports de pouvoir.

La construction identitaire du vin

Les systèmes d'appellations d'origine contrôlée sont apparus en France, à partir du début du 20^{ième} siècle. Kolleen Guy (2001), souligne comment les Aoc sont contemporaines à la phase « d'invention de masse des traditions » identifiée par Hobsbawm (1983), soit entre 1870 et 1914, qu'il lie à l'émergence des nationalismes européens. Dans cette perspective, Guy démontre comment, en Champagne, ce sont les producteurs eux-mêmes qui firent des pressions auprès du gouvernement pour qu'il mette sur pied des lois visant à protéger le vin contre les fraudes. Dans leurs revendications, ceux-ci invoquaient le caractère national du vin :

« Peasant and merchants lobbied the national government. Their letters and petitions attempted to link the fate of French regional specialities, particularly luxury wines, with that of the nations. Pamphlets, letters to editor, and press releases directed at a larger public audience stressed the ways in which wines were "rooted" in the very soil of France. (...) The industry's ability to successfully mask what were essentially local interests as national concerns convinced government officials of the need to protect fine wines as a national patrimony » (Guy, 2001 : 167).

Ceci amène l'auteur à émettre l'hypothèse que les débats autour de la protection de certaines marchandises, tel le vin, influencèrent les notions d'identités et furent influencés par elles, en liant le destin de biens matériels à celui de la nation : *« Legislation that protected regional appellations was one such attempt to reconcile the petite patrie of village and region with the grande patrie » (Ibid. :165).* Dans cette perspective, le

discours sur les identités des vins, fondant les Aoc et qui inspira ensuite les Doc, s'apparente aux discours nationalistes puisque les deux types de discours « essentialisent » les différences, les rendent naturelles, en les enracinant dans le temps et dans l'espace : « *Nationalists appeal tradition because its alleged antiquity validates their claims by rooting them in a seemingly unassailable bedrock of historical fact ; its constructedness is suppressed, as is the performative force of its presentation, through the solemn medium of academe. Nationalists naturalize their concerns by rendering them as self-evident truths* » (Herzfeld, 1997:39).

Les lois sur les Aoc ont pour but explicite de « préserver des traditions et des qualités locales » (Larousse des vins, 1994 :132). En invoquant « la tradition », à l'image du nationalisme, ces lois construisent les identités des vins et les rattachent à des lieux et des temps qui sont eux aussi construits. Comme le démontrent Richard Handler et Jocelyn Linnekin (1984), la tradition n'est pas une propriété objective de la réalité humaine, mais consiste en un modèle du passé qui est inséparable des interprétations qu'on fait de la tradition dans le présent : « *We must understand tradition as a symbolic process that both presupposes past symbolisms and creatively reinterprets them. In other words, tradition is not a bounded entity made up of bounded constituent parts, but a process of interpretation, attributing meaning in the present though making reference to the past* » (1984: 287). En rattachant des vins à des lieux et à des traditions, donc au temps, les lois construisent l'identité des vins de façon similaire à la construction des identités nationales.

Tout comme les discours nationaux réifient les différences, les discours sur les AOC construisent, organisent, et justifient l'existence des différences entre les vins. Les individus conçoivent qu'il existe des écarts entre les vins, et ceux-ci expliquent pourquoi certains vins sont recherchés et par conséquent dispendieux, alors que d'autres non. Ces différences se ramènent à des écarts de qualités, inscrites dans des distinctions de terroir. En effet, certains vins sont reconnus meilleurs que d'autres en raison de leur terroir, une notion renvoyant autant au sous-sol qu'au climat d'une zone délimitée, donc à la nature. Mais comme le souligne Ulin, « *While there is no doubt some truth to the argument about climate and soil, the argument takes for granted the social construction of authenticity, quality and taste and therefore tends to naturalize, a consequence not uncommon to cultural invention in general, the social and the historical conditions that have long differentiated winegrowers* » (1996 :46).

En effet, les historiens ont démontré comment les avantages commerciaux des différentes régions viticoles d'Europe s'expliquent davantage en raison de contingences historiques et de positions géographiques favorables au commerce que par des soi-disant supériorités de terroir. Par exemple, Ulin souligne : « *As Enjalbert maintains : "The importance of Bordeaux wine is not based on climate but on their better organisation of marketing to northern Europe" (1953 :317). Thus the superior reputation of Bordeaux wines owes, at least initially, more to English hegemony and the city's economic history than to any special claim for climate and soil* » (1996:47). Et de façon générale, l'emplacement et l'importance actuels du vignoble français correspondent à la configuration des lieux anciennement favorables à la vente du vin : « Plus souvent que les promesses du terrain,

ce sont les sollicitations du commerce qui ont aidé à la propagation de l'art viticole, qui ont décidé les hommes à réaliser ici plutôt que là les coûteux aménagements nécessaires à la production d'un vin de prix, destiné à l'exportation » (Dion, 1959 :61). Avant l'arrivée du chemin de fer, seules les rivières et la mer permettaient de transporter à un coût raisonnable les lourdes cargaisons sur de longues distances en direction des marchés des villes et de l'Europe du Nord, où le vin se vend au plus haut prix (Dion, 1959; Lachiver, 1988; Unwin, 1996). Il suffit d'observer l'emplacement actuel des grands vignobles français pour s'en convaincre : Bordeaux le long de la Gironde, le Val de Loire, la Bourgogne sur les rives de la Saône, et enfin, les Côtes du Rhône, pour ne citer que les mieux connus. Et de la même façon, comme je l'ai démontré au début de ce travail, la spécialisation vitivinicole initiale²¹ à Cirò serait due à sa position d'avant-garde vis-à-vis du Marchesato.

Les discours entourant les Appellations et les Dénominations d'origine contrôlée doivent donc être considérés comme servant à rendre légitime, comme allant de soi, des rapports de pouvoir, en les inscrivant dans le règne de la nature. D'où l'intérêt justement de démontrer le caractère construit de ces discours (Hacking, 2000). Ainsi, elles confèrent à certaines régions déjà connues des avantages commerciaux. Mais aussi, ces lois offre l'opportunité à d'autres régions de se faire connaître, que leurs produits deviennent recherchés, et donc de se constituer elles aussi des avantages commerciaux. C'est ce qui se produit en Italie, où différentes régions sont aujourd'hui reconnues pour leurs vins et

²¹ Avec Ulin, je spécifie « spécialisation initiale », car au fur et à mesure que le commerce de vin se développe, les producteurs et commerçants de ces lieux initiaux de spécialisation vitivinicole peuvent utiliser leurs capitaux accumulés pour améliorer la qualité de leur production et maintenir leur hégémonie vis-à-vis des producteurs d'autres régions nouvellement productrices et n'ayant pas ce capital.

certaines Dénominations très recherchées²². Ce phénomène ne remonte pourtant qu'aux années 1960 et 1970, date à laquelle l'État institua les lois sur les Doc et les Docg. Cependant, ce faisant, ces lois assujettissent les producteurs aux pouvoirs de l'État, à travers le contrôle du système législatif leur permettant d'accroître la valeur du vin.

Les lois réglementant la production et la commercialisation du vin, ainsi que les rapports qui lient les producteurs à l'État, doivent donc être interprétés sous ce double rapport conscient-inconscient tel que défini par les Comaroff (1991). Les gens sont conscients de l'avantage commercial que la Doc confère. Ils sont également conscients de l'aspect contraignant de celle-ci, et du fait que par son entremise ils doivent se soumettre aux contrôles et aux pouvoirs de l'État. Mais en contre-partie, ils définissent désormais l'authenticité de leur vin à travers les critères « naturalisés » par ce discours, soit le terroir et la tradition.

Lors de mon séjour à Cirò Marina, la « Doc Cirò » était désormais considérée comme trop contraignante par les producteurs. Des démarches étaient en cours afin d'y apporter des modifications. J'en profitai alors pour interroger les producteurs sur la signification de la « Doc Cirò ». Si on peut voir ici une volonté de se soustraire au contrôle institutionnel, il faut souligner que l'objectif des producteurs n'était pas de se départir de la « Doc Cirò », mais de la modifier légèrement afin de la rendre plus souple, pour leur laisser davantage de latitude, tout en leur permettant de la conserver. Leur objectif était donc davantage de pouvoir répondre à l'évolution du marché. Mais il se peut effectivement que les transformations qui sont survenues dans le marché, et qui ont

²² Pensons, par exemple, au Barolo et au Brunello di Montalcino qui sont désormais recherchés.

transformé les rapports que ces producteurs entretiennent avec leurs marchés, entre autres à travers l'État, les incitent à vouloir renégocier leurs rapports à l'État. Ainsi, à travers le temps, au fur et à mesure que la Doc les empêche de pouvoir répondre à la demande du marché, elle tend à devenir extérieure à eux, et éventuellement les sensibilise au rapport de pouvoir qui les lie à l'État. En modifiant la Doc, ils se la réapproprient, et par conséquent ont un peu l'impression de se réapproprier le pouvoir.

Déjà, en 1989 il y avait eu une légère modification à la Doc. Auparavant, le « Cirò rosso » et le « Cirò rosso classico »²³ devaient tous les deux atteindre 13,5% d'alcool/vol. Cependant, dans les années 1980, les vins en vogue étaient des vins ayant un plus faible degré d'alcool. À ce moment, le « Cirò Doc » ne marchait pas très bien sur les marchés extra-régionaux, il ne rencontrait pas le goût des consommateurs. Les producteurs ont alors effectué les démarches nécessaires pour modifier la « Doc Cirò ». Au delà de 13,5%, le vin est devenu « *superiore* », tandis que entre 12,5% et 13,5% il est demeuré simplement *rosso* ou *rosso classico*. Aujourd'hui, les producteurs de Cirò Marina veulent à nouveau modifier la « Doc Cirò », mais de façon sensiblement plus importante que dans les années 1980, mais toujours suite aux pressions du marché :

Mario B. : *Aujourd'hui, ce règlement est devenu vieux, par rapport aux exigences d'un marché toujours davantage globalisé, toujours plus étendu et qui n'a plus de frontière. Il est clair que les exigences des consommateurs de 1969-1970, ne sont plus celles d'aujourd'hui. Et ce n'est pas dit que ce cépage autochtone qu'est le gaglioppo ait les caractéristiques que recherchent les consommateurs. Cela signifie*

²³ Le « Cirò rosso classico » est le vin produit exclusivement à l'intérieur des communes de Cirò et de Cirò Marina, tandis que le « Cirò rosso » est celui produit à l'intérieur de l'ensemble de la zone Doc Cirò qui déborde légèrement sur les communes de Melissa et de Crucoli (cf. introduction).

qu'il suffirait donc de combiner au gaglioppo d'autres raisins, de sorte que ces cépages puissent donner au gaglioppo ce qui lui manque, ce petit quelque chose.

Cette modification doit cependant être faite, aux yeux des producteurs, en conservant une certaine spécificité locale, entre autres en utilisant des cépages considérés comme autochtones à la région²⁴ :

Stefano R. : *Le Gaglioppo doit demeurer le cépage principal du vin de Cirò. Cependant, on pourrait également éventuellement corriger certains défauts du Gaglioppo en lui ajoutant quelques autres cépages. Des cépages qui devraient néanmoins provenir uniquement de ceux autorisés et recommandés par la Région Calabria, de manière à être des cépages considérés comme autochtones de manière à ce que la typicité demeure. Le discours n'est pas celui de bouleverser la Doc, mais plutôt de corriger certaines dimensions de la Doc qui a été élaborée dans les années 1960.*

Et en conservant une certaine spécificité du vin de Cirò, telle qu'ils la conçoivent eux-mêmes :

Antonio M. : *On cherche à permettre dans l'encépagement du Cirò, en arrêtant un pourcentage, ceci est la proposition, en arrêtant un pourcentage de 85% de gaglioppo, minimum... Pourquoi le 85% de gaglioppo ? Parce que si tu fais un vin avec 85% d'un cépage, que ce soit le gaglioppo, le merlot, le cabernet, ou celui que tu veux, l'empreinte principale c'est ce cépage qui te la donne. Alors on peut arriver jusqu'à un 15%. Tu n'es pas obligé d'utiliser le 15%, ce peut être 5%, ce peut être 4%, ce peut être 1% de vignes, soit autorisées, soit recommandées.*

²⁴ Au sein des législations de la Communauté Européenne, il y a des cépages *recommandés* et qui sont reconnus comme typiques de différentes régions ou territoire. Tandis que les cépages *autorisées* sont ceux que la CE permet de cultiver en différents endroits, mais dans l'éventualité où un jour ces cépages cessent d'être cultivés, alors la CE pourrait théoriquement en révoquer l'autorisation à une région donnée, ce qui à ce jour ne s'est jamais produit.

Ainsi, pour les producteurs, ils pourraient, selon eux, apporter cette modification à la « Doc Cirò », sans que cela ne dénature pour autant la spécificité du vin de Cirò, tout en lui conservant sa « typicité » par l'utilisation de cépages considérés autochtones. À l'appui de cela, ils avaient une batterie d'expériences et d'analyses réalisées au cours des trois dernières années, et sur lesquelles s'appuyait leur demande auprès des instances bureaucratiques responsables d'administrer les vins en Italie. Je reviendrai sur ces questions d'authenticité du vin au chapitre suivant.

On constate alors à travers ces discours que la loi sur les *denominazione di origine controllata* constitue pour les vinificateurs un véritable cadre à travers lequel ils se représentent le vin. Je dis les vinificateurs, puisqu'en raison de la façon dont l'industrie locale est organisée, les viticulteurs ne se retrouvent que partiellement concernés par ces lois, dans la mesure où ils n'ont à respecter que la dimension agricole de celles-ci, soit la viticulture. Les vignes d'un producteur doivent être inscrites à *l'albo* (registre, cadastre) Doc. Un producteur dont les vignes ne sont pas inscrites à ce registre ne peut pas conférer ses raisins pour la production de vin « Cirò Doc ». Cependant, les viticulteurs demeurent étrangers à la Doc lorsqu'elle concerne la vinification :

Antonio M. : *Le vin d'un paysan ne peut pas être un vin Doc, car il n'a pas subi toute une série de contrôles. La plupart des gens ici ne savent même pas ce qu'est la Doc, ce qu'elle représente en réalité. Il existe une multitude de contrôles effectués, à la fois par la chambre de commerce de la province de Crotone, et par l'organisme de la répression des fraudes. Nous avons des contrôles à la firme, la chambre de commerce, la répression des fraudes, la commission de divulgation, on envoie des échantillons desquels ils font 5 ou 6 analyses. Avant de pouvoir mettre le vin sur le marché, il doit respecter certaines caractéristiques, on ne rigole pas.*

Marketing et gouvernementalité

Comment alors interpréter la manière dont la Doc, et par extension l'État influencent les représentations des vinificateurs ? D'abord, il s'agit d'un choix de la part des producteurs, entre autres parce qu'elle s'inscrit dans les stratégies de marketing de ces maisons de vins. D'un autre côté, il s'agit effectivement d'une forme de contrôle, une forme de pouvoir pouvant être considéré comme caractéristique de la contemporanéité, et rejoignant les réflexions de Foucault à propos de la gouvernementalité, comme nous le verrons juste après.

Premièrement, la Doc doit être envisagée comme un type particulier de marketing. Les lois sur les appellations instaurent en effet des situations pouvant conduire à des hausses significatives du prix de certains vins. Au départ, à elle seule l'appellation d'origine entoure les produits d'un certain prestige, car théoriquement ce sont les vins dignes d'intérêts, rattachés à une tradition vitivinicole, dont on devrait chercher à garantir l'authenticité. Également, nous avons vu comment à Cirò Marina au début la Doc a entraîné un accroissement de la qualité. Mais au delà de l'aura immédiat duquel l'appellation entoure certains produits, si elle a pour objectif de garantir l'authenticité et la qualité des produits, elle instaure également des monopoles. À partir du moment où existe une Aoc ou une Doc pour un vin, ce vin ne peut plus être produit en dehors de certaines limites géographiques. Ceci limite alors l'offre disponible. À ce moment le vin devient produit en quantité limitée, puisqu'il n'est plus possible d'en accroître l'aire de production. Advenant une demande dépassant l'offre disponible, alors le prix du vin

augmente. La loi sur les appellations confère ainsi un monopole légal à des producteurs de régions déterminées sur leurs vins, leur permettant ensuite éventuellement d'aller chercher un meilleur profit (Bruegel, 1975 :41, cité par Unwin, 1991 :312). Un processus d'ailleurs identifié par K. Marx dans le troisième volume du *Capital* :

« Le vin d'un vignoble de qualité exceptionnelle, mais de productivité relativement réduite, se vend à un prix de monopole. L'excédent de ce prix sur la valeur du produit est uniquement déterminé par la richesse des distingués amateurs de vins, mais il procurera au vigneron un important profit. Celui-ci provient du monopole et se convertit en rente pour le propriétaire de la parcelle dotée de qualités si particulières : on peut donc dire qu'ici c'est le prix de monopole qui crée la rente » (Marx, 1968, t.2: 1384).

Mais également, à côté de ces monopoles, le système des appellations donne aussi la possibilité de hiérarchiser les produits provenant des différentes appellations. En cherchant à protéger les différents vins, la loi sur les appellations procède à une identification et à une délimitation exclusive des terroirs, qui ensuite permet de comparer différents produits, et rend possible une éventuelle hiérarchisation. Pour des raisons historiques, certaines régions jouissaient déjà d'une renommée et d'une reconnaissance pour leur vin, tel Bordeaux, la Champagne ou la Bourgogne. Comme le disait le propriétaire de maison vinicole cité un peu avant, l'appellation « Cirò » existait avant la Doc. Mais d'autres peuvent émerger par après et venir se positionner dans cette hiérarchie. Ainsi, en procédant d'une part à l'identification et à la délimitation exclusive de zones viticoles, et en instaurant d'autre part des monopoles, la loi sur les appellations construit un contexte favorable à l'augmentation des prix.

Aujourd'hui, à Cirò Marina comme ailleurs en Europe, le système des appellations est devenu une façon quasi « naturelle » de penser le vin. Pourtant, cette façon de penser le

vin, de rattacher des pratiques à des « terroirs », et qui tend aujourd'hui à s'étendre à de plus en plus de produits alimentaires autres que le vin²⁵, n'est pas quelque chose de naturel. Il s'agit d'une construction politique qui s'est lentement développée au cours du 20^{ième} siècle. Et une construction qui tend justement à « naturaliser » (Yanagisako et Delaney, 1995) les avantages commerciaux historiquement acquis de certaines régions, en les inscrivant dans des différences de terroirs. Par exemple, à Cirò Marina, les producteurs m'expliquaient toujours la présence de la viticulture en raison de la qualité du terroir local. En même temps, ils admettaient que d'autres régions d'Italie et de France possèdent également des terroirs exceptionnels. Par conséquent, les producteurs expliquaient en partie leur position dans la hiérarchie internationale des vins comme la position revenant à leur terroir, donc comme une position naturelle. Comme le démontre Ulin (1996), en donnant une définition « naturalisante » du vin, les autorités ont amené les producteurs à concevoir le vin comme un produit naturel et non comme un produit social, contribuant à « naturaliser » les différences et les inégalités pouvant exister entre les producteurs. En contre partie, ceci sensibilise les individus vis-à-vis du pouvoir, car les Doc sont aussi des formes de contrôle et de pouvoir de la part de l'État.

Et c'est la deuxième façon dont on doit interpréter ce système. Il s'agit en effet d'une forme de contrôle contemporain. Celui-ci peut d'ailleurs être envisagé comme un des pouvoirs caractéristiques de la gouvernementalité analysés par Foucault, tel que je l'ai présenté au début de chapitre : « *Ce n'est pas l'État qui nous a imposé un règlement Doc,*

²⁵ Depuis 1992, L'Union Européenne s'est dotée de législation servant à assigner à différents produits agricoles et alimentaires des *Appellations d'origine protégées* et des *Indications géographiques protégées*, afin de promouvoir la mise en valeur ainsi que la protection de la qualité et de la typicité de certaines productions.

ce sont nous qui nous sommes dotés d'un tel règlement, c'est un peu différent » de me faire remarquer Antonio M. Néanmoins, il s'agit ensuite d'un véritable pouvoir qui contraint ces mêmes producteurs :

Moi je dois subir cinq contrôles. Tu veux voir la législation vinicole ? À chaque mois il nous arrive deux cents pages de législations vinicoles. Nous en sommes à un point où il devient pratiquement impossible de travailler. À chaque semaine je reçois deux e-mails d'un bureau d'avocat du Frioul qui m'indique toutes les nouveautés sur la loi. Grosses, moyennes ou petites, ils m'envoient toutes les lois. Tu as besoins d'avoir un avocat à temps plein dans la cantina. Et avec la CE, c'est encore pire.

Et il s'agit d'un pouvoir garantissant la sécurité des personnes. À l'origine en France, l'objectif visé par la première loi de 1905 mentionnée précédemment est avant tout de protéger la santé des consommateurs : « La plus courante de ces fraudes à base de produits chimiques était l'adjonction de litharge (oxyde de plomb) pour redonner du moelleux aux vins qui commençaient à se piquer, et elle était plus que nuisible pour la santé; (...)» (Lachiver, 1988 :490). Cet objectif de protéger et de renseigner les consommateurs demeure d'ailleurs toujours un des buts principaux des lois réglementant la production et le commerce du vin. Mais comme je l'ai bien démontré, ce sont les producteurs de Cirò Marina eux-mêmes qui ont décidé de se doter de ces outils de contrôles et qui ont décidé, à l'intérieur d'un certain cadre, ce en quoi consisterait désormais le vin de Cirò. De ce point de vue, l'instauration du système des *Denominazione di origine controllata* correspond véritablement à la mise sur pied d'un système dont la finalité peut être considérée comme la « conduite des conduites ». L'État met en place les conditions nécessaires à l'intérieur desquels les producteurs vinicoles

sont libres de gouverner leur propres conduites. La Doc apparaît véritablement comme un système contraignant, mais que les personnes choisissent elles-même de s'imposer. En ce sens, elle apparaît comme une forme de pouvoir caractéristique du fonctionnement contemporain de l'État.

Conclusion

L'objectif du présent chapitre consistait à mettre en lumière le rôle joué par l'État italien et par les institutions supra-nationales de la Communauté européenne dans le développement de l'industrie vitivinicole de Cirò Marina, et de voir comment cela a influencé les représentations locales du vin. Les institutions étatiques ont en effet eu une influence sur les représentations associées au vin en agissant et en transformant la réalité locale. Premièrement, de façon indirecte en instaurant des lois ne regardant pas spécifiquement les contextes de production du vin, mais qui ensuite se répercuteront sur l'industrie vitivinicole. Deuxièmement, en instaurant un système de contrôle de la production et de la commercialisation du vin, le système des *Denominazione di origine controllata* et qui aujourd'hui constitue le cadre de référence à travers lequel les producteurs de Cirò Marina, comme ailleurs en Europe, pensent et conçoivent le vin.

D'abord, j'ai exposé comment l'État unitaire est intervenu afin de procéder à des redistributions de terres auprès des paysans, des redistributions qui ont culminé dans la Réforme agraire, alors que simultanément le gouvernement procédait à différents travaux de bonification. Ces distributions des terres aux paysans ont eu comme effet direct de

décupler la superficie cultivée à vignes, la faisant passer de 474 hectares au début du 19^{ième} siècle (Pugliese, 1983(1848) v.1:47), à 1636 hectares en 1929²⁶. Si je ne dispose pas de données directes sur l'effet en terme de superficie de la Réforme agraire sur la viticulture²⁷, plusieurs viticulteurs me racontèrent comment c'était à ce moment que leurs parents étaient pour la première fois devenus propriétaires. Ainsi, les actions du gouvernement italien ont eu pour conséquence de propager la viticulture à Cirò. De pair avec la diffusion de la viticulture, c'est également à la diffusion d'une certaine identité « vigneronne » que l'État contribua, en liant davantage les populations paysannes à cette activité.

Ensuite, j'ai présenté comment la forme spécifique de l'industrie vitivinicole contemporaine de Cirò Marina telle que présentée aux chapitres précédents était tributaire des interventions de l'État. C'est en effet suite à la Réforme agraire qu'on voit apparaître les différentes grandes firmes vinicoles qui sont mises sur pieds à l'aide de subventions étatiques. Également, d'autres subventions, cette fois-ci destinées à la viticulture, ont elles aussi influencé l'orientation de la production locale. Ces actions se sont néanmoins toujours traduites localement par des répercussions sur les représentations du vin. Par exemple, le décalage qui existe aujourd'hui entre le discours sur le vin des propriétaires de firmes vinicoles et celui des viticulteurs est directement lié à l'organisation de la production vitivinicole locale, telle que je l'ai présentée aux chapitres trois et quatre, et nous savons comment celle-ci est, entre autres, intimement liée aux interventions de

²⁶ Catasto Agrario, 1929, fasc. 75.

²⁷ Le recensement agricole de 1960 ne fournit pas les données concernant les étendues des différentes cultures, alors que celui de 1970 apparaît trop éloigné dans le temps pour mesurer uniquement les effets de la Réforme agraire.

l'État. De ce point de vue, l'État a alors eu une influence indirecte sur les représentations locales du vin. Et je parle ici d'une influence indirecte, parce que les actions du gouvernement ne visaient pas toujours spécifiquement le secteur vitivinicole. C'est donc par contrecoup que ces interventions eurent une incidence sur les rhétoriques locales du vin.

Par ailleurs, l'État a aussi exercé une influence directe sur les représentations associées au vin, essentiellement à travers la mise en place de législations visant à réglementer la production et la commercialisation du vin en Italie. Aujourd'hui, la production et la commercialisation du vin sont sévèrement réglementées par des lois. Cependant, il n'en a pas toujours été ainsi, et en Italie les premières lois contemporaines visant à encadrer la production de vin ne remontent qu'aux années 1960. Ces réglementations furent « importées » en Italie lors du processus d'intégration économique de la Communauté européenne. Mais au-delà des lois, c'est également une façon de concevoir le vin qui fut alors importée de France. À l'origine, en France, ces lois avaient pour but de protéger les consommateurs et les producteurs contre les fraudes. Cette façon de penser le vin fut ensuite imposée à l'Italie lors de la construction de la C.E.E., où les personnes l'acceptèrent sans résistance puisque celle-ci conférait une reconnaissance permettant de vendre le vin plus cher. Aujourd'hui, la Doc est véritablement entrée dans les habitudes de production et constitue le cadre de référence à travers lequel les gens œuvrant dans le secteur vitivinicole pensent le vin, autant de façon « consciente » que « inconsciente ». Si les gens sont conscients du caractère externe et contraignant de la Doc, celle-ci influence néanmoins intégralement leurs façons de concevoir et de penser aujourd'hui le vin. Enfin,

ces systèmes de contrôle -autant les Aoc en France, les Doc en Italie et les Vqprd à l'échelle européenne- doivent simultanément être interprétés comme un type particulier de marketing, et comme une forme de pouvoir contemporain, correspondant à la gouvernamentalité de Foucault. Le système de réglementation du vin est effectivement une forme de discipline, mais à laquelle les producteurs choisissent eux-mêmes de se soumettre. Et nous avons vu en quoi cette situation était effectivement contraignante pour les producteurs de Cirò Marina. Mais alors comment expliquer que des individus décident de se soumettre eux-même à un tel contrôle ? Entre autres parce la Doc permet d'obtenir une meilleur reconnaissance sur le marché, tout en constituant un monopole qui, advenant une augmentation de la demande, peut entraîner une augmentation du prix du produit. Voyons maintenant comment les producteurs conçoivent l'authenticité de leur vin, et comment ils négocient le lien entre « tradition » et « authenticité », alors que la science et la technologie transforment sans cesse les méthodes de production.

L'avenir jugera sans doute que la plus importante contribution de l'anthropologie aux sciences sociales est d'avoir introduit (d'ailleurs inconsciemment) cette distinction capitale entre deux modalités d'existence sociale : un genre de vie perçu à l'origine comme traditionnel et archaïque, qui est avant tout celui des sociétés authentiques; et des formes d'apparition plus récente, dont le premier type n'est certainement pas absent, mais où des groupes imparfaitement et incomplètement authentiques se trouvent organisés au sein d'un système plus vaste, lui-même frappé d'inauthenticité

(Lévi-Strauss, 1958 : 403).

7

LA PRODUCTION DU VIN

EN TANT QUE PERRFORMANCE CULTURELLE

Au cours du 20^{ième} siècle, à l'instar de l'ensemble de l'agriculture, les méthodes de production du secteur vitivinicole se sont radicalement transformées. Au chapitre précédent, je mentionnais comment jusqu'aux années 1960, la France pouvait être considérée le leader mondial incontesté de la production de vin. De ce point de vue, les principales avancées technologiques et scientifiques qu'a connues le secteur vitivinicole ont été faites en France. Par exemple, au niveau scientifique, le nom et la portée des recherches de Louis Pasteur dépassent le seul contexte de la production vitivinicole, et font souvent oublier que Pasteur fit ses découvertes alors qu'il travaillait à percer les secrets de la fermentation du vin (Lachiver, 1988; Paul, 1996). Les transformations ont été telles au cours des 80 dernières années, qu'on peut parler de véritable révolution (Loubère, 1990). Au cours de ce siècle, le développement de l'œnologie -la science du vin- a permis aux producteurs d'acquérir une meilleure connaissance et maîtrise des

processus entourant la vinification, alors que l'évolution technologique a conduit à l'application de ces connaissances. Ceci a pour conséquence qu'aujourd'hui le vin cesse d'être un produit spontané issu de façons de faire immémoriales, pour devenir un produit de consommation fabriqué reposant désormais sur les choix et les volontés des vinificateurs, influencés d'un côté par le marché, et de l'autre par l'État. C'est sur l'étude des transformations technologiques et scientifiques, et à leurs répercussions sur le contexte de production vitivinicole de Cirò et de Cirò Marina que portera le présent chapitre.

Dans un premier temps, mon objectif consiste à relever les principales transformations technologiques qui sont survenues dans le secteur vitivinicole de Cirò. Le but visé ici n'est cependant pas de faire la chronologie de toutes les transformations, mais d'identifier celles ayant eu des répercussions appréciables sur le contexte de production locale, et entre autres sur l'expérience vécue des personnes. Par exemple, les innovations technologiques entourant la production de vin ont bouleversé les savoir-faire traditionnels entourant cette activité. Ceci a contribué à créer une distance entre différentes façons de concevoir la production de vin. D'une part, les viticulteurs et la majorité de la population produisant du vin à des fins de consommation domestique continuent à vinifier de façon rudimentaire, selon un savoir et des méthodes qu'on pourrait aujourd'hui qualifier d'artisanales, transmises par leurs parents et leurs voisins. D'autre part, les maisons vinicoles ont adopté les principales technologies indispensables à la production et à la commercialisation contemporaine du vin. Avec les forces du marché et l'influence de l'État analysés précédemment, l'évolution technologique qu'ont connue les firmes

contribue à créer un décalage entre différentes façons de faire et de penser le vin. L'outillage technologique ainsi que les connaissances scientifiques aujourd'hui nécessaires à la production et à la commercialisation du vin sont tels, qu'ils modifient constamment les idées des producteurs à propos du vin, au risque même d'entraîner des contradictions entre les discours et la pratique.

Par conséquent, dans un deuxième temps, je veux voir comment les producteurs font pour faire concorder les discours et la pratique. C'est dans cette perspective que je qualifie les activités entourant la production de vin de « performance culturelle », car pour correspondre aux discours, la production du vin doit alors respecter une standardisation culturelle permettant de résoudre les contradictions. C'est bien beau parler de tradition, de typicité et d'authenticité du vin, mais comment est-ce que la tradition s'accommode de l'œnologie moderne, des cépages internationaux, des centrifugeuses à osmose inverse, des levures de cultures, et autres éléments n'ayant aucun lien avec la tradition ? Les producteurs doivent par conséquent mettre l'emphase, dans leurs discours, sur certaines dimensions, correspondant à des moments de la production, qui leurs permettent de dire : « Voici pourquoi notre vin est typique, traditionnel et authentique ». Il s'agit alors de dimensions signifiantes de la production, probablement codifiées et standardisées. On peut par conséquent parler de la production de vin en tant que performance culturelle visant à donner un sens au vin, et à réifier son identité (Herzfeld, 1997 :26)

Au cœur de ce processus de réification de l'identité du vin, on trouve la question de l'authenticité. Suivant Richard Handler (1986), je conçois l'authenticité comme une

construction culturelle. Celui-ci spécifie que cette notion est propre à l'Occident, ce à quoi je m'oppose. En s'inspirant de Thrilling (1971), Handler démontre comment cette notion a d'abord concerné l'individu, sa sincérité et son existence, pour ensuite s'étendre aux identités nationales, cherchant, comme les individus, à affirmer leur existence. À ce sujet, il souligne, « *In modern society, the temples of authenticity is the museum, where we display the objects or pieces of culture that stand for the cultures of their possessors-creators* » (1986:4).

En opposition à cette conception, je considère que les objets et les symboles authentiques ne sont pas une prérogative de l'Occident. Malinowski (1963) nous raconte d'ailleurs, en faisant un parallèle avec les bijoux de la Couronne exposés au château d'Édimbourg, comment les Trobriandais reconnaissent aux bracelets (*mwali*) et aux colliers (*soulava*) échangés dans la Kula une individualité, une existence propre, s'apparentant beaucoup à de l'authenticité :

« Je revis l'un d'eux me montrant de grêles et longs colliers rouges ainsi que de gros objets blancs, abîmés par l'usage, disgracieux à la vue et onctueux au toucher. Avec un respect religieux, il me disait leurs noms, me contait leur histoire, m'apprenant par qui et quand ils avaient été portés, en quelles occasions ils avaient changé de main, et comment leur possession temporaire était un signe manifeste de l'importance et de l'excellente renommée du village. L'analogie entre les *vaygu'a* (choses précieuses) européens et trobriandais mérite d'être mieux précisée. (...) Aussi les bijoux de famille, tout comme les *vaygu'à*, sont ils prisés dans la mesure où ils évoquent des souvenirs du passé. Si vilain, inutile et dépourvu de valeur que soit un objet -selon les critères courants-, il a pu figurer dans des scènes historiques et passer entre les mains de personnalités célèbres; du fait qu'il reste le témoin inaltérable d'évènements importants et chers à notre cœur, il n'est pas étonnant qu'on en fasse grand cas. Ce sentimentalisme historique qui, en réalité, entre pour une bonne part dans l'intérêt général que nous portons aux choses du passé, existe aussi dans les Mers du Sud. Chaque objet Kula de qualité possède son nom propre, et sous la forme d'une histoire ou d'une légende, il a sa place dans les traditions indigènes » (1963 :151)

Si Malinowski n'emploie pas le terme d'authenticité pour qualifier les *vaygu'a*, il démontre clairement comment ils sont perçus par les Trobriandais de la même manière que les objets conservés dans les temples de l'authenticité qu'identifie Handler.

L'authenticité des objets apparaît comme une construction culturelle évoquant et invoquant l'histoire, et qui permet d'assigner aux choses une individualité, ou encore une identité. Dans cette perspective, Brian Spooner (1986) analyse ce qui fait l'authenticité d'un tapis persan (*oriental carpet*), et soulève différentes questions pertinentes pour appréhender l'authenticité des objets :

« Although it would seem that certain objective material attributes are involved in the definition of authenticity, authenticity cannot be explained by reference to them alone. It also involves subjective interpretations. But there are still more questions. How do we explain the choice of objective attributes (since they cannot be explained as criteria of quality)? And given that each person in search of authenticity does not make his or her determination in isolation from everyone else, what is the social mechanism by which value of different interpretations of authenticity is negotiated and renegotiated over time? » (1986:220).

À son tour, cet auteur voit dans la notion d'authenticité une prérogative des sociétés occidentales, et associe celle-ci aux débuts de l'industrialisation. De plus, Spooner se place uniquement du point de vue des consommateurs occidentaux, à la recherche de marchandises non-occidentales authentiques. Sa réflexion m'apparaît alors un peu limitée lorsqu'il soutient par exemple que l'authenticité repose dans la distance culturelle entre l'Occident et les « Autres », ce qui peut être vrai de certains objets, mais ne permet pas d'appréhender l'authenticité du point de vue des producteurs. En contre partie, ses réflexions sur le temps m'apparaissent plus pertinentes. Entre autres, il indique que

l'authenticité devient importante en Occident à partir du moment où les individus se retrouvent ensevelis sous une quantité astronomique de biens de consommations manufacturés. Les biens faits à la mains, les objets artisanaux et autres, prennent alors une signification différente de celle des objets manufacturés. Par exemple, un fonctionnaire à Rome me reprochait en effet l'emploi du terme « industrie vinicole », car pour lui le vin, en tant que produit agricole, n'est pas un produit industriel, et que les entreprises vinicoles, grandes ou petite, privées ou publiques, ne sont jamais des industries. S'appuyant sur Appadurai (1981), Spooner rappelle également l'importance de l'organisation et la réorganisation du passé dans le présent, dans la construction de l'authenticité. Enfin, il souligne que, « *Authenticity is a form of cultural discrimination projected onto objects. But it does not in fact inhere in the object but derives from our concern with it. In seeking authenticity people are able to use commodities to express themselves and fix point of security and order in an amorphous modern society* » (1986:226). Si cela est vrai pour les consommateurs, qu'en est-il alors pour les producteurs de biens considérés authentiques ? En s'inspirant de Spooner, on peut alors se demander : Comment les producteurs de Cirò Marina définissent-ils l'authenticité de leur vin , comment est-ce que les producteurs s'entendent entre eux sur le choix et la définition des critères d'authenticité, quels critères font consensus et pourquoi, et enfin, comment ces questions nous renseignent-elles à propos de l'industrie locale ?

Ce chapitre se divise en deux parties. La première portera sur l'évolution technique qu'a connue la production vitivinicole à Cirò, tandis que la seconde sera consacrée au contexte contemporain. On peut diviser l'évolution de la production vitivinicole depuis le 19^{ième}

siècle à aujourd'hui en trois périodes. Celles-ci se chevauchent légèrement, mais peuvent être divisées comme suit : avant les années 1960, des années 1960 aux années 1980, et des années 1990 à aujourd'hui. Dans la première section, je décrirai comment on cultivait la vigne et on produisait le vin à Cirò au 19^{ème} siècle. Ceci constituera mon point de départ à partir duquel on pourra apprécier les transformations successives. Jusqu'aux années 1960, les installations et les outils nécessaires à la production de vin demeurent rudimentaires, et à la portée de tous. La deuxième section portera sur les transformations qui surviennent à partir des années 1960. La production locale connaît à partir de ce moment d'importantes transformations, entre autres avec l'apparition des grandes firmes vinicoles, évoquée précédemment. On assiste à une industrialisation de la production locale qui s'accompagne de transformations autant dans les vignobles que dans les chais. Entre autres, la mise en bouteille à la propriété se généralise, entraînant avec elle l'entrée de la science et de la technologie dans les caves vinicoles. À elle seule, la bouteille transforme radicalement le visage de l'industrie locale, contraignant plusieurs petits producteurs à abandonner la vinification.

Ensuite, la deuxième partie traitera de la production contemporaine du vin. J'analyserai comment les exigences techniques et scientifiques entourant la vinification, désormais sans cesse plus complexes, transforment à nouveau l'industrie vitivinicole locale. Ceci, à cause entre autres de l'émergence depuis le début des années 1990 de ce qu'on pourrait appeler le « paradigme » de la qualité, entraînant une nouvelle façon de concevoir le vin et sa production. Comme nous le verrons, ce paradigme s'accompagne d'une importante contre-partie technologique et scientifique, qui transforme à son tour aujourd'hui les

contextes de production vitivinicole de Cirò Marina. J'analyserai alors comment les producteurs définissent la typicité et l'authenticité du vin de Cirò en regard à ces transformations. D'abord je présenterai les équipements et les procédés contemporains de la production de vin. Ensuite, j'approfondirai la façon dont les producteurs locaux perçoivent ce paradigme de la qualité. Enfin, j'analyserai comment la technologie et la science transforment le vin local, et comment les producteurs se le représentent désormais. Au chapitre précédent, je suggérais que les producteurs conçoivent l'authenticité et la typicité de leur vin en faisant référence au temps et à l'espace, ce que je vérifierai ici.

Première partie : Évolution technologique de la production vitivinicole à Cirò

Souvenirs du passé : arts et traditions vitivinicoles à Cirò

À l'aide des propos des personnes que j'ai interviewées, il est possible de savoir comment les gens cultivaient la vigne et vinifiaient le raisin avant les années 1950. Également, le livre de Giovan-Francesco Pugliese : *Descrizione ed istorica narrazione di Cirò* (Descriptions et narrations historiques de Cirò) publié en 1849 fournit quelques informations. L'auteur décrit en effet comment se déroulait la plantation de nouvelles parcelles de vignes (Pugliese, 1983 v.1 :55). Une parcelle comprenait normalement mille vignes et s'appelait une *pezza di vigne* (pièce de vignes)¹. Trois labours profonds étaient réalisés afin d'ameublir la terre le plus possible, et il s'agissait de la seule préparation des sols. Pour la propagation des vignes, on procédait par marcottage, c'est-à-dire qu'on

¹ La *pezza di vigna* (pièce de vignes) était l'unité de mesure de base pour les vignes, et on retrouve ce terme dans les actes notariés du 19^{ème} siècle lors de transactions de vignes. Elle équivaut à une superficie d'environ 0,16 à 0,2 hectare. D'après G.-F. Pugliese, la production de milles vignes variait entre 10 et 30 barils, avec en moyenne 20 barils de vin (le baril *-barile-* a alors une contenance d'environ 43,62 l.) (Pugliese, 1983(1849) v.1 :56).

laissait se développer des pousses à partir de vignes existantes, et en janvier on les enterrait partiellement afin qu'ils s'y forment des racines. Lorsque celles-ci étaient suffisamment développées, on séparait les marcottes des plantes mères pour les transplanter ailleurs. En avril, trois hommes étaient nécessaires : l'un d'eux creusait les *fornelle* (trou en croix de 50 cm x 75 cm, et 25-35 cm de profond), un second y déposait les *maglioli* (marcottes), et le troisième les enterrait. Les vignes étaient disposées en files parallèles mais selon un plan carré, où à chaque coin on plantait une marcotte. Durant ce travail, de nous spécifier Pugliese, on mangeait et on buvait jusqu'à l'ébriété², et en six heures au maximum le travail de plantation était terminé.

La technique décrite ici est celle utilisée par les propriétaires qui employaient des ouvriers agricoles. Pour leur part, les *contadini* devaient procéder de façon similaire, mais en réalisant eux-même et parfois seuls l'ensemble du travail. Lors de mes entrevues, plusieurs viticulteurs m'ont décrit ce plan « carré » selon lequel on disposait les vignes : « *Anciennement, les vignobles étaient plantés selon le système « a quadrato ». Des carrés d'un mètre par un mètre avec dans chaque coin un pied de vignes, le tout travaillé à la main, avec la « zappa » (houe) », de me dire Francesco P. « Au centre du carré, de m'expliquer d'une voix éloquente Carmine S., on faisait un monticule qui servait à dirigé vers les racines l'eau de pluie, mais surtout les nutriments contenus à la surface des sols! » Ainsi, ces viticulteurs se rappelaient de la disposition des vignes décrite par Pugliese.*

² L'auteur ne spécifie pas pourquoi, et ne fournit aucune information me permettant de suggérer une interprétation, alors que cette joyeuse façon de faire ne se pratique plus depuis longtemps.

Celui-ci nous décrit également la façon dont s'effectuaient les vendanges et la vinification durant les mois de septembre et octobre (Ibid. :56-58). Selon sa propre opinion, les méthodes alors employées n'étaient pas très soignées. Chaque vignoble avait son *palmento di fabbrica* qui consistait en une petite construction, parfois une maisonnette de pierres, à l'intérieur de laquelle on retrouvait une vasque supérieure en pierre appelée *palmento*, élevée hors du sol, se déversant par un canal dans une seconde cuve inférieure dénommée *tino*, également en pierre, mais cette fois-ci creusée dans le sol. À côté de la cuve supérieure, une installation en bois appuyée au mur permettait de presser le raisin. La vendange était alors effectuée par trois femmes qui portaient le raisin au *palmento*. Quand la première cuve était comble, on bouchait le canal et un homme s'introduisait à l'intérieur et foulait le raisin avec ses pieds. Le moût s'écoulait alors par le canal dans la deuxième cuve où il était recueilli. On se servait ensuite de la presse rudimentaire qui fonctionnait avec une nacelle remplie de pierres et supportée par un gros levier en bois. On pressait ainsi le marc afin de recueillir tout le moût. On effectuait trois presses successives. Il s'agissait de la vendange ordinaire, sans mélangeage (*rimescolo*), de spécifier Pugliese. Pour les propriétaires plus aisés, qui possédaient plus d'un *palmento*, après la deuxième presse, on remettait le moût avec le marc et on laissait macérer quelques heures avant de récupérer à nouveau le moût. Ensuite, celui-ci était transporté, dans des barils ou dans des outres, jusqu'au village où il était transvidé dans des tonneaux pour la fermentation. Enfin, quelques temps après, le vin était clarifié, mais

sans que ne soit effectué de soutirage³. Dès novembre, alors que le jeune vin avait à peine fini de fermenter, on commençait aussitôt à le boire⁴.

Aujourd'hui, plusieurs de ces *palmenti di fabbrica* abandonnés existent encore dans les vignobles, entre autres dans la zone Brisi (De Bonis, 2002 :212). Michelle S. me racontait d'ailleurs à ce sujet : « *Dans la campagne, où sont mes propriétés, il y a une vieille maison. À l'étage du bas, il y a deux pièces où peut se faire le travail des raisins. Il y a les tonneaux de chêne et de châtaignier. Dans l'autre pièce, il y a le palmento : une vasque en ciment où le raisin était foulé aux pieds. En dessous il y avait une autre vasque dans laquelle s'écoulait le moût à travers un canal. Et dans la campagne j'ai deux autres maisonnettes avec deux de ces constructions* ». Celui-ci m'amena visiter l'un de ces *palmento* et m'en expliqua le fonctionnement :

Michele S. : *Avec un palmento, on vinifiait entre 15 et 20 quintaux de raisins, soit la production de mille vignes. On foulait d'abord le raisin avec les pieds dans la première cuve. Ensuite on laissait macérer pendant 12 heures, avant de le faire couler dans la seconde cuve. De là, avec de petits récipients, on remplissait de petits barillets de 20-25 litres qu'on rapportait à Cirò pour transvider à nouveau le moût dans de gros fûts et le laisser fermenter. Avec une mule on portait quatre barillets, soit entre 80 et 100 litres par voyage.*

³ Opération qui consiste à séparer le vin de sa lie en le transvidant d'un fût à un autre.

⁴ J.-F. Pugliese nous fournit quelques autres indications intéressantes. Entre autres, comment malgré ces méthodes de vinifications imparfaites, le vin de Cirò se conservait plus longtemps que celui des villages des alentours, et facilement jusque dans sa deuxième année, ce qui en faisait un produit recherché dans les environs vers les mois d'août et septembre alors que le vin commençait à manquer. Ainsi, au cours de l'année le prix du baril augmentait de façon inversement proportionnelle aux quantités disponibles. Mais les gens préféraient boire le vin jeune et bon marché, et à chaque nouvelle vendange, les prix retombaient. De leur côté, les riches propriétaires gaspillaient le vin, l'offrant sans calculer aux ouvriers lors des travaux agricoles, bref « peu sont ceux l'utilisant avec attention, économie et spéculation » (trad. lib. Ibid. :62).

Une autre personne m'expliqua également, en parlant des familles qui avant 1950 avaient de petites caves et que j'évoquais au chapitre quatre, comment celles-ci effectuaient des assemblages. Ces familles, qui détenaient de cinq à dix hectares, possédaient souvent leurs propriétés en différentes parcelles, et avaient leurs vignes éparpillées en différents endroits. Pour chaque parcelle, elles procédaient à la vinification avec des *palmenti* situés dans les vignes, selon la technique que je viens de décrire. Mais ensuite, lorsqu'ils apportaient le moût dans les chais, ils effectuaient des assemblages :

Espedito C. : *Il s'agissait de toutes petites caves, et qui avaient leurs vignes dans les meilleurs zones, des vignes anciennes cultivées à l'alberello. Ils réussissaient à faire un bon produit. Entre autres, parce qu'ils utilisaient, selon une certaine tradition, les assemblages. Déjà à l'époque, c'était une règle. Par exemple, quelqu'un qui avait cinq tonneaux. Le premier jour il commençait à vendanger à Marta, et il mettait ensuite un peu de ce moût dans chacun des tonneaux. Ensuite, il allait vendanger à Brisi, et mettait de nouveau un peu de ce moût dans chacun des tonneaux. Ensuite, il allait au Vallo et mettait une autre partie de ce moût dans chacun des tonneaux. C'était une technique qu'ils utilisaient. Ou encore, par le passé il se faisait des assemblages de différentes années. Ils prenaient une quantité de vin vieux qu'ils rafraîchissaient avec du vin jeune. Par exemple, mon grand-père avait un tonneau dans lequel il conservait le meilleur vin qui chaque année venait rafraîchi avec du vin jeune, car autrement il devenait comme un Marsalla.*

Ces description de la viticulture et de la vinification sont fragmentaires. Néanmoins, elles donnent une bonne idée de la façon dont se cultivait la vigne et s'effectuaient les opérations de vinification au 19^{ème} siècle. Les premières transformation viennent d'abord avec la crise du phylloxera qui touche Cirò autour des années 1915. À partir de ce moment, il n'est plus possible de propager la vigne par marcottage. Il faut dorénavant

utiliser des portes-greffes et chaque fois planter de nouvelles vignes⁵. La principale conséquence est de retarder de quelques années la production des nouveaux vignobles, puisque les nouvelles vignes ne produisent pas aussi rapidement que celles propagées par marcottage. Également, cela diminue la longévité des vignes. Si personne ne pouvait se rappeler comment l'introduction de portes-greffes avait été accueillie localement, cette nouvelle technique sembla assurément étrange à plusieurs viticulteurs. Cependant, ceux-ci n'eurent d'autres choix que de s'adapter, ou d'abandonner la viticulture.

Une seconde innovation est l'apparition dans les années 1930 des vasques de fermentation en ciment. Jusqu'à ce moment, à l'exception des *palmenti* en pierres, les cuves étaient toutes en bois. Ce sont les quelques négociants locaux et les grands et moyens propriétaires qui se munirent les premiers de ces vasques en ciment. L'un d'eux me racontait comment son grand-père avait construit des cuves en ciment dans les années 1930, avec l'aide d'un exilé politique provenant de la Vénétie. Également, à partir des années 1940, certains se prémunirent de quelques équipements telles des machines pour fouler les raisins ou des pompes, mais manuelles. Par exemple, Michele S. me montra les restes de la première *pigiatrice* (fouloir) de son père. Lui-même est né en 1936, et son père devait avoir ce fouloir manuel depuis environ les années 1925. Cependant, Michele S. se rappelait comment, lorsqu'il était jeune, c'était l'un des rares fouloirs de Cirò, et que les gens qui passaient par là et entendaient la *pigiatrice* fonctionner s'arrêtaient pour regarder et demeuraient alors bouche bée devant le spectacle. À cette époque, la majorité

⁵ La phylloxéra, évoquée au chapitre 5, est une maladie de la vigne causée par un parasite, *Phylloxera vastatrix*, un insecte qui à son stade larvaire s'attaque aux racines des vignes. Elle fut importée en Europe simultanément à l'importation de vignes indigènes des États-Unis. La seule solution à ce jour contre cette peste consiste à greffer des variétés de *Vitis vinifera* (les vignes d'origine européenne qui fournissent à peu près tous les vins du monde) sur des variétés *Vitis* originaires d'Amérique qui résistent à cet insecte.

des gens foulait le raisin avec les pieds. Son père avait également une pompe à main qui était contemporaine à la *pigiatrice*.

Jusque dans les années 1960, le vin est produit et commercialisé en fût. Néanmoins, dès le début du siècle certains producteurs se sont ingéniés à embouteiller une partie de leurs productions. Il s'agissait alors d'un embouteillage artisanal et de quantités limitées, destiné à un usage privé ou pour participer à des concours. Un employé m'indiquait se souvenir comment, dans les années 1950, il apposait lui-même à la main les étiquettes sur les bouteilles.

Ainsi, la majorité des travaux, autant dans les vignes que dans les chais, continuera à être essentiellement conduite de façon manuelle jusque dans les années 1950 : par exemple, le foulage des raisins aux pieds. Avant cette date, les techniques de travail demeuraient rudimentaires, et il n'y avait pas de différences qualitatives majeures entre les petits viticulteurs, les quelques négociants et les grands propriétaires. Tous utilisaient les mêmes techniques de travail dans les vignes, et sensiblement les mêmes méthodes dans les chais. Il existait une multitude de petites caves familiales de différentes tailles, et en fin de compte chaque viticulteur possédait un *palmento* et vinifiait son propre raisin avant de le revendre à des négociants locaux ou étrangers. La différence entre le petit viticulteur et le grand négociant était principalement une différence d'échelle. Autrement, tous vinifiaient selon la même méthode ancestrale. C'est à partir des années 1960 que commencent à se modifier les façons de travailler la vigne et le vin.

Industrialisation de la production et avènement de la mise en bouteille

Jusqu'aux années 1960, les caves de Cirò et de Cirò Marina, et principalement celles appartenant aux petits propriétaires, avaient des capacités de vinification assez limitées : « *L'autre jour nous parlions, je te disais qu'il y avait une myriade de petites caves. Le long de la route de Cirò Marina, il y avait de petites caves, par exemple si nous prenons la famille Bovio, chacun des sept frères avait des chais de 300 ou 400 quintaux ou même de 1000 quintaux de vin* », de m'expliquer Espedito C. Même les caves des quelques négociants locaux et celles des familles de grands propriétaires avaient, en regard aux firmes qui ouvrirent à partir des années 1960, une capacité relativement limitée. Par exemple, le descendant de l'une de ces familles m'expliquait comment en 1941-1942, il avait d'abord accru la capacité de la cave familiale à 1500 hectolitres, et ensuite avec un frère avait construit un nouveau chais de 7 ou 8 000 hectolitres en 1953. Ceci représente les quantités de vin alors produites par une famille de grands propriétaires. C'était également les quantités que vinifiaient les quelques familles de grands négociants, à l'exception de l'une d'entre elles dont la capacité était environ le double, et ce, dès le début du 20^{ème} siècle. C'est à partir du début des années 1960 qu'on assiste à une transformation technique du secteur vitivinicole locale, et à une véritable différenciation qualitative de la production vinicole des uns et des autres.

Lors de la mise sur pied des premières firmes modernes, les coopératives privées évoquées au chapitre quatre, la volonté générale des propriétaires est de faire une grande production de « Cirò », une production industrielle. Pour les grands propriétaires, il s'agit d'abord de réorienter une partie de leur production agricole. À l'époque, le vin ne

représente pas ce qu'il est devenu aujourd'hui. Il s'agit alors d'un produit courant qui assure simplement un bon débouché pour un produit agricole. Si les propriétaires décident d'investir dans la construction de grosses structures vinicoles, c'est pour accroître leur production de raisins⁶. Ceux-ci étendent alors leurs vignobles : « *Mon père se mit à planter des vignes et à produire du raisin lors de la mise sur pied de leur coopérative* », de me spécifier Carlo C. Et d'autres de m'expliquer comment c'est à partir de cette date que les vignobles commencent à s'étendre dans les collines. Simultanément, ceux-ci développent de nouveaux systèmes de culture du raisin.

Le système de taille traditionnel à Cirò est celui de la vigne basse dite « *alberello* » (littéralement : petit arbre), ou en français taille dite « en gobelet »⁷. Auparavant on cultivait la vigne selon un plan carré d'un mètre par un mètre. Cette configuration des vignobles obligeant l'emploi exclusif du travail manuel en rendant impossible le passage de charrues, on commence à voir apparaître dans les années 1940 et 1950 des schèmes de plantation en rang. Dans les années 1960, les tracteurs font leur apparition, mais le travail se fait encore principalement avec des chevaux, des bœufs ou des mules. Cependant, malgré cette nouvelle configuration des vignobles, *l'alberello* exige toujours beaucoup de travail manuel. Dans les années 1960 et 1970, certains propriétaires importent alors et développent de nouvelles formes de palissage des vignes afin de permettre la mécanisation. C'est à cette fin qu'est introduite la culture dite à *cordone verticale*

⁶ N'oublions pas non plus qu'il y a des subventions disponibles à cette époque pour la culture des raisins (cf. chapitre six).

⁷ Dans la culture à *l'alberello*, les ceps s'élèvent à environ 20 cm du sol et sont parfois à deux branches, mais le plus souvent à trois ou quatre branches, portant chacune un ou deux sarments.

speronato (cordon vertical)⁸. Les premières expérimentations du *cordone speronato verticale* conduisent à des résultats probants, permettant la mécanisation et l'accélération de la vitesse d'intervention pour les différents traitements de la vigne, abaissant ainsi les coûts de production reliés à la main-d'œuvre, et sans pour autant hypothéquer la qualité des raisins (Ippolito, 1972). Ainsi, cette nouvelle forme de taille est adoptée par certains producteurs, principalement les grands propriétaires recourant à de la main-d'œuvre salariée pour l'exploitation de leurs terres.

De leur côté, les viticulteurs travaillant eux-mêmes leurs vignes et se limitant à l'usage de motoculteurs n'adoptent à ce moment qu'exceptionnellement ce nouveau mode de palissage. Celui-ci leur apparaît au mieux étrange, au pire comme une hérésie. Même que les propriétaires qui optent pour le *cordone verticale speronato* rencontrent parfois des réticences de la part de leurs employés. Par exemple, Nicola C. me conta comment lors de cette transition avait réagi un vieux viticulteur qui travaillait pour son père. L'employé était allé retrouver le père et lui avait dit : « *vous devez m'excuser, mais je m'en vais, je ne peux plus travailler pour vous* ». Le père lui demanda alors ce qui c'était passé. Le vieux lui répondit : « *Je ne peux plus voir cette raillerie, vous êtes en train de commettre un sacrilège, je ne peux plus travailler pour vous.* » Il lui donna la main et s'en alla. Une anecdote que d'autres propriétaires me rapportèrent également, et illustrant l'attitude qu'adoptèrent certains viticulteurs face au nouveau système de taille. Ainsi, la plupart des

⁸ Le *cordone verticale speronato* consiste à élever à la verticale une vigne à une seule branche portant huit ou neuf sarments palissés sur des fils de fer disposés sur trois niveaux, espacés chacun de 60 cm, de sorte que le dernier se retrouve élevé à 1,80m du sol. À cela s'ajoutent un élargissement des rangs et un accroissement de l'espace entre chaque pied de vigne.

petits viticulteurs continuèrent à cultiver leurs vignes à *l'alberello*, mais adoptèrent néanmoins les rangs⁹.

Si en théorie, le *cordone verticale* ne devait pas porter préjudice à la qualité du raisin, en conservant volontairement les quantités de raisins produits à un niveau raisonnable, la situation du moment conduisit à des excès. En effet, avec *l'alberello*, en raison de la taille basse des vignes, il est impossible de produire au-delà d'une certaine quantité de raisin par vigne. Avec ce type de palissage, il devient pour ainsi dire impossible au producteur de tricher. Ceci garantit alors la qualité des raisins. Contrairement à cela, avec le *cordone verticale* il est possible d'accroître la quantité de raisin produit par pied de vigne, au détriment de la qualité. Lors de mon séjour, tout le monde portait un jugement assez sévère sur l'orientation de la production des années 1970. Dans l'ensemble, les gens soutenaient que le désir de produire en grande quantité avait porté préjudice à la qualité. Plusieurs producteurs m'exprimèrent ce point de vue.

Espedito C. : *À l'époque, la vigne produisait peu, car le fameux « arberello » produisait peu, mais fournissait un excellent vin. Aujourd'hui, la vigne à cordone speronato produit plus mais au détriment de la qualité. Avant, jusque dans les années 1970, il se faisait ici une viticulture « artisanale », alors qu'à partir des années 1970, on a voulu faire trop de quantité à Cirò et on a industrialisé la production.*

Et Berenice R. de m'expliquer comment dans les années 1970 : *« La priorité était simplement de vendre du vin, et d'en vendre le plus possible, la quantité étant le principal facteur influençant sur les revenus. À cette époque, les exigences étaient différentes, tant*

⁹ Aujourd'hui, on rencontre dans les vignobles de Cirò et de Cirò Marina ces deux formes de palissage, ainsi que d'autres encore. *L'alberello* tend cependant à ce faire toujours de plus en plus rare.

au niveau du marché qu'au niveau des exigences de contrôles imposés par l'État ». Sans mentionner les subventions à la production de raisins dont je parlais au chapitre précédent.

Par ces discours, les gens exprimaient une nostalgie, une idéalisation du passé artisanal de la production, de la tradition, en opposition avec la modernité des années 1970, et même celle d'aujourd'hui dans le cas de certains producteurs. Et dans cette idéalisation, la taille à *l'alberello*, la petite production, étaient les principaux symboles évoqués. Ces personnes construisaient ainsi en partie la tradition, en allant chercher dans le passé certains éléments plutôt que d'autres. Par exemple, personne n'évoquait avec nostalgie le système *a quadrato* décrit précédemment, ou encore le foulage du raisin aux pieds, quoique plusieurs personnes évoquaient cela à propos de l'Antiquité grecque. Ainsi, comme je le suggérais au chapitre précédent, les personnes conçoivent désormais le vin à travers les dimensions étatiques que sont le temps et l'espace. Également, en concevant le vin à l'intérieur du discours rattachant le vin au temps, ils invoquaient un temps antérieur à la mise en place de la Doc, et au développement des maisons vinicoles suite aux interventions et aux subventions de l'État. Ils invoquaient, en quelque sorte, un passé et des symboles « pré-étatiques », mais tout en utilisant les rhétoriques mêmes de l'État, soit en référence au lieu et au temps.

Toutefois, c'est au niveau des méthodes de vinification que les transformations techniques sont les plus dramatiques. À partir des années 1960 et 1970, et concurremment avec l'internationalisation croissante du marché du vin, la bouteille devient le médium à

travers lequel s'effectue la vente au détail du vin. La bouteille existait déjà auparavant, mais à partir de ce moment elle se généralise¹⁰. Ceci impose alors une adaptation technique aux caves désireuses d'embouteiller leur produit. Les firmes qui sont mises sur pied à ce moment se dotent donc des installations nécessaires à l'embouteillage.

La mise en bouteille du vin est une activité beaucoup plus complexe qu'il peut sembler à première vue, car elle nécessite un contrôle parfait de la fermentation. Un producteur doit en effet s'assurer de conférer à son vin une grande stabilité avant l'embouteillage afin qu'une fois en bouteille celui-ci ne se détériore pas. En effet, un vin qui n'a pas été stabilisé risque d'évoluer trop rapidement et les corps solides de se précipiter. Tant qu'il est conservé en fût, il existe des moyens pour corriger les défauts éventuels du vin qui peuvent se développer. C'est-à-dire que par l'adjonction de certaines substances, ou même de vin jeune, il est possible de « soigner » une cuve qui est en train de mal tourner. Auparavant, les vignerons et les négociants disposaient d'un savoir-faire populaire et de différents remèdes leur permettant d'intervenir dans les cuves. Mais à partir du moment où le vin est mis en bouteille, il n'y a plus moyen de le corriger, et si le vin tourne, il est perdu. Par conséquent, les producteurs doivent s'assurer que le vin soit entièrement stabilisé *avant* la mise en bouteille. Pour cela, il faut une maîtrise parfaite des processus entourant la fermentation du vin.

Ceci est aujourd'hui rendu possible, d'une part, grâce au développement de l'œnologie, qui est la science du vin, et de façon appliquée l'étude chimique de la préparation et de la

¹⁰ Les gens s'imaginent souvent que l'on boit du vin en bouteille depuis des siècles, alors que jusque dans les années 1960 le vin se commercialisait quasi exclusivement en fût.

conservation du vin, et d'autre part grâce à la technologie qui permet d'intervenir et d'appliquer concrètement les principes de l'œnologie. L'œnologie confère ainsi aux producteurs une maîtrise totale et entière de la fermentation du vin, et rend possible la mise en bouteille. Ceci implique alors des investissements, d'une part pour l'acquisition de ce savoir œnologique, et d'autre part pour l'achat ou la location des équipements nécessaires au contrôle des fermentations.

Pour les producteurs de vin, loin d'être une simple formalité se limitant par exemple à l'achat des équipements nécessaires à l'embouteillage, le développement de la mise en bouteille à la propriété constitue au contraire un défi qui a révolutionné partout en Europe les façon traditionnelles de faire le vin. Elle a radicalement transformé les méthodes de vinification en imposant des exigences qui n'existaient pas auparavant. Parallèlement, elle a transformé les contextes de production. Comme l'indique Juste (1990), la mise en bouteille a transformé les rapports humains entourant la production de vin :

« ... le viticulteur, petit ou grand, consulte des organismes ou des individus spécialisés. Son père, son oncle ou son voisin, bref, tous ceux qui autrefois constituaient une réserve de savoir facilement accessible, sont aujourd'hui dépassés par la vitesse à laquelle évoluent les techniques. Les voies traditionnelles et ancestrales de la transmission du savoir sont désormais rompues. (...) la formation du jeune viticulteur se veut maintenant très scolaire. Il se doit de maîtriser des techniques de base en biologie, chimie, pédologie, mais aussi, gestion d'entreprise et commerce » (Juste, 1990 :98).

Ainsi, toujours selon Juste, si la science et la technologie ont investi les vignobles, c'est principalement dans les caves et les chais qu'elles ont radicalement transformé les façons de travailler, causant même parfois une rupture entre les savoir-faire traditionnels et les connaissances modernes. En effet, face aux nouvelles connaissances qu'exige désormais la production de vin, les anciens savoirs populaires s'avèrent désormais insuffisants.

C'est le problème qu'un producteur de Cirò adressait lorsqu'il m'expliquait pourquoi lui et d'autres avaient décidé de se réunir en coopérative :

Giovanni F. : *Pour avoir une technologie meilleure, pour pouvoir s'acheter de plus grosses machines, alors nous avons fait cette concession de nous mettre ensemble. Les premières bouteilles ne marchaient pas. Il fallait donc des machines plus sophistiquées, et des employés mieux formés. Je pensais que je savais, mais je ne savais pas comment faire. Il fallut donc engager des techniciens et de meilleurs employés. Il faut acheter la dernière machine, il faut suivre la technologie.*

Le passage de la mise en bouteille généralisée à l'ensemble des producteurs viticoles constitue une petite révolution de l'industrie vitivinicole puisqu'elle oblige à une transformation radicale des façons traditionnelles et locales de faire le vin. Celle-ci représente un défi difficilement surmontable pour la majorité des paysans, qui ne sont pas toujours en mesure de réaliser les investissements nécessaires. Une des principales conséquences du passage de la mise en bouteille à la propriété sera donc la disparition des petites caves familiales :

Arnaldo L. : *Après les années 1960, ont disparu les petites caves. Parce qu'est arrivée de l'extérieur la nécessité de la bouteille. Le vin en fût ne se vendait plus, les petites caves paysannes vendaient leur vin en fût, au quintal, demi-quintal, deux quintaux, etc. Également, parce que autrefois il y avait les osterie (débits de vin) où les gens se rendaient et buvaient le vin. Donc, le vin en fût ne se vendait plus et est arrivée la bouteille. Seulement quelques uns étaient en mesure d'effectuer cette transformation. Alors toutes les petites caves des paysans ont disparu. Sont apparues les grandes firmes, les firmes « industrielles ».*

Quelques petits négociants décident néanmoins d'aller de l'avant, du moins pour un certain temps, et se dotent tant bien que mal des équipements nécessaires :

Paolo C. : *Au début, la production de mon père était principalement celle de vin en fût. Ensuite, il commencera un peu à embouteiller sa production. Il s'agissait d'un embouteillage semi-automatique ou artisanal. Donc, la grande partie de sa production demeurait le vin en fût. Il avait une production annuelle de 3 000 quintaux. Vers la fin, le marché pour le vin en fût sombra, et donc il augmenta la part de production en bouteille, mais toujours avec ce système semi-automatique qui n'est pas une chaîne d'embouteillage. Il vendait environ de 10 000 à 12 000 bouteilles à l'année.*

Il me fut cependant difficile de recueillir, au delà des faits, les impressions que ce passage créa chez les personnes. Souvent il ne s'agissait que d'un choix, et certains avaient simplement décidé de ne pas aller de l'avant dans la production vinicole, car à ce moment elle ne leur apparaissait pas particulièrement porteuse d'avenir :

Paolo C. : *Mon père ne croyait pas dans cette industrie vitivinicole et ne voulut pas qu'aucun de ces fils poursuivent cette activité.*

Michele S. : *De 1968 à 1973, j'avais une petite cave avec un associé. C'était une cave de la même taille que celle des autres petits négociants de l'époque. Elle était ainsi déjà plus importante que celles des petits viticulteurs. Nous avons même commencé à faire l'embouteillage. Mais à un moment, nous l'avons abandonnée pour diverses raisons. Entre autres, parce qu'il s'agissait d'un travail difficile, qui dans les chais me donnait des rhumatismes. Également, il y avait une forte concurrence, tandis que se mirent à apparaître les grosses firmes. La production et la commercialisation du vin devinrent quelque chose de sans cesse plus compliqué, entre autres avec l'arrivée de la Doc.*

L'arrivée de la bouteille s'accompagne en effet de l'établissement de la législation sur les *denominazione di origine controllata* et l'obtention de la « Doc Cirò » qui complique

encore davantage la production de vin. Les plus petites maisons, celles dans l'incapacité d'effectuer cette transformation, se retrouveront obligé d'abandonner la vinification, car même le marché en fût qui régionalement se maintiendra un peu (cf. chapitre cinq), est pris en mains par les grandes firmes¹¹. Si à ses débuts la mise en bouteille parut facultative, puisqu'il existait toujours un marché pour le vin en fût, elle devint à un moment incontournable. Ceux qui avaient retardé son adoption se retrouvèrent encore plus dans l'impossibilité d'effectuer la reconversion et de rattraper la technologie, car l'arrivée de la mise en bouteille ne consiste pas uniquement en un passage à effectuer. Elle signifie l'entrée dans les chais de la science et de la technologie, une spirale ascendante de transformations qui depuis n'ont cessé de se succéder et d'évoluer.

Deuxième partie : La production contemporaine du vin

Équipements et procédés de vinifications

Comme je l'indiquais en introduction, je ne cherche pas à faire la chronologie de l'ensemble des transformations technologiques et scientifiques qu'a connues le secteur vitivinicole, mais à relever les moments importants de l'évolution de cette industrie. Ainsi, l'arrivée de la mise en bouteille marque un tournant décisif qui transforme l'industrie locale. Aujourd'hui, il n'y a plus qu'une quinzaine de firmes. Les deux tiers sont issues des caves de petits négociants, deux ou trois proviennent des anciens gros négociants, et les autres sont les coopératives privées mises sur pied par les grands

¹¹ Par exemple, un producteur m'avouait que sa firme, qui avant la Deuxième Guerre mondiale était parmi les importantes maisons de négoce de Cirò Marina, ne produisait et commercialisait toujours que du vin en fut. Celui-ci me disait songer à se tourner à la mise en bouteille, mais la chose semblait difficile, en raison entre autres de l'ensemble des investissements et des transformations que cela impliquait aujourd'hui

propriétaires¹². Ces firmes possèdent toutes les équipements minimums nécessaires à la production et à la commercialisation contemporaine du vin. Voyons comment s'effectue aujourd'hui la vinification, ainsi que les principaux équipements dorénavant indispensables. Ceci nous permettra d'apprécier les changements qui se sont produits depuis les années 1960, et ceux se déroulant présentement.

D'abord, je dois préciser que les procédés de vinification en blanc et en rouge ne sont pas les mêmes. Ici, je ne présenterai que la vinification en rouge¹³. Lors des vendanges, les raisins sont apportés à la firme où ils sont d'abord éraflés mécaniquement à l'aide d'un fouloir, et ensuite versés dans des cuves de fermentation. Le vin rouge s'obtient en faisant fermenter le raisin avec sa peau¹⁴. La fermentation dure environ quatre ou cinq jours, jusqu'à ce que le degré du sucre ait diminué à 4-5°. Il existe différents types de cuves de fermentation, et idéalement elles sont à température contrôlée ce qui permet une meilleure maîtrise de la fermentation. Une fois la fermentation terminée, le vin est soutiré à l'aide d'une pompe, tandis que les résidus sont recueillis et pressés afin d'en extraire le vin qu'ils contiennent¹⁵. Comme pour les cuves de fermentation, il existe différents types de presses. Auparavant, elles étaient manuelles, ensuite mécaniques, et aujourd'hui pneumatiques. Ce dernier procédé assure une pression forte, mais plus douce, par exemple ne broyant pas les pépins des raisins.

¹² Je pourrais arrêter un chiffre exact, mais je choisis ces approximations afin de mieux préserver l'anonymat des maisons vinicoles.

¹³ Pour un résumé plus approfondi des procédés de vinification, voir Lichine, 1980 : 80-107.

¹⁴ Pour les vins blancs, au contraire, il importe de retirer les peaux le plus rapidement possible, soit avant la fermentation alcoolique.

¹⁵ Le premier résultat de ce pressurage peut être ajouté au vin, ou encore conservé à part pour produire un autre vin. Les produits des pressurages suivants seront vinifiés séparément pour faire du vin ordinaire, anciennement destiné aux ouvriers, mais que certains producteurs destinent à la distillation pour produire de l'eau-de-vie.

Le vin recueilli est ensuite transvidé dans des cuves en ciment (recouverte à l'intérieur de fibre de verre), ou dans des cuves en inox. C'est là que se termine la fermentation alcoolique, et que s'effectue la fermentation malolactique¹⁶. Le vin vieillit durant un temps plus ou moins long dans ces cuves en inox, selon le type de vin produit¹⁷. Ensuite, le vin est filtré une première fois. Le nombre de soutirage et de filtrage peut varier d'un producteur à l'autre. L'objectif de ces opérations est de clarifier et de rendre le vin limpide. Pour ce faire, il existe de nombreux moyens, tel l'ajout de produits chimiques (anhydride sulfureux), ou encore la centrifugation. Ensuite, le vin va normalement être stabilisé par pasteurisation à froid. Le vin est alors conservé à -4 °C pendant 8 à 15 jours. Encore une fois cela dépend des moyens et de la volonté des producteurs.

Enfin, l'embouteillage aussi s'effectue à travers différentes opérations, que peuvent aujourd'hui entièrement réaliser les nouvelles chaînes d'embouteillage. Mais par le passé, ou même encore aujourd'hui dans certaines caves, il peut s'agir d'opérations différentes. Premièrement, bien qu'elles soient toujours neuves et propres, les bouteilles doivent être lavées juste avant le remplissage, afin de les stériliser. De son côté, le vin est filtré une dernière fois. Ensuite, s'effectue le remplissage. Puis viennent le capsulage des

¹⁶ Il s'agit d'une fermentation secondaire, qui s'effectue parfois concurremment à la première mais le plus souvent après. Il s'agit d'une conversion de l'acide malique en acide lactique et en gaz carbonique, sous l'effet d'une bactérie. Auparavant, celle-ci n'était pas maîtrisée et pouvait gâcher le vins si elle se produisait au mauvais moment, mais aujourd'hui les producteurs peuvent la provoquer en utilisant des bactéries, et ainsi éviter les accidents.

¹⁷ Certains vins sont parfois « affinés » -c'est-à-dire vieillis- en fût de bois, normalement en chêne. Les fûts sont normalement réservés aux meilleurs vins, mais cela dépend des moyens et de la volonté des producteurs. Parfois, certains n'affinent en fût de chêne qu'un pourcentage de leur production, qu'ils assemblent ensuite au reste de leur production, pour obtenir un goût précis.

bouteilles avec des bouchons de liège ou des capsules dévissables, le cachetage des goulots, et l'étiquetage. Les vin est alors prêt à être commercialisé.

Voilà comment aujourd'hui on produit du vin. Il s'agit ici des opérations de base. Ensuite, selon les endroits, les volontés et les moyens du producteur, d'autres procédés peuvent venir se rajouter. En fait, de nos jours de nouveaux appareils et procédés techniques apparaissent constamment, offrant sans cesse un meilleur contrôle sur les différentes étapes de la vinification. Les producteurs doivent alors faire des choix et décider quels équipements se procurer. Ainsi, les façons de faire le vin n'ont plus rien à voir avec les méthodes de vinification qui se pratiquaient encore à la veille des années 1950. Ceci dit, si une révolution s'est produite dans les années 1960 avec l'arrivée de la mise en bouteille, une seconde s'est produite à Cirò Marina depuis le début des années 1990.

Le paradigme de la qualité

Lors de mon premier séjour, l'industrie vitivinicole de Cirò Marina donnait l'impression d'être à la croisée des chemins. Tous les propriétaires de firmes partageaient l'opinion selon laquelle ils se devaient d'améliorer la qualité de leur production, mais cet accroissement qualitatif n'était pas entièrement réalisé pour plusieurs d'entre eux. Seul trois ou quatre maisons semblaient entièrement satisfaites du niveau qualitatif de leur vin, alors que les autres, bien qu'également satisfaites, concevaient que des améliorations pouvaient être apportées afin d'améliorer la qualité de leurs vins. Et déjà, entre mon

premier séjour en 2000-2001, et mon second en 2004, une différence était perceptible, et plus de maisons semblaient avoir pris ce virage de la qualité.

Les producteurs de Cirò Marina ont commencé à se préoccuper de ces questions de « qualités » essentiellement à partir des années 1990, bien que tous me disaient qu'en ce qui les regardait personnellement, ils avaient toujours eu une production de qualité. Mais simultanément la plupart admettaient que la vinification des années 1970 étaient moins soucieuse de la qualité qu'aujourd'hui, et que certains consommateurs étaient dorénavant plus exigeants. Quelques producteurs ont su les premiers déceler ces transformations du marché, et ont en quelques sortes donné l'exemple aux autres maisons en s'orientant avec succès dans la production de vin de qualité. Par exemple, en abandonnant la production de vin en fût pour privilégier la vente de vin en bouteille, la production de vin à *denominazione di origine controllata*, à soigner davantage la vinification, et ce dès les années 1980.

Mais pour la plupart, la qualité se présenta comme une nécessité imposée de l'extérieur. Entre autres, avec l'internationalisation du commerce du vin (cf. chapitre cinq), les producteurs ont vu leur vin se retrouver davantage en concurrence avec d'autres produits : *« Il s'agit d'un secteur compétitif, il n'y a pas uniquement le vin de Cirò, mais surtout les vins provenant d'autres régions. Dans les circonstances où le client peut choisir, afin de pouvoir se positionner parmi ces différents produits, il nous fallait améliorer la qualité »* de me dire Berenice R.. Et celle-ci de spécifier suite à ma question :

Berenice R. : *Principalement, en raison des nouvelles exigences de la part du marché. Mais pas uniquement pour vendre du vin, mais pour répondre à la demande de certains consommateurs toujours à la recherche de nouveaux produits de qualité. Nos ventes ne diminuaient pas, elles se maintenaient. Mais ce n'est pas uniquement un discours d'argent, mais également de satisfaction personnelle et de fierté : celle de produire un vin que l'on considère de grande qualité, mais ensuite de recevoir une reconnaissance de cette qualité de la part des consommateurs lorsque le vin est apprécié. En ce qui nous concerne, en tant que petite firme, cette orientation de la qualité n'est cependant pas simple, ce n'est pas facile et cela implique de gros sacrifices. Mais ensuite, le jeu en vaut la chandelle lorsque le vin est apprécié. Bien sûr, il y a des raisons économiques, sans lesquelles nous n'irions pas de l'avant, mais il y a aussi la recherche d'une satisfaction personnelle.*

Ainsi, la qualité s'est imposée comme une nécessité, en termes économiques, mais également comme une exigence plus large, en tant que nouveaux « paradigmes » venant redéfinir ce que devrait être le vin. Ainsi, depuis les années 1990, on assiste à Cirò Marina à cette réorientation de le production.

Antonio M. : *Alors, tranquillement sont arrivés les changements qui sont ceux des années 1990 jusqu'à aujourd'hui. Des œnologues de renom sont arrivés. Les meilleurs œnologues sont venus à Cirò. Tendances qui dans les chais s'est traduite par beaucoup d'innovation. Parce que nous avons compris que la quantité est tellement peu qu'il est mieux de miser sur la qualité.*

Aujourd'hui, tout le monde à Cirò et à Cirò Marina considère le vin de Cirò comme un vin de qualité. Néanmoins, plusieurs vinificateurs admettent que la qualité s'est légèrement altérée au cours des années précédentes. Entre autres, à cause de l'intervalle « industriel » des années 1970 durant lequel le vin fût produit et commercialisé en grande quantité. En effet, l'augmentation des rendements dans les vignobles a assurément

entraîné une diminution de la qualité telle qu'on la reconnaît aujourd'hui¹⁸. Et de ce point de vue, les viticulteurs comme les vinificateurs soutiennent que pour produire un vin de qualité, il faut de bons raisins : « *Pour avoir un vin de qualité, il faut d'abord avoir une matière première saine et de qualité, il faut des raisins sains et à parfaite maturité* » de me dire Michele S., viticulteur. Et des propriétaires de firmes vinicoles de m'expliquer :

Carmine V. : *Durant les années 1990, il y a eu un retour à la vinification plus traditionnelle et un retour vers l'importance du raisin, alors que depuis les années 1970 on se disait que même si le raisin était comme si comme ça, on pouvait, grâce aux méthodes modernes de contrôle de la vinification, obtenir un bon vin... ce qui est en partie vrai. Mais si on veut obtenir, non seulement un bon vin, mais un grand vin, on doit alors partir d'un grand raisin.*

Stefano C. : *Le vin se fait d'abord et avant tout avec le raisin. On continue à faire le vin avec le raisin. Si le produit de départ est bon, alors on fera un bon vin. Si le produit de départ est médiocre, nous avec ce qu'on peut faire avec la technologie pour corriger ces défauts de départ, mais on ne peut pas aller au-delà d'un certain niveau de qualité, ... Ce qui détermine la valeur d'un vin, c'est toujours le raisin.*

Ainsi, bien que les opinions diffèrent entre viticulteurs et vinificateurs quant à la définition du bon vin (cf. chapitre trois), ils partagent le même discours en ce qui a trait à la viticulture.

Si plusieurs personnes considèrent qu'il y a un lien de cause à effet entre quantité et qualité au niveau de la production de raisin, plusieurs personnes appliquaient cette même logique à la vinification. En effet, lorsque je demandais aux producteurs en quoi

¹⁸ En produisant davantage de raisins par vigne, ceux-ci sont normalement moins concentrés et une fois vinifiés ils donnent des vins moins riches, aujourd'hui reconnus comme des vins de qualités.

consistait pour eux une production de qualité, certains me répondaient : « *Une production de petite quantité* ». Par exemple, Espedito C. me suggérait : « *À Cirò, à une époque, la volonté à été de produire la quantité. Il faudrait revenir à la petite production : de petites maisons vinicoles, une production biologique et artisanale* ». Cependant, tandis que la relation entre qualité et quantité peut être en ce qui regarde la viticulture, comme je l'ai expliqué, objective, cela n'est pas vrai en ce qui concerne la vinification. Avec les bons équipements, si on a de bons raisins, il est possible de vinifier en quantité considérable des vins de qualité¹⁹. Mais à Cirò Marina, certains producteurs associent directement « mauvaise qualité » et « quantité », et soutiennent qu'une production de quantité est incompatible avec la qualité, même au niveau de la vinification :

Mario B. : *Aujourd'hui, il y a un discours particulier sur ce que devrait être la production vitivinicole à Cirò Marina, mais quand les structures œnologiques actuelles ont vu le jour il y a trente ans, le discours était différent. Les structures actuelles sont nées d'exigences commerciales différentes de celles qui prévalent aujourd'hui. Aujourd'hui, ces structures apparaissent trop grandes pour répondre à une nouvelle forme de demande qui favorise les productions limités et de qualité. Les grosses structures ne peuvent pas avoir un produit de très grande qualité.*

Et cet autre producteur déjà cité, Gaetano R., qui me disait : « *Quelqu'un qui a une trop grande production, qui produit en trop grande quantité, il ne peut pas avoir une très grande qualité, car cela signifie que sa production tourne trop rapidement et qu'il ne peut pas entièrement, totalement bien la superviser* ». Ainsi, pour plusieurs, une production de qualité passe par une production de petite quantité. La grosse production

¹⁹ Comme exemple de cela, il y a en Toscane la maison Banfi, l'un des plus gros complexes vinicole d'Europe (Pratt, 1994) et qui produit plusieurs bons vins, dont certains sont recherchés, ou encore un Château Margaux 1^{er} Cru classé produit en 400 000 exemplaires (Chapleau, 2003).

des années 1970 a en quelque sorte conduit les personnes à s'imaginer qu'une production de quantité ne peut être une production de qualité. Et inversement, dans la mesure où la grosse quantité est synonyme de mauvaise qualité, la petite quantité devenait alors garante de la qualité. Les personnes qui me tenaient ce discours étaient cependant les propriétaires des petites firmes vinicoles. Premièrement, celles-ci disposaient de moins de moyens que les grandes maisons, entre autres en terme d'équipements technologiques. Par conséquent, une vinification plus soignée passait avant tout par une attention plus grande portée à la production des raisins, donc entre autres à une production de plus petite quantité. Deuxièmement, ces maisons vendaient peu ou pas sur les marchés internationaux. Elles étaient ainsi moins en contact avec cette demande, et donc avec le discours international du vin. Les directeurs de ces maisons avaient par conséquent un discours sur la qualité se distanciant de celui des propriétaires de grandes firmes. Essentiellement, il différait dans la façon dont ces producteurs utilisaient les symboles servant à revendiquer la qualité. Par exemple, les procédés adoptés par certains producteurs semblaient étranges ou indésirables à d'autres :

Gaetano R. : *Personnellement, je n'aime pas la barrique. Entre autres, parce que ça change le goût du vin. Selon moi, les vins ne devraient être faites qu'avec des cuves en Inox, car ainsi, les vrais caractéristiques propres à un vins, provenant d'un cépage particulier et issu d'un terroir donné, peuvent s'exprimer.*

Ainsi, ce producteur rejetait certains équipements, et invoquait le terroir pour se justifier. Ou encore, ces producteurs cités précédemment invoquaient, implicitement ou explicitement, *le retour* à une petite production, même à une production artisanale. C'était de nouveau une invocation du passé idéalisé.

Pour les maisons qui exportaient à l'étranger, leur discours étaient davantage informé par les discours internationaux du vin. La qualité passait alors par un contrôle toujours plus grand de la fermentation, par l'utilisation de technologies sophistiquées, et enfin, par l'alignement de la production locale sur la demande internationale. Par ailleurs, eux aussi invoquaient la tradition et le temps, mais de façon différente :

Antonio M. : *Mon grand-père utilisait le bois, mon père n'a pas utilisé le bois, et moi j'utilise de nouveau le bois. Ainsi, en ce moment, je romps avec la tradition de mon père, mais je récupère la tradition de mon grand-père. Mais je l'utilise de manière diverse parce que l'œnologie a changé. Mon grand-père prenait un tonneau et l'utilisait jusqu'à la fin. Moi je prend une barrique, je l'utilise trois ans et après je m'en débarrasse.*

Voyons maintenant cela plus en détails.

Les paradoxes de l'œnologue

Espedito C. : *L'impact de la technologie a d'abord été lent, alors qu'aujourd'hui il y a une sorte de sprint. Tout le monde refroidi les goûts, les gens ont des équipements à l'avant-garde. Ceci a été un fait positif. Dans les dernières années, il y a eu un boom des ces équipements. Par exemple, maintenant tout le monde a un œnologue. Mais on ne peut pas dire qu'il y a eu un moment, car chaque année apparaît une nouvelle technologie. Au fur et à mesure que des technologies nouvelles apparaissent, les firmes les achetaient. Aujourd'hui, toutes les grosses firmes de Cirò sont, en terme d'équipements, à l'avant-garde.*

Je vais maintenant analyser comment, malgré les technologies et l'emploi d'œnologues étrangers, les producteurs défendent la typicité du vin de Cirò par l'invocation d'éléments regardant le temps et l'espace. Au chapitre trois, alors que j'exposais le

discours des viticulteurs à propos du vin, je soulignais comment ils reprochaient aux maisons de vins l'utilisation des technologies. Voyons pour commencer comment ces producteurs répondaient à ces accusations :

Vincent F. : *Les gens à l'extérieur des firmes considèrent que le vin des maisons vinicoles est trop transformé.*

Stefano C. : *Oui, c'est vrai, mais il y a une chose, nous nous vendons le vin. Eux, au contraire boivent un quelque chose qui dans bien des cas est un frère du vin. C'est-à-dire que si l'acidité de leur vin arrive à deux, ils le boivent quand même, mais alors il s'agit de vinaigre, ce n'est plus du vin. Eux n'utilisent aucune sorte de traitement, aucune sorte d'analyse et aucune sorte de contrôle. Il est authentique dans le sens où... eux disent également le terme « genuino ». Nous, nous faisons un produit qui peut rejoindre quatre ou cinq années de vieillissement. Moi, pour maintenir un vin pendant six ans, je ne peux pas uniquement presser le vin et embouteiller le jus directement fermenté. La différence elle est là. Eux disent que les firmes font « autres choses », mais ces « autres choses » sont celles nécessaires à la stabilisation du vin pour qu'ensuite il puisse être envoyé en Amérique sans qu'il rencontre de problème. Ici, faire le vin à la maison est une habitude, une tradition. Faire le vin à la maison signifie boire ce vin quatre ou cinq mois après les vendanges. Ce vin, celui de la dernière vendange, au bout d'un an a déjà tout été bu. Le Cirò 2003 n'a pas encore été mis sur le marché. Ceci est la différence. Mais non pas parce que moi je le fais meilleur.*

Espedito C. : *Mais le paysan calabrais a une mentalité que, « si le vin je me le fais moi-même je sais ce qu'il y a dedans, je sais qu'il est plus « genuino » ». Mais le Cirò fait selon la façon des petits devient une horreur, mais véritablement une horreur qui dès le début a des problèmes, surtout le rouge, car s'il n'y a pas les technologies... Aujourd'hui, merci à la technologie, le vin de Cirò embouteillé se conserve bien, parce qu'il a été bien vinifié (...) Pour eux, pour faire du vin il suffit uniquement qu'ils n'y mettent rien et le vin est bon.*

Ainsi, pour ces producteurs, à l'opposé de l'opinion des viticulteurs et de la majorité de la population locale, c'est l'utilisation de la technologie qui leur permet de produire ce qu'ils considèrent être du vin. Les producteurs et les viticulteurs revendiquaient chacun la supériorité de leur vin, en utilisant les arguments, mais de façons opposées. Même que la technologie, selon certains producteurs, leur permettait d'avoir un produit encore plus typique :

Mario B. : *Il est clair aussi qu'à partir des années 1985, nous avons adopté des techniques de transformation plus avancées. Par exemple, le froid en œnologie, non pas que nous ne le connaissions pas, mais nous ne l'avions jamais appliqué à la fermentation. Déjà avec le froid, avec les températures de fermentation contrôlée nous avons réussi à produire un produit beaucoup beaucoup plus typique que celui que nous avons par le passé, et avec l'abaissement des températures nous avons réussi à mettre davantage dans les bouteilles les parfums naturels que donnent le Gaglioppo. Auparavant, avec les températures de 30-35 °C, on avait recours au sulfure, mais c'était un palliatif, ... Le froid, les presses douces, la microvinification, les roto-claves, les filtres sous-vides, l'ajout de levures qui démarrent la fermentation, ...*

Ainsi, pour ce producteur, l'emploi de la technologie n'a aucunement altéré la typicité du produit. Au contraire, elle permet de l'accroître en assurant une meilleure extraction des arômes du cépage Gaglioppo, propre à la zone et au vin de Cirò.

Par ailleurs, la technologie s'accompagne de l'œnologie. Depuis l'introduction de la mise en bouteille à la propriété, le savoir professionnel est devenu aussi indispensable que les équipements servant à appliquer les principes de l'œnologie moderne (Juste, 1990). On peut alors se demander, dans un premier temps, comment s'est produite dans les caves la

rencontre entre le savoir scientifique et le savoir local ? Déjà, j'indiquais précédemment comment certains viticulteurs avaient mal reçu les nouvelles formes de palissage de la vigne. Or, aux dires des gens, l'entrée du savoir scientifique dans les chais ne conduisit pas à des confrontations. En fait, seulement quelques producteurs de Cirò Marina avaient effectivement complété une véritable formation en œnologie. L'un d'eux m'expliqua qu'entre lui et son père cela n'avait pas posé de problème, car son père lui faisait confiance sur ce point. Mais celui-ci me spécifiait alors que l'idéal était de trouver un équilibre, car si l'un avait les connaissances scientifiques, l'autre possédait l'expérience, entre autres la connaissance de la zone : *« l'expérience est très importante, entre autres l'expérience des différentes zones. Même les paysans ont parfois une meilleure expérience des zones que nous. Quand quelqu'un venait pour nous porter du raisin, mon père lui demandait d'où il venait, et déjà uniquement avec le lieu de provenance du raisin mon père pouvait savoir s'il était bon ou non »*. Mais surtout, il y a l'expérience de la vinification elle-même. Celle-ci s'avérait en effet importante, dans la mesure où les formations académiques en œnologie qui peuvent s'acquérir dans des écoles spécialisées du nord de l'Italie ne concernent pas spécifiquement la vinification qui se fait à Cirò Marina. De ce point de vue, les producteurs ayant suivi une formation en œnologie m'expliquait que le savoir local et l'expérience de leurs parents demeuraient essentiels à la production du vin de Cirò :

Carmine V. : *Mon grand-père a appris à faire du vin avec les Costantini, donc à la fois nos voisins et nos parents. Mon père également a appris le métier de façon traditionnelle. Moi j'ai eu une formation, mais j'ai également appris dans les chais. Entre les deux formes de connaissances, il y a eu une confrontation, mais aussi une rencontre. C'est vrai que j'ai eu une formation d'œnologue. Mais où j'étais, pour les vins rouges, on utilise principalement le Cabernet Sauvignon, le Sangiovese di*

Romagna, pour les blancs on utilise l'Albana, le Picoletto, le Pagadebit, donc on parle de vins complètement différents respectivement aux miens, et qui n'ont rien à voir. D'un point de vue technologique, d'un point de vue scientifique, d'un point de vue biochimique, assurément, le fait d'avoir étudié te fait apporter toute une série de changements importants. D'un autre côté, le Cirò tu apprends à le faire dans tes propres chais. L'expérience de mon père s'est avérée extrêmement utile, lorsque chaque vigne, chaque type de raisin se comporte de manière diverses, et qu'un même cépage se comporte de manière différente d'un endroit à l'autre. Et donc, quand tu rentres dans un territoire, tu dois te confronter à ce territoire, et l'expérience de... de mon père m'a été très utile. Aussi, le Gaglioppo se cultive uniquement ici, par conséquent, toute la connaissance du Gaglioppo, pour moi, a été transmise du grand-père au père au..., Et donc moi j'ai inséré dans une tradition familiale très forte du Gaglioppo des éléments de nouveautés technologiques. Mais là aussi, nous avons dû faire des expérimentations. Et l'expérience de 50 ans de mon père m'a été très utile. Car bien souvent, même la technologie moderne s'inspire des vieilles techniques du passé par lesquelles parfois nous sommes déjà passés. La même chose avec l'œnologie, parce que lui apporte le savoir et la technologie, et nous nous apportons la force de l'expérience.

Cette dynamique s'applique ainsi également aux œnologues consultants. Comme l'indiquait un propriétaire cité précédemment, tous à Cirò Marina avaient désormais recours aux services d'œnologues. Par exemple, Salvatore C. de m'expliquer : *Auparavant, le vin se faisait de façon traditionnelle. Mais aujourd'hui toutes les maisons ont des œnologues qui choisissent qui sera l'œnotechnicien responsable de la cave, les raisins qui seront utilisées et qui décident de l'ensemble de la stratégie, autant dans les vignes que dans les chais pour produire tel ou tel vin. Cependant, comme pour les équipements, les choix et les moyens diffèrent d'une firme à l'autre.*

Aujourd'hui, les œnologues sont au vin ce que les chefs d'orchestre sont à la musique. Il y a d'abord de bons œnologues et de moins bons, qui peuvent réussir à élever certains domaines au sommet de leur art. Mais il y a également des œnologues de renom, autant aux yeux des producteurs que des consommateurs, dont certains peuvent à eux seul attirer l'attention de la critique sur certains vins lorsqu'ils en sont les maîtres d'œuvres, de la même manière que les chefs d'orchestre. Évidemment, de tels œnologues sont rémunérés de façon proportionnelle à leur talent et à leur renommée, et ne sont donc pas à la portée de tous. Ainsi, seules quelques firmes faisaient affaire avec de tels œnologues. Antonio M. de m'expliquer : *Le rôle des œnologues est un peu comme... Comme en Formule Un, ... Jean Todd, etc, ces grands consultants. Ce n'est pas que la Ferrari n'a pas les bons ingénieurs pour faire de bonnes voitures. Mais eux ont un consultant, qui est le génie de la situation, et il se crée une chimie qui fait croître la qualité du produit.*

Pour d'autres, l'œnologue semblait être une nécessité indésirable. À ce sujet, Gaetano R. s'enflamma un peu lorsque je lui demandais s'il avait recours au service d'un œnologue : *« Première des choses, je travaille énormément. J'ai toujours travaillé dans cette cave et j'ai toujours entendu parler de vin. J'ai également fait quelques cours. Il y a quelquefois un œnologue des Pouilles, ou encore calabrais qui m'a déjà aidé, et j'ai recours aux analyses du laboratoire vinicalabresi »*. Celui-ci voulait dire qu'il n'avait pas véritablement besoin d'un œnologue. Mais ensuite, il me dira qu'il y a effectivement un œnologue qui passe chez lui depuis une dizaine d'années.

Ainsi, comme au sujet de la qualité et de la technologie, tous les producteurs ne partageaient pas la même opinion au sujet des œnologues. L'emploi d'un œnologue

étranger à la zone ou à la région était pour certains producteurs une façon de gagner du recul sur son propre vin. « *Avoir un point de vue externe est excellent, car sinon on voit les choses toujours de la même manière, ce qui ici est un problème* » de me dire Antonio M. Mais en contre partie, si cette mise en perspective de la production et l'emploi d'œnologues étrangers était pour différentes firmes un moyen d'améliorer la qualité de leur production, cela entraîne inévitablement des risques d'altération de la spécificité locale du vin²⁰. Et les producteurs le reconnaissent, illustrant à nouveau comment la typicité du vin est symboliquement enracinée dans l'espace-temps local de la tradition, auquel les œnologues consultants n'appartiennent pas. Mais les producteurs s'en défendaient, entre autres à travers le travail de collaboration qui devait s'effectuer entre la maison vinicole et le consultant externe. Par exemple, Antonio M. disait qu'ils avaient choisi leur œnologue en fonction justement du fait qu'à travers les autres vins que celui-ci avait réalisés ailleurs en Italie, eux trouvaient que les terroirs avaient bien été respectés, contrairement à d'autres :

Antonio M. : Il y a des œnologues qui font des vins toutes semblables. Taisons les noms, par exemple Legnani. Si toi tu essayes des vins faits par Legnani qui aient été faits en Sicile, en Toscane, dans le Piémont ou encore à New York, ils ont toujours le même goût, c'est-à-dire le « Legnani style ». C'est un des plus fameux en Italie en ce moment. Mais ces vins sont tous semblables, ils sont tous à base de Merlot, ils ont ce style : boisé, Merlot, gouleyant, couleur, ... Ils ont toujours ce style. Les vins de notre œnologue, ... Parce que avant de le choisir j'ai essayé un peu ces vins, Quand tu les bois ils sont tous parfaits, mais chaque vin respecte chaque territoire.

²⁰ Il s'agit d'un fait reconnu, et même décrié, car contribuant, dit-on, à l'homogénéisation du goût du vin. Voir Le Gris, 1999.

Un autre producteur soutenait que son œnologue travaillait depuis si longtemps à Cirò, où il avait d'ailleurs pratiquement entrepris sa carrière, que même s'il venait de l'extérieur, il était en mesure de garantir la typicité du Cirò, et parmi les « étrangers » le mieux indiqué pour cela :

Sefano C. : *Notre œnologue a commencé à s'occuper du Cirò il y a trente ans . Il est donc probablement parmi les personnes qui connaissent le plus les propriétés du Cirò. Au cours de ces trente années, celui-ci a suivi les transformations qui se sont produites, autant au niveau de la viticulture qu'au niveau de la vinification et de la firme. Par conséquent, il a donné une continuité au produit en utilisant et en adaptant lui-même au cours des années les différentes technologies au moment où celles-ci apparaissaient.*

Néanmoins, les producteurs reconnaissaient qu'inévitablement la présence de ces œnologues peut altérer la typicité du vin :

Antonio M. : *Cette année est arrivée cette chose. Nous avons fait différents assemblages. Pour le « Riserva », pour le « Cirò superiore » cela allait bien. Ensuite, nous avons assemblé les rouges (rosso de base), nous l'avons essayé, et nous nous sommes dits : « Che cazzo è questa roba? » (merde, qu'est-ce que cette chose?). C'était beaucoup trop peu traditionnel. C'est-à-dire qu'il y avait eu une utilisation du boisé et de la rondeur qui ne correspondait pas à un Cirò. Il était très bon, mais il sortait trop loin en dehors du style du Cirò. Comme nous sommes quand même des producteurs de Cirò, nous tenons à la typicité. Oui nous désirons un vin qui soit moderne, mais nous ne voulons pas d'un vin qui ne ressemble pas à un Cirò. Tu peux donc faire venir le consultant, mais toi en tant que producteur, tu dois aussi avoir le courage de tes choix, de tes politiques d'entreprise. Donc, c'est également à nous de protéger, de défendre la typicité du Cirò. Probablement qu'un tel vin n'aurait pas été accepté en Calabre. Et comme la Calabre demeure l'endroit où nous vendons le plus. Qu'ensuite le vin puisse plaire à New York, cela m'intéresse moins car à la fin, mon argent je le fais en Calabre et dans le Sud de*

l'Italie et pas à New York. Et donc, voilà le motif pour lequel nous désirions que ce vin soit fait de manière à être plus traditionnel.

Enfin, à nouveau nous pouvons observer que les producteurs définissaient la typicité de leur vin en référence aux temps, soit à travers le savoir local, l'expérience de leurs parents ou la tradition, ou encore en référence à l'espace, à travers le territoire local. Enfin, la typicité du vin passait également par les raisins eux-mêmes, dont la typicité était elle aussi définie par rapport au temps et à l'espace. C'est à dire que le Gaglioppo est considéré comme le cépage traditionnel et spécifique au vin de Cirò, même si nous avons vu qu'avant la Doc, d'autres cépages étaient utilisés pour produire le Cirò (cf. chapitre six). Ainsi, la typicité du vin est définie à travers la typicité des cépages le composant, considérés eux-mêmes comme enracinés dans le temps local.

Au chapitre précédent, j'indiquais d'ailleurs comment lors de mon séjour les producteurs de Cirò Marina effectuaient les démarches administratives nécessaires afin d'apporter une modification à la « Doc Cirò ». Pour eux, ce règlement ne leur permettait plus de répondre adéquatement à la demande actuelle des marchés internationaux :

Antonio M. : *Comme tout va de l'avant, les technologies vont de l'avant, la science œnologique va de l'avant, tu ne peux pas fixer une photo et la conserver aussi rigide. Moi je dis qu'une Doc moderne doit bien sûr fixer des paramètres de territoire, de cépages, de vieillissement,... Cependant, il faut également qu'elle te laisse les mains libres. Et ces règlements doivent être révisés une fois de temps en temps.*

Les producteurs ne désiraient pas pour autant se départir de la Doc. Ils cherchaient plutôt à se réapproprier la Doc qui leur apparaissait aujourd'hui extérieure, entre autres vis-à-vis de leurs intérêts commerciaux. Les producteurs désiraient alors modifier légèrement la Doc, afin de leur permettre d'utiliser à concurrence de 10, 15 ou 20%, selon les producteurs, des cépages différents de ceux actuellement reconnue par la « Doc Cirò ». À mes yeux, ceci menaçait la spécificité du vin de Cirò. Je demandais donc à certains leur avis sur ce point. À nouveau, la construction de l'espace permettait de définir ce qui était typique de ce qui ne l'était pas.

Antonio M. : *Évidemment, le Gaglioppo doit demeurer à l'avant scène. Parce que le Gaglioppo est l'un des rares cépages véritablement autochtones. Non seulement il ne pousse qu'ici, mais nous le faisons seulement nous.*

Ainsi, les producteurs de Cirò ne désiraient pas se tourner vers ce qu'ils appelaient les cépages internationaux, c'est-à-dire le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonay, mais plutôt utiliser des cépages considérés comme autochtones :

Mario B. : *Ce sont des cépages autochtones, ce sont toujours des raisins du lieu, on ne va pas acheter des raisins à l'extérieur, car autrement le rapport entre le produit et le territoire se perdrait. Le lien entre produit et territoire doit demeurer, il doit toujours être garanti.*

Il s'agit alors ici des cépages autorisées ou recommandées par la Communauté européenne. À leurs yeux, ils pouvaient alors apporter cette légère modification, leur permettant de mieux répondre à la demande internationale, tout en préservant leur typicité. Pour rendre le vin de Cirò plus adapté à la demande du marché, et surtout du marché international, ils pourraient simplement utiliser les cépages en vogue

qu'apprécient et recherchent les consommateurs internationaux, c'est-à-dire le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Chardonay. Cependant, aux yeux de ces producteurs, cela altérerait la typicité ou encore l'authenticité du vin de Cirò. Par conséquent, la solution, à leurs yeux, consiste à utiliser des cépages qui leur permettent effectivement de rendre le vin de Cirò conforme à certains standards gustatifs, à l'aligner avec la demande internationale : lui ajouter de la couleur, lui donner du corps, le rendre plus onctueux, adoucir ses tanins, ne pas augmenter son niveau d'alcool, et enfin augmenter son potentiel de vieillissement. Mais cela, en utilisant des cépages « autorisés ou recommandés » pour la Calabre par la Communauté européenne, donc des cépages provenant d'ailleurs en Calabre et dans le Sud de l'Italie, à leurs yeux plus proche de la typicité du Cirò. Et ces cépages leurs apparaissaient plus proches du Cirò en élargissant cette fois à la Calabre, ou même à l'Italie, les deux dimensions définissant la typicité et l'identité des vins, soit l'espace et le temps :

Stefano S. : *Oui, c'est une réponse que nous devons effectivement donner au marché. Si nos vins veulent sortir des niches de marchés qu'ils occupent présentement, ils doivent aller à la rencontre des goûts des consommateurs. Aller à la rencontre des goûts des consommateurs, mais pas avec des vins à base de cépages internationaux du genre Chardonay, Merlot, Cabernet. Il y aura toujours des gens qui les feront mieux que nous et à des prix plus bas. Nous devons miser sur nos cépages, mais en produisant de vins qui ont des saveurs et des arômes qui rencontrent les exigences des consommateurs. Ainsi, faire un vin moins tannique, plus onctueux et plus rond, c'est aller à la rencontre des goûts des consommateurs. Mais si cela je le fais avec le Magliocco, le Gaglioppo et le Greco Nero, je demeure toujours à l'intérieur d'une typicité. Quelqu'un qui boira ce vin dans vingt ans pensera toujours qu'il s'agit d'un vin calabrais, il ne pensera pas qu'il s'agit d'un vin du Frioul ou du Piémont, ou encore Australien ou Californien.*

Carmine V. : *Aujourd'hui, le marché exige certains produits, et pour survivre, une maison ne peut pas se contenter d'attendre que son produit plaise au marché, mais se doit de répondre à une certaine demande, tout en respectant certaines limites. Ainsi, nous allons chercher à expérimenter ce qu'on peut faire avec d'autres cépages originaires de Calabre, ou encore à la limite d'autres zones italiennes, mais nous délaisserons d'autres cépages très populaires auprès des consommateurs tel le Cabernet Sauvignon, justement parce que ce dernier n'a rien à voir avec la tradition vitivinicole italienne. Pour la firme, la Doc demeure le point de référence, ce qui la rattache à un terroir particulier et à une histoire particulière, cela constitue pratiquement une référence identitaire qui va nous distinguer d'autres zones, qui même s'ils produisent les mêmes cépages, vont être distincts en raison d'une tradition et d'un terroir distincts.*

Ainsi, les producteurs de Cirò construisent la typicité de leur vin à travers l'invocation du temps et de l'espace. Ils conçoivent le vin à l'intérieur des paramètres définis par l'État lors de l'établissements des *Denominazione di origine controllata*, c'est-à-dire le temps et l'espace. Mais encore, ils invoquent le temps et l'espace étatiques, c'est-à-dire le temps et l'espace construits par et pour l'État. La Calabre, l'Italie et la Communauté européenne sont des constructions étatiques de l'espace et du temps. Ainsi, bien que pouvant désirer se réapproprier la Doc, par exemple en modifiant et en assouplissant le règlement, les producteurs réitèrent la métaphore de l'espace de l'État.

Conclusion

Le but du présent chapitre consistait à analyser l'influence de la technologie sur l'évolution du secteur vitivinicole de Cirò Marina. Je désirais comprendre comment certaines d'entre elles ont eu un impact et une influence importante sur l'évolution générale du secteur vitivinicole locale. Dans la première partie de ce chapitre j'ai présenté l'évolution des méthodes traditionnelles de viticulture et de vinification. J'ai d'abord souligné comment jusque dans les années 1960, il n'y avait pas de différences notables entre la viticulture et la vinification des petits viticulteurs et des grands propriétaires, si ce n'est des différences de volumes. De petites différences commencent à surgir, telle l'apparition des vasques de fermentation en ciment. Mais dans l'ensemble, jusqu'à la veille de la Deuxième Guerre mondiale, il n'y a pas de différences qualitatives notables entre la production des grands propriétaires, celle des quelques négociants et celle de l'ensemble des viticulteurs. Tous cultivent le raisin et vinifient le vin selon les mêmes procédés techniques. C'est au lendemain de la Réforme agraire de 1950, et surtout à partir des années 1960 que des différences commencent à apparaître. Essentiellement, on assiste à l'émergence des grosses firmes et à une augmentation de la production. Ceci s'accompagne d'un accroissement des superficies cultivées à vignes ainsi qu'à des modifications dans l'organisation des vignobles et dans les façons de tailler les vignes. À la même époque, la bouteille commence à s'imposer dans le commerce du vin. Tous ces changements ont pour conséquence l'abandon de la vinification par les viticulteurs et la disparition de petites caves familiales. Certaines d'entre elles font le saut et investissent, mais seulement une minorité. Ainsi, la vinification et la commercialisation apparaissent à partir de ce moment hors de portée

pour les petits viticulteurs qui dès lors se tournent exclusivement vers la production de raisins.

Également, j'ai indiqué comment l'arrivée de la mise en bouteille à la propriété ne consistait pas uniquement en un passage à effectuer, mais signalait l'entrée dans les chais de la science et de la technologie. Phénomène qui caractérise la production contemporaine du vin, et que j'ai analysé en deuxième partie de ce chapitre. J'ai d'abord présenté les étapes et les équipements nécessaires aujourd'hui à la production de vin, d'une part afin de les comparer aux anciennes façons de faire, et d'autre part pour démontrer comment la production commerciale de vin devient une activité sans cesse plus compliquée, exigeant des investissements en équipements, difficilement accessible à un petit viticulteur, et contribuant à créer des écarts entre les différents producteurs eux-mêmes qui n'ont évidemment pas les mêmes moyens. Ensuite, j'ai présenté comment les producteurs percevaient le nouveau paradigme de la qualité. Tous ne partagent pas exactement les mêmes discours sur le vin. Pour certains producteurs, la qualité passait principalement par un abaissement de la quantité, alors que pour d'autres elle impliquait plutôt l'utilisation de nouvelles méthodes de vinification. Pour eux, la qualité se traduisait par une attention plus grande portée à la vinification, qui à nouveau passait par l'utilisations d'équipements sophistiqués, et par l'emploi d'œnologue consultant. Encore une fois, tous les producteurs n'avaient pas les mêmes moyens.

Enfin, bien que les différents producteurs ne tenaient pas exactement les mêmes discours sur le vin, j'ai cherché à démontrer comment tous construisaient et concevaient la

typicité de leur vin à travers l'invocation du temps et de l'espace. Au début de ce chapitre, je suggérais que la production de vin pouvait être considérée en tant que performance culturelle. Et ce par la codification et la standardisation de certains éléments de la production, principalement à travers le respect du règlement « Doc Cirò ». Nous pouvons voir qu'entre ce règlement, présenté en introduction, et la réalité de la production, les producteurs ont une certaine liberté de choix. Et même si les producteurs militaient en faveur d'une plus grande souplesse du règlement, c'était principalement sur les éléments compris dans ce règlement qu'ils s'appuyaient pour défendre la typicité de leur vin, soit l'encépagement, le territoire et la tradition. C'est donc à travers la codification et la standardisation d'éléments particuliers de la production qu'ils réifiaient la typicité, l'identité et l'authenticité de leur vin. De ce point de vue, on peut parler de la production de vin en tant que performance culturelle. Mais simultanément, à travers la réification de leur vin, et, par son entremise, de leur propre identité, c'était le temps et l'espace étatiques qu'ils réifiaient.

CONCLUSION

La mondialisation nous oblige à reconsidérer les façons dont nous conceptualisons la culture, le rapport entre « culture » et « localité », et enfin la façon dont les individus acquièrent et reproduisent la culture. On ne peut plus penser aujourd'hui les sociétés comme des systèmes fermés et s'en servir comme unité d'analyse. Les sociétés sont en contact les unes avec les autres, et s'influencent mutuellement. Aucune société ne forme une entité discrète, et toute volonté d'imposer une discontinuité entre les sociétés ne peut être qu'arbitraire. Le local apparaît désormais comme une entité construite, que ce soit par les gens qui l'habitent ou d'un point de vue extérieur, et non comme une entité originelle, autonome, naturelle, aut centrée ou authentique. Les cultures n'ont plus de frontières, et circulent allègrement à travers le monde. Certaines s'étendent à l'ensemble de la planète, d'autres sont plus restreintes. Dans ces conditions, il m'apparaît plus utile désormais de parler de micro-cultures et de macro-cultures, s'enchevêtrant les unes aux autres. Mais ceci soulève certains problèmes. Entre autres, il faut trouver des façons d'appréhender la réalité sociale qui puissent nous permettre de tenir compte de cette mobilité spatiale et de cette fluidité de la culture.

Pour ce faire, en m'inspirant de l'ethnographie multi-située (Marcus, 1995), j'ai suggéré d'étudier non plus des lieux ou des personnes, mais des phénomènes ou des thèmes particuliers. D'une part, les sociétés n'existent pas comme constituant des réalités fermées, ayant des frontières bien définies, et pouvant être considérées de façon

autonome, c'est-à-dire sans rapport avec une réalité plus large, que celle-ci soit régionale, nationale, transnationale ou mondiale. Par conséquent, l'anthropologie doit être en mesure de prendre en compte cet aspect dynamique des processus sociaux à travers *l'espace*. L'idée de se concentrer sur l'étude d'un thème ou d'un phénomène en particulier, et non sur une culture, une société ou une communauté, permet ainsi de ne pas être confiné à une localité avec des frontières et autonome par rapport à d'autres zones similaires. Cependant, ceci oblige le chercheur à délaissier de nombreux pans de la réalité humaine et à ne prendre en compte que ce qui est pertinent pour l'étude du phénomène en question. Dans cette perspective, les « sociétés » considérées comme autant de systèmes clos et discrets, cessent d'exister.

D'autre part, aucune société et aucun aspect de la réalité humaine n'existe figé dans le temps. L'anthropologie doit donc également être en mesure d'appréhender la dynamique des processus à travers le *temps*, et ce d'autant plus que les dynamiques transnationales sont historiquement contingentes. Dans ces conditions, l'étude d'un thème en particulier permet justement selon moi d'intégrer l'analyse diachronique à l'analyse synchronique. En focalisant sur un phénomène précis, il devient possible d'évaluer comment les différents aspects de la réalité agissent sur le phénomène étudié à travers le temps, ou encore comment le phénomène en question influe à son tour sur d'autres aspects de la réalité. Je me suis donc proposé d'étudier comment la mondialisation a influencé la production de vin, ainsi que les représentations qui lui sont associées, dans un lieu donné.

Dans cette perspective, j'ai choisi d'étudier la production de vin dans une région historiquement périphérique. Le Sud de l'Italie et la Calabre ont été du 11^{ième} au 19^{ième} siècles sous le joug de diverses dominations étrangères, situation caractérisée entre autres par leur insertion dans les courants d'échanges de l'Occident, et au système-monde émergeant. Cela a fortement influencé l'organisation politique et économique des provinces du Sud et a entraîné en plusieurs endroits l'émergence d'une production agricole spécialisée dans l'élevage et la céréaliculture, destinée à l'exportation. Paradoxalement, cette situation a conduit à l'émergence d'une spécialisation vitivinicole à Cirò.

L'intérêt d'étudier le vin comme bien de consommation transnational provient de son caractère hautement symbolique. Encore aujourd'hui, le vin est souvent davantage pensé et appréhendé par les personnes à travers son image que comme un produit alimentaire. Et parmi ses représentations contemporaines, le vin est un produit ayant une identité fortement enracinée dans des contextes locaux précis. Aujourd'hui, le vin est un produit résolument transnational mais, dans sa forme commerciale la plus répandue, demeure toujours explicitement rattaché à ses contextes de production. Il devient alors intéressant d'essayer de comprendre comment les représentations associées à un vin vont justement être influencées par l'internationalisation du marché du vin. On peut alors se demander comment localement les gens se représentent le vin qu'ils produisent, et comment la mondialisation influence ces représentations. Comment les producteurs de Cirò Marina expérimentent-ils concrètement l'internationalisation du marché du vin ? Sont-ils des producteurs de significations, qu'ils envoient à travers le monde, ou encore se retrouvent-

ils sous ce rapport dans une position « périphérique » vis-à-vis d'un ou de plusieurs centres en ce qui a trait à la construction des représentations de leur vin ?

Afin de répondre à ces questions, j'ai choisi d'aborder la production de vin à Cirò Marina à travers quatre dimensions, soit le quotidien, le marché, l'État et la technologie. D'une part, ces dimensions s'imposent d'elles-mêmes pour une étude de la production et de la commercialisation du vin à l'époque actuelle puisqu'elles recourent l'ensemble des réalités sociales touchant au vin. D'autre part, elles correspondent également aux cadres organisationnels identifiés par Hannerz (1996), et à travers lesquels circulent selon lui les significations dans le monde contemporain. C'est donc à travers ces quatre dimensions que j'ai abordé ma recherche afin d'expliquer le développement de l'industrie vitivinicole à Cirò Marina, pour ensuite tenter d'interpréter l'évolution récente des représentations associées au vin. Je vais dans ce dernier chapitre résumer les éléments pertinents de chacune de ces dimensions pour comprendre comment les représentations du vin circulent à travers ces cadres, et comment elles influencent les représentations que les personnes ont de leur vin à Cirò Marina. Je terminerai cette conclusion en réitérant l'intérêt que revêt l'anthropologie de thèmes particuliers pour l'étude du monde contemporain.

Le Quotidien

Aujourd'hui comme par le passé, le quotidien demeure le lieu principal à travers lequel circulent les représentations. C'est là où les gens sont en contact les uns avec les autres, où ils communiquent et échangent leurs idées. C'est là également où ils sont socialisés.

Enfin, c'est là que les anthropologues se rendaient jusqu'à récemment pour se submerger dans la culture de « l'Autre ». Bref, c'est non seulement un espace où circulent les représentations, mais c'est là qu'elles sont vécues et qu'elles s'actualisent. De ce point de vue, le quotidien est toujours présent, tandis que les représentations qui circulent à l'extérieur de celui-ci demeurent dans un certain sens « inexistantes » tant qu'elles n'ont pas été intégrées et ne se sont pas actualisées dans ce quotidien. Par exemple, des idées qui dorment dans un livre oublié sur les rayons d'une bibliothèque continuent à exister. Cependant, ces idées demeurent pour ainsi dire inexistantes comme représentations, tant qu'elles ne se retrouvent pas dans la tête d'au moins une personne. De la même manière, les représentations qui peuvent avoir cours dans un quotidien demeurent inexistantes pour un autre quotidien tant qu'elles n'ont pas investi ce quotidien. Évidemment, chaque quotidien est le lieu d'une actualisation spécifique des multiples représentations qui le traversent et le transcendent. Il faut par conséquent analyser la spécificité de ce quotidien. Ainsi, les différents discours du vin identifiables à Cirò Marina doivent être interprétés en fonction de l'organisation locale de l'industrie vitivinicole, de son quotidien, dont la division entre les viticulteurs et les propriétaires de maisons vinicoles.

Lorsque j'ai présenté la situation contemporaine des viticulteurs, j'ai souligné comment selon eux, leur participation à l'industrie vinicole locale se réduit à peu de chose. Bien qu'ils considèrent, en tant que viticulteurs, être à la base du vin de Cirò, le contact qu'ils entretiennent avec l'industrie mondiale du vin se limite au moment où ils vendent leurs raisins. Après ce moment, tout le reste du processus leur échappe. Ils sont conscients de participer à cette réalité qu'est le vin de Cirò vendu à travers le monde, mais ils se sentent

marginalisés puisqu'ils ne contrôlent pas cette réalité, et de laquelle, pensent-ils, le gros des profits leur échappe.

Au niveau de leurs discours sur le vin, j'ai alors indiqué comment les viticulteurs soutiennent que leur vin est meilleur que celui des firmes vinicoles, essentiellement parce que celui-ci ne subit pas tous les traitements, et qu'ils ne rajoutent pas les produits qu'utilisent les firmes pour stabiliser leurs vins. Si, à première vue, ceci peut s'apparenter à un discours de résistance, entre autres parce qu'il est adressé comme une forme de critique envers les firmes vinicoles, j'ai indiqué comment il ne faut pas l'interpréter uniquement comme tel. Entre autres, ce discours est tenu, non pas uniquement par les viticulteurs, mais par la majorité de la population locale. Dans la mesure où l'ensemble de la population n'est pas dans une relation de pouvoir avec les maisons de vin, je conçois difficilement qu'elle chercherait à leur résister. Ainsi, il s'agit plutôt d'un discours alternatif, construit à partir d'autres significations, d'autres représentations du vin que celles des propriétaires de firmes vinicoles, soit un certain nombre d'idéaux concernant l'alimentation. Les viticulteurs, ainsi que la majorité de la population locale, conçoivent le vin non pas à travers les représentations de la critique internationale du vin, mais plutôt à travers un discours plus large concernant la pureté des aliments.

Les viticulteurs ont ainsi un discours sur le vin qui est lié à la réalité locale, davantage qu'au contexte international. Par rapport aux cadres organisationnels identifiés par Hannerz et à travers lesquels circulent les significations, pour les viticulteurs, *le quotidien* est la principale source de leurs représentations à propos du vin. Ils ne sont pas en contact avec les autres cadres identifiés par Hannerz, soit l'État et le marché, en ce qui concerne

le vin. Ils le sont cependant en ce qui regarde la culture des raisins. Et de ce côté, ils partageaient en effet les discours des propriétaires de firmes vinicoles à propos de l'importance des raisins pour la production du vin de qualité. Si à première vue cela peut sembler une évidence, il faut souligner qu'au niveau de la production des raisins, les viticulteurs sont effectivement en contact avec ces autres cadres organisationnels. D'une part, les marchés internationaux à travers les vinificateurs, dont les exigences sont en partie influencées par la demande internationale. D'autre part, l'État, avec lequel les viticulteurs sont en contact à travers les règles touchant la production des raisins pour la production du vin Doc.

Par la suite, j'ai présenté l'origine et l'évolution des maisons vinicoles ainsi que leur situation contemporaine. J'ai souligné comment les firmes vinicoles ne constituent pas un groupe homogène. D'abord, elles n'ont pas toutes la même origine. Certaines sont le fait de petits propriétaires qui au fil du temps se sont spécialisés dans la production et le commerce de vin. D'autres sont le fait de commerçants qui, à un moment, se sont spécialisés dans le négoce du vin. Enfin, d'anciens grands propriétaires locaux se retrouvent obligés de reconvertir en partie leur production agricole au lendemain de la Réforme agraire de 1950. Quelques uns s'unissent en coopératives privées et ouvrent de grandes structures à l'aide de subventions gouvernementales.

Ensuite, les maisons se distinguent quant à leur organisation interne, bien que toutes sont des P.M.E. et des entreprises familiales, même les coopératives privées. Il existe des variations quant à l'organisation interne de ces firmes vinicoles qui ne peuvent cependant pas être réduites à la forme juridique de ces firmes. D'un côté, il y a les firmes où le

propriétaire, ou le directeur dans le cas des coopératives, concentre entre ses mains les niveaux décisionnels de tous les secteurs de l'entreprise. C'est en quelque sorte le modèle traditionnel où auparavant le patron, souvent le chef de famille, concentrait entre ses mains tous les pouvoirs. D'un autre côté, il y a les entreprises organisées de façon professionnelle, avec une organisation du travail clairement définie et inscrite dans une charte. Aujourd'hui, le modèle d'organisation professionnelle du travail avec une organisation clairement définie des tâches tend à se diffuser davantage.

Enfin, les firmes vinicoles se distinguent quant à leur production. Certaines ont des volumes de production beaucoup plus importants que d'autres, ainsi que des gammes de produits plus diversifiées.

Les maisons vinicoles ne constituent donc pas une catégorie homogène. Par ailleurs, depuis les 20 dernières années, les firmes vinicoles n'ont jamais collaboré, ni pour former un consortium de tutelle en vue de garantir la qualité du produit, ni pour faire front commun, autant vis-à-vis de l'État que face à la concurrence d'autres régions productrices d'Italie et du monde. Par conséquent, toutes se retrouvent différemment habilitées à affronter les marchés nationaux et internationaux. Ces différences de situations entre les maisons vinicoles influencent alors leurs discours concernant le vin.

Le marché

Le marché est un des éléments importants de ma problématique dans la mesure où le vin est depuis la Grèce Antique un objet de commerce. Et de plus, c'est à travers le marché que les vinificateurs de Cirò Marina se retrouvent en contact avec les rhétoriques

internationales du vin. Cependant, les marchés du vin de Cirò ont exercé différentes influences, autant sur les représentations du vin, que sur l'évolution même des contextes locaux de production, dans lesquels ses représentations s'actualisent. J'ai donc cherché à présenter comment les marchés ont influencé la forme prise par l'industrie vitivinicole de Cirò Marina.

Dans un premier temps, j'ai décrit dans une perspective historique l'origine et l'évolution des différents marchés du vin de Cirò Marina, et j'ai identifié différentes périodes, tout en spécifiant comment celles-ci n'étaient pas exclusives. Il s'agit davantage de moments phares aisément identifiables, mais ces périodes peuvent se superposer et se chevaucher. La première période est celle remontant à l'époque précédant la construction de la voie ferrée, soit la fin du 19^{ième} siècle, et qui a vu émerger la spécialisation vitivinicole. La deuxième période est celle de l'exportation du vin en fût, via la voie ferrée, comme vin de coupage destiné au Nord de l'Italie et à la France. Ensuite, la troisième période est celle du développement des premiers marchés extra-régionaux du « vin de Cirò » reconnu comme tel, principalement auprès des diasporas d'émigrants calabrais. Enfin, la quatrième période correspond à l'époque actuelle, caractérisée par l'internationalisation du marché du vin.

Dans un deuxième temps, je me suis penché plus en détail sur le marché contemporain. D'abord j'ai analysé la spécificité du marché international du vin à l'heure actuelle, ainsi que les transformations qu'a connues le marché mondial du vin au cours des dernières années. Depuis les vingt ou trente dernières années, le marché mondial du vin s'est

considérablement transformé. Le premier élément à prendre en compte est la transformation qui s'est opérée au niveau de la consommation. D'une part, la consommation *per capita* a considérablement diminué dans tous les anciens pays producteurs de vin. D'autre part, les pays importateurs ont augmenté leur consommation, tandis que de nouveaux marchés se sont développés ailleurs dans le monde, par exemple aux États-Unis et au Canada, tandis que d'autres continuent encore à émerger en Asie. Simultanément à ces transformations, la nature de la consommation s'est modifiée. En effet, la consommation quotidienne du vin « aliment » a fait place à la dégustation hebdomadaire du vin « plaisir ». Cette transformation regarde davantage les pays traditionnellement producteurs, tel l'Italie, la France et l'Espagne, où le vin était par le passé davantage considéré comme un aliment. Dans les pays non-producteurs, le vin n'a jamais été considéré comme un aliment, mais toujours comme un produit de luxe. On le voit, le rapport que les gens entretiennent avec le vin a changé, et plusieurs sont désormais prêts à payer leur vin un peu plus cher pour obtenir un produit de plus grande qualité. Ainsi, les marchés de consommation se sont transformés quantitativement et qualitativement.

Simultanément à cela, de nouveaux pays producteurs sont apparus, tels les États-Unis, l'Australie, le Chili et l'Afrique du Sud, et ont entraîné de nouvelles façons de faire et de concevoir la production et le commerce du vin. Entre autres, ceux-ci ont aligné leurs productions directement sur la demande internationale. Ils ont planté les cépages qui produisaient les vins les plus prisés et ont cherché à reproduire certains archétypes de vins. Ils ont alors notamment réussi à produire des vins de consommation courante

offrant d'excellents rapports qualité-prix. Simultanément, ils ont mis en vogue certains styles de vins.

Devant ces transformations du marché, les producteurs de Cirò Marina doivent désormais porter une attention particulière à la production des vins qu'ils cherchent à commercialiser sur les marchés nationaux et internationaux. Mais également, ils doivent aussi porter plus d'attention à la commercialisation de leur produit, entre autres par le développement de marchés. La commercialisation devient dorénavant une étape cruciale de la réussite d'une firme vinicole. Je l'ai indiqué, et ceci est un aspect important de l'internationalisation de la commercialisation du vin de Cirò, en ce qui concerne les entreprises vinicoles de Cirò Marina : le choix d'entrer sur un nouveau marché va se faire principalement suite à la proposition d'un distributeur ou d'un représentant.

Ces représentants, qui sont normalement des personnes provenant des marchés dont ils s'occupent, sont en quelque sorte les premiers clients des vinificateurs. Ce sont eux qui vont décider de s'intéresser à un vin plutôt qu'à un autre, et choisir d'essayer de le vendre. Ceux-ci sont davantage en contact avec les marchés sur lesquels ils représentent différents produits qu'avec les multiples lieux d'où proviennent ces produits. C'est donc le représentant qui connaît le marché sur lequel il travaille, et qui le premier va s'intéresser ou non aux vins des firmes vinicoles. Ensuite, c'est par son intermédiaire qu'un producteur aura des commentaires à propos de l'accueil réservé à ses produits par les consommateurs.

Ainsi, la commercialisation est dorénavant une activité à temps plein, et pour laquelle les investissements possibles sont illimités, et entre lesquels les producteurs doivent faire des choix économiques. Par exemple, décider d'investir dans de la publicité, organiser des évènements à Cirò Marina même, ou encore à l'étranger, etc. Comme je l'ai démontré, toutes les firmes ne disposent pas des mêmes moyens. Également, la commercialisation exige des investissements en capital humain, dans la mesure où pour participer à des foires, il faut se déplacer soi-même, ou encore y envoyer un employé. De ce point de vue, les propriétaires de petites firmes sont alors limités dans leurs possibilités, tandis que dans les plus grandes firmes, organisées avec différents secteurs professionnels, il y a généralement une personne spécifiquement en charge de la commercialisation.

Dans cette perspective, ce ne sont pas tous les producteurs de Cirò Marina qui réussissent à se positionner aussi bien sur les marchés internationaux, et même nationaux. Pour certains, la Calabre demeure pratiquement l'unique marché. Dans la mesure où les producteurs de Cirò Marina ne sont pas tous en contact de la même manière avec les différents marchés nationaux et internationaux, alors ces marchés ont une influence différentielle sur les représentations qu'ont les producteurs de leurs marchés et de leurs vins. Si le marché influence les représentations du vin des producteurs, d'où viennent ces dernières, au départ ? En fait, ces représentations du vin proviennent en grande partie de l'État.

L'État

Comme le marché, l'État a agi sur les représentations locales associées au vin de différentes façons. D'abord, en influençant et en conditionnant à travers ses politiques le

développement même de l'industrie locale. Ensuite, en imposant un cadre législatif réglementant autant le commerce que la production du vin. Ce faisant, l'État a établi des balises à l'intérieur desquelles penser le vin. Ces balises consistent en une vision « essentialisante » qui lie intimement les vins à la construction identitaire du temps et de l'espace de l'État nation.

Dans la mesure où les représentations locales du vin sont rattachées au contexte de production, l'État peut d'abord être considéré comme ayant influencé ces représentations en ayant fortement influencé l'évolution de ce contexte. Ce sera d'abord le cas à travers différentes redistributions de terres aux paysans, imposées par l'État à partir de la fin du 19^{ième} siècle, et qui localement contribuent à l'expansion de la viticulture. Entre 1860 et 1930, près de 2 474 hectares de terres à Cirò sont distribués à des paysans suite à la volonté politique du gouvernement italien. Également, la Réforme agraire de 1950 transforme radicalement l'agriculture. D'une part, des terres sont à nouveau distribuées aux paysans qui les transforment en vignobles, tandis que d'autre part différentes subventions stimulent et influencent le développement du secteur vitivinicole local. C'est en effet à partir de 1955 que commencent à ouvrir, les unes après les autres, les grandes structures vinicoles, entre autres les coopératives privées, qui sont celles existant toujours aujourd'hui.

Au niveau des représentations, en permettant le développement de la viticulture, j'ai d'abord suggéré que l'État a contribué à lier la population locale à cette activité. En effet, au-delà des étendues de vignes, ce sont des personnes qui deviennent viticulteurs. De

1860 à 1950 ce sont successivement 716, 312, 510 et 376 familles qui se sont vues remettre des terres et qui, pour la plupart, sont devenues à ce moment des viticulteurs alors qu'auparavant ces familles étaient des manouvriers agricoles (*Braccianti*). De ce point de vue, l'État a donc contribué à diffuser un attachement aux pratiques vitivinicoles et, par le fait même, a propagé une identité liée au travail de la vigne.

Également, l'État a influencé les représentations locales du vin, en instaurant des législations visant à encadrer et réglementer la production et le commerce du vin. J'ai d'abord présenté comment les législations sur les vins se sont développées en France, et comment ensuite celles-ci ont été en quelque sorte imposées à l'Italie lors de l'unification des politiques agraires européennes. Ensuite, j'ai présenté comment s'est effectuée l'obtention de la Doc Cirò. Depuis, celle-ci est entrée dans les mœurs et la loi sur les *denominazione di origine controllata* constitue pour les vinificateurs un cadre à travers lequel ils se représentent aujourd'hui le vin. Mais ce cadre a profondément influencé la façon dont ces personnes se représentent le vin. Par exemple, même en pensant le vin à l'extérieur du règlement Doc, ils continuent à le concevoir comme quelque chose d'intimement rattaché au local, à travers la notion de terroir, et au temps, à travers la notion de tradition. En fait, à leurs yeux, la Doc sert à garantir ces éléments, mais qui pour eux la précèdent. Ainsi, ce cadre agit sur les représentations à la fois de façon « consciente » et « inconsciente ». Si les gens sont conscients du caractère externe et contraignant de la Doc, celle-ci a aujourd'hui influencé intégralement leurs façons de concevoir et de penser le vin. Personne ne songerait désormais, par exemple, à mélanger ensemble différents millésimes, comme cela se faisait pourtant auparavant. L'État a ainsi

joué un rôle de premier plan dans l'élaboration d'un cadre général à travers lequel les vinificateurs à Cirò Marina, et ailleurs en Italie, se représentent désormais le vin. Ceci est aujourd'hui au cœur des représentations contemporaines du vin, alors qu'il s'agit d'une façon étatique de concevoir et de construire le temps et l'espace.

J'ai ensuite suggéré deux perspectives à travers lesquelles concevoir ce système législatif. D'une part, les Doc sont des formes de contrôle et de pouvoir de la part de l'État, et peuvent être envisagées comme des pouvoirs caractéristiques de la gouvernementalité de Foucault. Il s'agit d'un pouvoir auquel les producteurs décident eux-même de se soumettre. Ce sont les producteurs de Cirò Marina eux-même qui ont décidé de se doter de ces outils de contrôle et qui ont décidé, à l'intérieur d'un certain cadre, ce en quoi consisterait désormais le vin de Cirò. Mais ce système les contraint ensuite à respecter certaines normes, et à se soumettre à différents contrôles. De ce point de vue, l'instauration du système des *Denominazione di origine controllata* correspond véritablement à la mise sur pied d'un système dont la finalité peut être considérée comme la « conduite des conduites ». L'État a mis en place les conditions nécessaires à l'intérieur desquelles les producteurs vinicoles sont libres de gouverner leurs propres conduites. En ce sens, elle apparaît comme une forme de pouvoir caractéristique du fonctionnement contemporain de l'État, tel que analysé par Foucault à travers le concept de gouvernementalité.

D'autre part, la Doc doit également être envisagée comme un type particulier de marketing, dans la mesure où les lois sur les appellations instaurent des monopoles

permettant éventuellement d'accroître le prix du vin. À partir du moment où existe une Aoc ou une Doc pour un vin, celui-ci ne peut plus être produit en dehors de certaines frontières géographiques, ce qui limite alors l'offre disponible. Advenant une demande dépassant l'offre, le prix du vin augmente. Également, la Doc est ce qui permet aux producteurs de Cirò Marina de distinguer leur vin des autres vins, et de ce point de vue, sa différence constitue un intérêt commercial. J'ai ensuite cherché à vérifier si les producteurs de Cirò Marina conçoivent effectivement le vin par rapport au temps et à l'espace, en me penchant sur l'évolution technologique et scientifique qu'a connue la production de vin au cours du 20^{ième} siècle.

La science et la technologie

Bien que, par rapport aux cadres organisationnels de la culture, la science et la technologie font partie du « quotidien », et qu'elles auraient pu être incluses dans les premiers chapitres, j'ai préféré garder leur analyse à la fin. Notamment parce qu'à Cirò Marina la science et la technologie ont été imposées comme des nécessités provenant de l'extérieur, entre autres par les transformations du marché. Également, c'est à travers la vinification que sont concrétisés, en quelque sorte, les discours sur le vin, et que les discours rencontrent la pratique. Le vin doit en partie correspondre à ses représentations, tout comme les représentations doivent correspondre au vin lui-même. De ce point de vue, les méthodes de vinification deviennent des lieux concrets où s'actualisent les discours des vinificateurs. Cependant, ces méthodes de vinification se sont radicalement transformées au cours des cinquante dernières années, et continuent aujourd'hui à évoluer, obligeant les producteurs à reformuler, à standardiser et à codifier certains

éléments du processus de production pour maintenir l'authenticité et la typicité de leur vin. Dans cette perspective, j'ai alors parlé de la production de vin en tant que performance culturelle.

J'ai d'abord présenté les méthodes de vinification traditionnelles. Jusque dans les années 1950, les techniques de travail demeurent rudimentaires, conduites à la main, et il n'y a pas de différences qualitatives majeures entre les petits viticulteurs, les quelques négociants et les grands propriétaires. La différence entre le petit viticulteur et le grand négociant est principalement une différence d'échelle. Autrement, tous vinifient selon la même méthode ancestrale. C'est à partir des années 1950 que commencent à se modifier les façons de travailler la vigne et le vin. J'ai alors présenté comment le passage à la mise en bouteille a constitué une petite révolution de l'industrie vitivinicole. D'une part, elle oblige à une transformation radicale des façons traditionnelles et locales de faire le vin. D'autre part, elle représente un défi insurmontable pour la majorité des paysans qui, n'étant pas toujours en mesure de réaliser les investissements nécessaires, abandonnèrent la vinification. Une des principales conséquences du passage de la mise en bouteille à la propriété fut donc la disparition des petites caves familiales.

Mais la mise en bouteille à la propriété ne consistait pas uniquement en un passage à effectuer, elle signalait l'entrée dans les chais de la science et de la technologie. Phénomène caractéristique de la production contemporaine du vin. J'ai donc ensuite présenté les procédés contemporains de vinification. J'ai décrit les étapes et les équipements nécessaires aujourd'hui à la production de vin, afin de les contraster aux

anciennes façons de faire, et aussi pour démontrer à quel point la production commerciale de vin devient une activité sans cesse plus compliquée, exigeant des investissements en équipements difficilement accessibles à un petit viticulteur, et contribuant à créer des écarts entre les différents producteurs, qui n'ont évidemment pas les mêmes moyens.

Ainsi, les innovations technologiques et scientifiques entourant la production de vin ont bouleversé les savoir-faire traditionnels et ont contribué à créer une distance entre différentes façons de concevoir la production de vin, d'une part entre les viticulteurs qui vinifient de façon artisanale leur vin et les propriétaires qui utilisent différents procédés faisant appel à la technologie, et d'autre part entre les vinificateurs n'utilisant pas tous exactement les mêmes technologies. L'outillage technologique ainsi que les connaissances scientifiques aujourd'hui nécessaires à la production et à la commercialisation du vin sont cependant tels qu'ils entraînent inévitablement des contradictions de sens, dans la mesure où l'authenticité du vin local repose entre autres sur la tradition. J'ai alors démontré que tous les producteurs construisent et conçoivent la typicité de leur vin à travers l'invocation du temps et de l'espace, bien qu'ils ne tiennent pas tous exactement les mêmes discours sur le vin.

Du global au particulier

Les processus économiques, politiques, sociaux et culturels de la mondialisation transforment autant les objets d'étude de l'anthropologie, c'est-à-dire les sociétés et les cultures, que l'anthropologie elle-même. Il n'est plus aisé de savoir s'il est toujours possible de parler des sociétés et des cultures mondiales, ou si l'on doit désormais parler

de la société et de la culture mondialisée. Pour résoudre ce problème, j'ai suggéré qu'on parle de différents niveaux de cultures et de sociétés, allant du macro au micro. Car si les sociétés et les cultures contemporaines apparaissent de plus en plus mondialisées, cette même mondialisation, au lieu d'unifier et d'homogénéiser, semble plutôt fragmenter et diversifier les contextes locaux. C'est en fait ce que m'amène à conclure ma recherche sur l'industrie du vin à Cirò Marina.

Aujourd'hui, il existe probablement plus de discours sur le vin à Cirò qu'il y a 50 ans. Il y a d'abord la différence entre les discours des viticulteurs et de la majorité de la population et ceux des propriétaires de maisons vinicoles. De ce point de vue, à la lumière de mon étude, il apparaît clairement que ces différences de discours sont une conséquence de la mondialisation du marché du vin de Cirò. Également, il y a aussi les différences entre les discours des propriétaires de maisons vinicoles eux-même, qui s'expliquent eux aussi par des degrés de participation et d'implication distincts au commerce mondial du vin. De ce point de vue, au niveau local, la mondialisation fragmente les réalités individuelles, essentiellement en fonction du degré selon lequel les gens participent à cette mondialisation, qui par conséquent multiplie les perceptions et les significations que les gens ont et se font du monde qui les entoure.

Mais en même temps, comme j'ai cherché à le démontrer à la suite de Herzfeld (1997), ces personnes construisent les représentations qu'ils ont du vin en utilisant et en manipulant différemment les mêmes symboles. Tout le monde à Cirò Marina construit son discours sur le vin en manipulant les mêmes notions de terroir, de tradition et

d'authenticité, ce qui les amène pourtant à produire des discours différents, et même parfois contradictoires. Par conséquent, une anthropologie qui vise à appréhender comment la mondialisation affecte le quotidien des individus doit selon moi prendre en compte cette fragmentation des discours et cette atomisation des cosmogonies individuelles, qui se construisent à partir de symboles qui eux sont de plus en plus délocalisés, mouvants et transnationaux. Je suis parvenu à ces conclusions en me concentrant sur un seul phénomène en particulier, soit le vin, démontrant par le fait même l'intérêt de l'anthropologie du particulier pour l'étude anthropologique du monde contemporain.

BIBLIOGRAPHIE

DOCUMENTS:

Archivio storico di Catnazaro, actes notariés de Cirò,
- notaire Bruno Naty, cartable 1080-1084

Archivio storico di Napoli, Catasti Onciari, voll. 6967-6970.

Catasto Agrario, 1929, fasc. 75.

ISTAT, Censimento della popolazione, 2001

ISTAT, 5° Censimento generale dell'Agricoltura, 2000.

PUBLICATIONS :

ABU-LUGHOD, L

1991 : Writing against culture, Fox, R.G. ed. *Recapturing Anthropology, Working in the Present*, Santa Fe : School of American Research Press.

AMATO, F.

1971: *Drangheta*, Udine: Editrice Nuova Base.

1988: *Le ombre di Condura*, Paese: Pagus Edizioni.

ANDERSON, B.

1982: *Vino: The Wine Makers of Italy*, Londre: Papermac.

ANDERSON, B.

1983: *Imagined Communities*, Londre: Verso.

APPADURAI, A.

1981: The Past as a Scarce Ressource, *Man*, 16: 201-219.

1996 : *Modernity at Large, Cultural Dimensions of Globalization*, Minnesota, University of Minnesota press.

APPADURAI, A. éd.

1986 : *The Social Life of Things, Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press.

ARAMINI, G., C. COLLOCA, A. M. COREA et R. PAONE.

2000: La zonazione viticola del Cirò Doc: primi risultati, *Vignevini*, 6: 39-47.

ARLACCHI, P.

1983: *Mafia, Peasants and great estates, Society in traditional Calabria*, Cambridge: Cambridge University Press.

AUGÉ, M.

1994 : *Pour une anthropologie des mondes contemporains*, Paris : Aubier.

BANFIELD, E.C.

1958: *The Moral Basis of a Backward Society*, Glencoe, Ill.: Free Press.

BARRESI, V.

1981: *La scomparsa del latifondo, crisi declino e trasformazione di una società tradizionale*, Cosenza: Pellegrini Editore.

BATESON, G.

1971: *La cérémonie du naven*, Paris : Les Éditions de Minuit.

BAUMAN, Z.

1992: *Intimations of Postmodernity*, Londre: Routledge.

BAZIN, J.-F.

1996: *Le vin de Bourgogne*, Paris : Hachette.

BEESTON, J.

2001 (1994) : *A Consise History of Australian Wine*, Crows Nest : Allen and Unwin.

BELFRAGE, N.

1985: *Life Beyond Lambrusco: Understanding Italian Fine Wine*, Londre: Sidgwick and Jackson.

2001: *Brunello to Zibibbo, The Wines of Tuscany, Central and Southern Italy*, Londre: Faber and Faber.

BEVILACQUA, P.

1985: Uomini, terre, economie, in Bevilacqua, P. et A. Placanica éd., *Storia d'Italia, Le regioni dall'Unità a oggi, La Calabria*, Turin: Giulio Einaudi editore.

BLANDINI, E.

1931: *Inchiesta sulla piccola proprietà coltivatrice formatasi nel dopoguerra, II, Calabria, (I.N.E.A)*, Rome: Treves.

BLOK, A.

- 1966 : Land reform in a west Sicilian latifondo village: the persistence of feudal structure, *Anthropological Quarterly*, 39, 1-16.
 1969a: South Italian agro-towns, *Comparative Studies in Society and History*, 11, 121-135.
 1969b: Peasants, Patrons, and Brokers in Western Sicily, *Anthropological Quarterly*, 42: 155-170.
 1974: *The Mafia of a Sicilian Village. 1860 to 1960*. Oxford, Blackwell.

BOURDIEU, P.

- 1974 : *Les héritiers*, Paris : Les Éditions de Minuit.
 1972 : *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Genève : Librairie Droz.
 1979 : *La distinction; Critique sociale du jugement*, Paris: Les Éditions de Minuit.
 1980 : *Le sens pratique*, Paris : Les Éditions de Minuit.

BRAUDEL, F.

- 1990(1966) : *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, 3 tomes, Paris: Armand Colin Éditeur.

BRUEGEL, I.

- 1975 : The Marxist theory of rent and the contemporary city : a critique of Harvey, *Political Economy and the Housing Question*, Londre: Political Economy of Housing Workshop, 36-46.

BULL, A. et P. CORNER,

- 1993 : *From Peasant to Entrepreneur, The Survival of the Family Economy in Italy*, Oxford: Berg.

BURAWOY, M. ed.

- 2000 : *Global Ethnography, Forces, Connections and Immaginations in a Postmodern World*, Berkley : University of California Press.

BURKE, P.

- 1987: *The Historical Anthropology of Early Moderne Italy, Essays on Perception and Communication*, Cambridge, Cambridge University Press.

CALABRIA, A.

- 1991 : *The Cost of Empire, The Finances of the Kingdom of Naples in the Time of Spanish Rule*, Cambridge : Cambridge University Press.

CANCIAN, F.

- 1961: The South Italian Peasant: World View and Political Behavior, *Anthropological Quarterly*, 34: 1-18.

CARIDI, G.

1988 : *Uno « stato » feudale nel Mezzogiorno spagnolo*, Rome et Reggio Calabria: Gangemi editore.

1989 : *Agricoltura e pastorizia in Calabria, Mesoraca dal XIII al XVII secolo*, Reggio Calabria: Laruffa editore.

2000 (1990): *Il latifondo calabrese nel Settecento*, Reggio Calabria: Falzea editori.

CARVELLO, A.

1980 : I rapporti di produzione nelle campagne calabresi durante il Fascismo (1921-1930), *Rivista storica calabrese*, no. 1-2: 113-138.

CASTELLS, M.

1998 : *La société en réseaux, L'ère de l'information*, Paris: Fayard.

CHAPLEAU, M.

2003 : *À nous deux, le vin!, tome II*, Montréal : XYZ éditeur.

CICCARELLI, F.

2000 : Focus sulla vitivinicoltura in Italia e nel mondo, *Enotria, Il quaderno della vite e del Vino*, pp. 177-216, supplément annuel au périodique « *Il corriere Vinicolo* », no 13 du 27 mars.

CLIFFORD, J.

1988 : *The Predicament of Culture*, Cambridge (Mas) : Harvard University Press.

CLIFFORD, J. et G.E. MARCUS, éd.

1986: *Writing Culture, The Poetics and Politics of Ethnography*, Berkley: University of California Press.

COMAROFF, J. et J. CPMAROFF, éd.

1991 : Introduction, 1-48, Comaroff J. et J. éd. *Of Revelation and Revolution, Christianity, Colonialism and Consciousness in South Africa*, Chicago : University of Chicago Press.

1992: *Ethnography and the Historical Imagination*, 3-48, Comaroff J. et J. éd. *Ethnography and the Historical Imagination*, Osford : Westview.

1993: *Modernity and its malcontents: Ritual and Power in Postcolonial Africa*, Chicago, University of Chicago Press.

CRUPI, P et V. FRONTERA.

1999: *I fatti di Melissa, Il Sud tra svolta e tramonto*, Regio Calabria: Falzea Editore.

DAVIS, J.

1969a: Honour and Politics in Pisticci, *Proceedings of the Royal Anthropological Institute*, pp. 69-81.

1969b: Town and Country, *Anthropological Quarterly*, 42: 171-185.

1970: Moral and Backwardness, *Comparative Studies in Society and History*, 12, 3: 340-353.

1973: *Land and Family in Pisticci*, London, The Athlone Press.

1976: An account of changes in the rules of transmission of property in Pisticci 1814-1961, Peristiani, J.-G. éd., *Mediterranean Family Structure*, Cambridge: Cambridge University Press.

DE BONIS, M.

2002: *Terra d'uve, vini e vitigni in Calabria dall'antichità all'Ottocento: notizie, curiosità, immagine*, Cosenza: Le Nuvole

DE LEO, P.

1997: Tra tardo antico ed età moderna, Mazza, F. éd., *Cirò, Cirò Marina, storia, cultura, economia*, Soveria Mannelli: Rubbettino Editore.

DEROUDILLE, J.-P.

2003: *Le vin face à la mondialisation*, Paris : Hachette.

DES CHENE, M.

1997 : Locating the Past, Gupta A. et J. Ferguson éd. *Anthropological Locations, Boundaries and Grounds of a field Science*, Berkeley: University of California Press.

DION, R.

1959: *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris: Flammarion.

DOUGLASS W.A.

1980 : The South Italian Family : A Critique, *Journal of Family History*, 5: 338-359.

1984: *Emigration in a South Italian Town: An Anthropological History*, New Brunswick: Rutgers University Press.

DOUTRELANT, P.-M.

1976: *Les bons vins et les autres*, Paris : Seuil.

ESPOSITO, M.

2000 : Il "Cirò Doc" varca l'Atlantico, L'università canadese di Montreal ha inviato un suo esperto a studiare le peculiarità del prodotto, *La gazzetta del Sud*, 49^{ième} année, no 355 (13 décembre 2000), p.33.

EVANS-PRITCHARD, E.E.

1968 : *Les Nuer, Description des modes de vie et des institutions politiques d'un peuple Nilote*, Paris : Gallimard.

FELD, S et K.H. BASSO éd.

1996 : *Senses of Place*, Santa Fe : School of American Research Press.

FISCHLER, C.

1999: *Du vin*, Paris: Éditions Odile Jacob.

FOUCAULT, M.

1961: *Histoire de la Folie*, Paris: Librairie Plon.

1966: *Les mots et les choses*, Paris: Gallimard.

1969: *L'archéologie du savoir*, Paris: Gallimard.

1976 : *Histoire de la sexualité, tome 1 : La volonté de savoir*, Paris : Gallimard.

1984 : L'éthique du souci de soi comme pratique de la liberté, 708-729, *Dits et écrits, tome IV, 1980-1988*, Paris : Gallimard.

1986 : La gouvernementalité, *Actes*, 54 : 6-15.

FOURNIER, V.

2003 : Médicalisation et médiatisation du vin (note de recherche), *Anthropologie et sociétés*, 27 (2) : 155-165.

FRAZER, J.G.

1983 : *Le rameau d'or, volume trois*, Paris : Éditions Robert Lafont.

FREIDMAN, J.

2002 : Globalisation and Localisation, Xavier Inda, J. et R. Rosaldo éd. *The Anthropology of Globalisation : A Reader*, Malden: Blackwell Publishers.

GALT, A.H.

1973: Carnival on the Island of Pantelleria: Ritualized Community Solidarity in an Atomistic Society, *Ethnology*, 12:325-339.

1974: Rethinking Patron-Client Relationships: the Real System and the Official System in Southern Italy, *Anthropological Quarterly*, 47: 182-202.

1979: Exploring the cultural ecology of field fragmentation and scattering in south Italy, *Journal of Anthropological Research*, 35: 93-108.

1980: Structure and process in social stratification on the Island of Pantelleria, Sicily, *Ethnology*, 19: 405-425.

1986a: Social Class in mid-18th Century Apulian Town: Indication from the *Castasto Onciario*, *Ethnohistory*, 33(4):419-447.

1986b: Peasant Leagues and Land Barons in Apulia, *Peasant Studies*, 14(1):27-38.

1991a: *Far From the Church Bells, Settlement and society in an Apulian town*, Cambridge: Cambridge University Press.

1991b: Marital Property in an Apulian Town during the Eighteenth and Early Nineteenth Centuries, Kertzer, D. et al., *The Family in Italy: from antiquity to the Present*, New Haven: Yale University Press.

1993: Emphyteusis and indigenous agricultural development: the case of Locorotondo, Italy, HERR, R., *Themes in the Rural History of Western World*. Ame, Iowa State University Press.

GALT, A.H. et L.J. SMITH

1979: Anthropological and Economic Perspectives on Small Family Size on the Island of Pantelleria, Sicily, *Population Studies*, 33(2): 223-238.

GARCIA CANCLINI, N.

1993 : *Transforming Modernity, Popular Culture in Mexico*, Austin: University of Texas Press.

GARRIER, G.

1998 (1995): *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris: Larousse-Bordas

GARGIULO, M.-A.

1986 : *Indagine sulle strutture enologiche nell'area di produzione di origine controllata « Cirò » e « Cirò Classico »*, tesi di laurea di economia, Università degli Studi della Calabria.

GEERTZ, C.

1973: *The Interpretation of Cultures*, New York, Basic Books.

GELLNER, E.

1991 : Patronage, Bonte P. et M. Izard éd. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris : Presses universitaires de France, p.563.

GIDE, C.

1902: La crise du vin en France et les associations de vinification, *Revue d'économie politique*, 15 : 217-235.

GINZBORG, P.

1998: *Storia d'Italia 1943-1996, Famiglia, società, Stato*, Turin: Giulio Einaudi.

GIORGETTI, G.

1974: *Contadini e proprietari nell'Italia moderna, Rapporti di produzione e contratti agrari dal secolo XVI a oggi*, Turin: Giulio Einaudi.

GIUNGATO, M.

1997: *Le strategie d'internazionalizzazione nel settore viticolo, Il caso Librandi*, tesi di laurea di economia, Università degli Studi della Calabria.

GORGONI, M.

1985: Le Calabrie agricole contemporanee, Bevilacqua, P. et A. Placanica éd., *Storia d'Italia, Le regioni dall'Unità a oggi, La Calabria*, Turin: Giulio Einaudi editore.

GRIMALDI, D.

1994 (1770): *Saggio di economia campestre per la Calabria Ultra, Istruzioni sulla nuova manifattura dell'Olio introdotta nella Calabria*, Catanzaro: Abramo editore.

GUBRIUM, J.B. et J.A. HOLSTEIN.

2000: Analyzing Interpretive Practice, Denzin N.K. et Y.S. Lincoln éd., *Handbook of Qualitative Research, 2nd ed.* Thousand Oaks: Sage.

GUTPA, A. et FERGUSON, J.

1992 : Beyond Culture : Space, Identity, and the Politics of Difference, *Cultural Anthropology*, 7 (1): 1-23.

GUY, K.M.

2001: Wine, Champagne and the Making of French Identity in the Belle Epoque, Scholliers, P. éd. *Food, Drink and Identity, Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*, New York: Berg, 163-177.

HACKING, I.

1999: *The Social Construction of What?*, Cambridge, MA.: Harvard University Press.

HANDLER, R.

1986: Authenticity, *Anthropology Today*, 2: 2-4.

HANDLER, R et J. LINNEKIN

1984: Tradition, Genuine or Spurious, *Journal of American Folklore*, 97 (385): 273-290.

HANNERZ, U.

1996 : *Transnational Connections*, New York et Londres: Routledge.

HERZFELD, M.

1987: *Anthropology Through the Looking Glass, Critical Ethnography in the Margins of Europe*, Cambridge, Cambridge University Press.

1997: *Cultural Itimacy, Social Poetics in the Nation-State*, New-York: Routledge.

HINDESS, B.

1997: Politics and governmentality, *Economy and Society*, 26 (2): 257-272.

HOBBSAWM, E. et T. RANGER éd.

1983: *The Invention of Tradition*, Cambridge : Cambridge University Press.

IPPOLITO, G.

1972: L'allevamento della vite a cordone verticale speronato nella zona del Cirò,
L'informatore agrario, anno 28, no45:10779-10785

IZARD, M. et N. WACHTEL.

1991: L'ethnohistoire, 336-338, Bonte, P. et M. Izard éd. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris : Presses universitaires de France.

JUSTE, H.

1990: *Influence des technologies sur une société vigneronne: le cas de Moulis en Médoc*, Mémoire de maîtrise en anthropologie, Université de Montréal.

KEARNEY, M.

1995: The Local and the Global: the Anthropology of Globalisation and Transnationalism, *Annual Reviews in Anthropology*, 24 : 547-65.

1996: *Reconceptualizing the Peasantry*, Boulder : Westview Press.

KERTZER, D.I. et R.P. SALLER

1991: *The Family in Italy; from antiquity to the Present*, New Haven, Yale University Press.

KOPYTOFF, I.

1986: The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process, Appadurai, A. éd. *The Social Life of Things, Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press.

LACHIVER, M.

1988: *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris: Fayard.

LANOUE, G.

2004 : (Manusrit)

LE GOFF, J.

1993 (1984) : *La civilisation de l'Occident médiéval*, Paris : Arthaud.

LE GRIS, M.

1999 : *Dionysos crucifié, Essai sur le goût du vin à l'heure de sa production industrielle*, Paris : Éditions Sylepse.

LÉVI-STRAUSS, C.

1958 : *Anthropologie structurale*, Paris : Plon.

- LICHINE, A.
1985 (1980) : *Encyclopédie des vins et des alcools*, Paris : Éditions Robert Lafont.
- LIEN, M. E.
1997 : *Marketing and Modernity*, Oxford: Berg.
- LINNEKIN, J.
1991 : Cultural Invention and the Dilemma of Authenticity, *American Anthropologist*, 93: 446-449.
- LOMBARDI SATRIANI, L. M.
1997 (1980) : *Antropologia culturale e analisi della cultura subalterna*, Milan: Biblioteca Universale Rizzoli.
- LOUBÈRE, L. A.
1978: *The Red and the White, The History of Wine in France and Italy in the Nineteenth Century*, Albany: State University of New York Press.
1990: *The Wine Revolution in France*, Princeton: Princeton University Press
- MALINOWSKI, B.
1963: *Les Argonautes du pacifique occidental*, Paris : Gallimard.
- MALOWIST, M.
1978 : Capitalismo commerciale e agricoltura, in Romano R. et C. Vivanti éd., *Storia d'Italia, Dal feudalesimo al capitalismo, Anali 1*, Turin: Einaudi editore.
- MARCUS, G.E.
1995: Ethnography in/of the World System, The Emergence of Multi-sited Ethnography, *Annual Review of Anthropology*, 24: 547:565.
- MARX, K.
1965: *Œuvres tome 1*, Paris : Bibliothèque de la Pléiade.
1968 : *Œuvres tome 2*, Paris : Bibliothèque de la Pléiade.
- MAUSS, M.
1968: Essai sur le don, Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques, *Sociologie et anthropologie*, Paris : Presses universitaires de France.
- MAYAUD, J.-L.
1998: Un grand cru, une coopérative vinicole: L'Étoile (Jura), 1912-1940, Mayaud J.-L. éd. *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Carrier*, Lyon: Presses Universitaires de Lyon, 155-181.

MAYAUD, J-L. ed.

1998 : *Clio dans les vignes, Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon.

MEZZI, E.

1992: *Cirò dotta, Figli illustri di Cirò e Cirò Marina*, Belvedere Spinelò: Studio immagine futura.

1994: *Cirò, Framenti di storia*, Belvedere Spinelò : Studio immagine futura.

1997: *Cirò nel novecento, Cronaca e storia di un secolo*, Cosenza : Edizioni Brenner.

MILELLA, O.

1992: *Torri e masserie nel "giardino mediterraneo"*, Rome et Reggio Calabria: Gangemi editore.

MINTZ, S.W.

1985: *Sweetness and Power, The Place of Sugar in Modern History*, New York: Penguin Book.

1996: *Tasting Food, Tasting Freedom, Excursion into Eating, Culture, and the Past*, Boston: Beacon Press.

MIRZA, V.

2002: Une ethnologie de la mondialisation est-elle possible ?, *Anthropologie et sociétés*, 26 (1) : 159-175.

MOSS, L.W. et W.H. THOMPSON

1959: The South Italian Family: Literature and Observation, *Human Organization*, 18: 35-41.

NIEDERBACHER, A.

1988: *Le vin dans la Communauté européenne, 2^{ième} édition*, Luxembourg : Office des publications officielles des Communautés européennes.

NITTI, F.S.

1958: *Scritti sulla questione meridionale, vol. 1*, Bari: Editori Laterza.

ORLANDO, G.

1984: *Storia della politica agraria in Italia dal 1848 a oggi*, Bari: Editori Laterza.

PANDOLFI, M.

1991: *Itinerari delle emozioni, Corpo e identità femminile nel Sannio campano*, Milan : Angeli.

1998: Two Italies: Rhetorical Figures of Failed Nationhood, Schneider, J. (éd), *Italy's "southern question" Orientalism in One Country*, New York et Oxford: Berg.

PANDOLFI, M. éd.

1996: *Perché il corpo, Utopia, sofferenza, desiderio*, Roma: Meltemi editore.

PANZERA, A.

1997: *Il passaggio da un'azienda familiare ad una impresa: il caso di una realtà vinicola*, tesi di laurea di economia, Università degli Studi della Calabria.

PARDO, I.

1996: *Managing Existence in Naples. Morality, Action and Structures*, Cambridge: Cambridge University Press.

PASCUZZI, M.

1992 : *Carta canta'n cannolu, Proverbi, massime, wellerismi, modi di dire, indovinelli, imprecazioni calabresi*, Vibo Valentia : Qualecultura.

1996 : *Il filo di un discorso, Racolta di canti popolari calabresi*, Reggio Calabria : Falzea editore.

PAUL, H. W.

1996: *Science, Vine, and Wine in Modern France*, Cambridge: Cambridge University Press.

PECH, R.

1998: Les entreprises viti-vinicoles et l'intégration européenne, Mayaud J.-L. éd. *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Carrier*, Lyon: Presses Universitaires de Lyon, 251-267.

PETRUSEWICZ, M.

1979: Les sources de l'accumulation primitive dans l'agriculture calabraise au XIXe siècle : le cas Barracco, *Étude Rurale*, no. 75 : 17-33.

1989 : *Latifondo, Economia morale e vita materiale in una periferia dell'Ottocento*, Venise: Saggi Marsilio.

PEZZI, M.

1997: *Politica e amministrazione del Risorgimento*, Mazza, F. éd., *Cirò, Cirò Marina, storia, cultura, economia*, Soveria Mannelli: Rubbettino Editore.

PIRENNE, H.

1970: *Mahomet et Charlemagne*,

PIRON, F. et M.-A. COUILLARD

1996 : « Les usages et les effets sociaux du savoir scientifique », in *Anthropologie et Société*, 20, 1 :7-26.

PISELI, F.

1981: *Parentela ed emigrazione, Mutamenti e continuità in una comunità calabrese*, Turin: Giulio Einaudi editore.

PISELI, F. et ARRIGHI, G.

1985: Parentela, clientela e comunità, Bevilacqua, P. et A. Placanica éd., *Storia d'Italia, Le regioni dall'Unità a oggi, La Calabria*, Turin: Giulio Einaudi editore.

PIZZORNO, A.

1966: Amoral Familism and Historical Marginality, *International Review of Community Development*, 13: 169-173.

PLACANICA, A.

1974: *Uomini, strutture, economia in Calabria nei secoli XVI-XVIII*, Regio Calabria: Editori Meridionali Riuniti.

1985: I caratteri originali, Bevilacqua, P. et A. Placanica éd., *Storia d'Italia, Le regioni dall'Unità a oggi, La Calabria*, Turin: Giulio Einaudi editore.

POLANYI, K.

1957(1944): *The Great Transformation, The Political and Economic Origins of our Time*, Boston: Beacon Press.

PRATT, J.

1994: *The rationality of rural life: Economic and Cultural Change in Tuscany*, Harwood Academic Publishers.

PRÉVOST, R., PHANEUF, M. et S. GAGNÉ.

1986: *L'histoire de l'alcool au Québec*, Montréal : Éditions internationales Alain Stanké

PUGLIESE, G.-F.

1983 (1849): *Descrizione ed istorica narrazione, dell'origine, e vicende politico-economiche di Cirò, in provincia di Calabria Ultra 2°*, Cosenza: Edizioni Brenner.

RAJANI, G.

1971: *Gli ultimi della Magna Grecia*, Florence: Vallechi editore.

READ, J.

1987 (1982): *The Wines of Portugal*, Londre: Faber and Faber.

ROMANO, S.

1977: *Histoire de l'Italie du Risorgimento à nos jours*, Paris : Seuil.

ROMEO, D. et E. TARDITI

1997 : *La struttura economica*, Mazza, F. éd., *Cirò, Cirò Marina, storia, cultura, economia*, Soveria Mannelli: Rubbettino Editore.

ROSENBERG, J.

2000 : *The Folies of Globalisation*, Londre: Verso.

ROSSI-DORIA, M.

1956 (1948): *Riforma agraria e azione meridionalista*, Bologne: Edizioni Agricole.

SERENI, E.

1999 (1966): *Storia del paesaggio agrario italiano*, Rome et Bari: Editori Laterza.

SCILANGA, G.

1980: Sviluppo economico, incremento demografico e classi sociali nel cirotano, aa. vv. *Cirò Marina, Radici storico-culturali e sviluppo socioeconomica*, Cirò Marina : Stampa Lito Ferraro, 45-74.

SCHMITT, J.-C.

1991: L'anthropologie historique, 338-339, Bonte, P. et M. Izard éd. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris : Presses universitaires de France.

SCHNEIDER, J.

1969: Family Patrimonies and Economic Behavior in Western Sicily, *Anthropological Quarterly*, 42: 109-129.

1971: Of vigilance and Virgins, *Ethnology*, 9: 1-24.

1980: Trousseau as Treasure: Some Contradictions of Late Nineteenth-Century Change in Sicily, Pp. 323-355 in *Beyond the Myths of Culture: Essays in Cultural Materialism*, éd. Eric B. Ross, New York: Academic Press.

1998: *Italy's "southern question" Orientalism in One Country*, New York et Oxford: Berg.

SCHNEIDER, J et P. SCHNEIDER

1976: *Culture and Political Economy in Western Sicily*, New York, Academic Press.

SCHNEIDER, P.

1969: Honour and Conflict in a Sicilian Town, *Anthropological Quarterly*, 42: 130-154.

SERONDE, A.-M.

1960: La Réforme Agraire, Meyriat, J. éd. *La Calabre, Une région sous-développée de l'Europe méditerranéenne*, Paris : Librairie Armand Colin.

SICILIANI, L.

1974 (1910) : *Giovanni Francicà*, Cosenza : Editrice casa del libro.

SILVERMAN, S.

1968: Agricultural Organisation, Social Structure, and values in Italy: Amoral Familism Reconsidered, *American Anthropologist*, 70: 1-20.

1979: On the Uses of History in Anthropology: The *Palio* of Siena, *American Ethnologist*, 6 : 413-436.

SIVIGNON, M.

1998: Les vignes et les vins de la Grèce contemporaine, Mayaud J.-L. éd. *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Carrier*, Lyon: Presses Universitaires de Lyon, 155-181.

SNOWDEN, F.M.

1986 : *Violence and Great Estates in the South of Italy : 1900-1922*, Cambridge, Cambridge University Press.

SOMBART, W.

1966 (1928) : *Le bourgeois*, Paris: Petite bibliothèque Payot.

SPOONER, B.

1986 : Weavers and Dealers : the Authenticity of an Oriental Carpet, Appadurai, A. éd. *The Social Life of Things, Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press.

STEWART, J.H.

1955: *Theory of Culture Change: The Methodology of Multilinear Evolution*, Urbana, University of Illinois Press.

STRATHERN, M.

1987 : An awkward relationship: the case of feminism and anthropology, *Sings*, 12: 276-292.

TAUSSIG, M.

1987: *Shamanism, Colonialism and the Wild Man*, Chicago: University of Chicago Press.

TAYLOR, A.-C.

1988: Les modèles d'intelligibilité de l'histoire, Descola, P. éd. *Les idées de l'anthropologie*, Paris : Armand Colin.

TERMINELLI, A.

1999 : *Storia di Cirò Marina*, Cirò Marina : Edizioni Eliotip.

TRILLING, G.

1971: *Sincerity and Authenticity*, Cambridge, Mass: Harvard University Press.

TODD, E.

1983: *La troisième planète, Structure familiales et systèmes idéologiques*, Paris : Seuil.

TURNER, V.

1974 : *Dramas, Fields, and Metaphors : Symbolic Action in Human Society*, Ithaca: Cornell University Press.

ULIN, R.C.

1996: *Vintage and tradition, an Ethnohistory of Southwest French Wine Cooperatives*, Washington: Smithsonian Institution Press.

2002: Work as cultural production: Labour and Self-Identity Among Southwest French Wine-Growers, *Journal of the Royal Anthropological Institute (N.S.)*, 8:691-712.

UNWIN, T.

1991: *Wine and the Vine, an Historical geography of viticulture and the wine trade*, Londre et New York: Routledge.

VERDON, M.

1991: *Contre la culture*, Paris: Éditions des archives contemporaines.

1998 : *Rethinking Households*, Londre : Routledge.

WAGNER, R.

1981: *The Invention of Culture, Revised and Expanded Edition*, Chicago: The University of Chicago Press.

WALLERSTEIN, I.

1974: *The Modern World-System: Capitalist Agriculture and the Origin of the European World-Economy in the Sixteenth Century*, New-York: Academic Press.

WEBER, M.

1971: *Économie et société, tome premier*, Paris : Plon.

WILK, R.

1995 : Learning to be Local in Belize : Global Systems of Common Difference, Miller D., *Wolds Apart, Modernity Through the Prism of the Local*, New York : Routledge.

WOLF, E.R.

1982: *Europe and the People Without History*, Berkley: University of California Press.

YANAGISAKO, S.J.

1991: Capital and Gendered Interest in Italian Family Firms, Kertzer, D. et R Saller éd. *The Family in Italy; from antiquity to the Present*, New Haven: Yale University Press.

YANAGISAKO, S et C. DELANEY,

1995: *Naturalizing Power, Essays in Feminist Cultural Analysis*, New York: Routledge.

YOON, S.Y.S.

1975: Provençal Wine Co-operatives, Boissevain J. et J. Friedl éd. *Beyond the Community: Social Process in Europe*, Le Hague: Departement of Education and Science of the Netherlands.

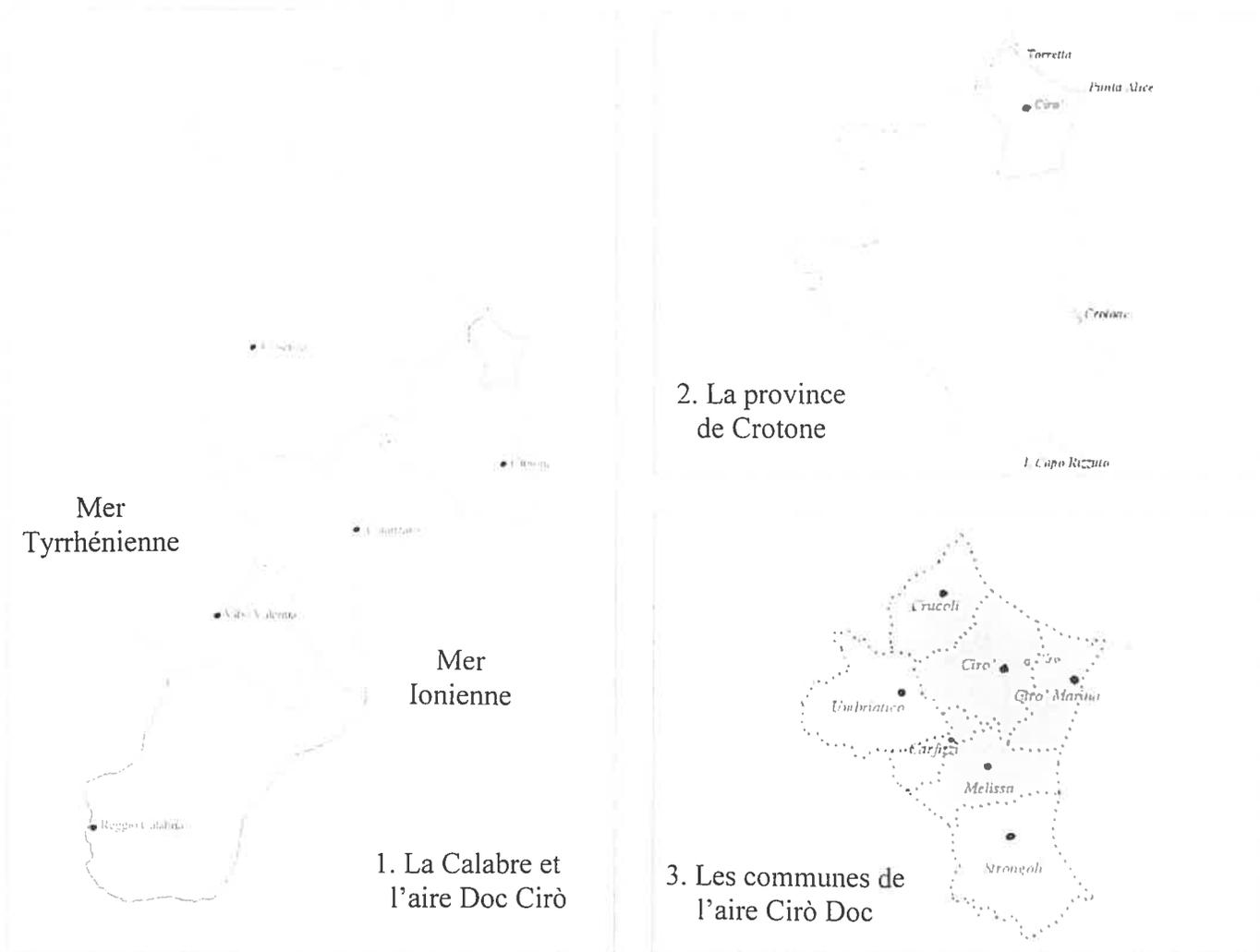
YVER, G.

1968 (1903): *Le commerce et les marchands dans l'Italie Méridionale au XIIIe & au XIVE siècle*, New York : Burt Franklin.

ANNEXE 1

Cartes

CARTES



© ARSSA Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura 2002.

ANNEXE 2

Liste des firmes vinicoles de la zone Cirò Doc

LISTE DES FIRMES VINICOLE DE LA ZONE CIRÒ DOC

Azienda Agricola Biologica Santa Venere
Tenuta Volta Grande, ex S.S. 106,
88813, Cirò (KR)
Tel/Fax: 0962-38519

Azienda Vinicola Antonio Malena
Via Perugia, 1,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel/Fax: 0962-31248

Azienda Vinicola Francesco Malena
Contrada Pirainetto, 7,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel: 0962-31758
Fax: 0962-371485

Cantina Sociale Torre Melissa
Borgo Colombo,
88814, Torre Melissa (KR)
(aujourd'hui fermée)

Cantine Lucà Sas
Via Perugia, 16/18,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel: 0962-31481
Fax: 0962-379075

Cantine Vincenzo Ippolito
Via Tirone, 18,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel: 0962-31106
Fax: 0962-31107

Caparra e Siciliani
Cantina Sociale Cooperativa
Bivio S.S. 106,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel : 0962-371435
Fax : 0962-379000

Casa vinicola Aloisio Nicodemo
Viale Stazione, 20,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel/Fax: 0962-31032

Casa vinicola Linardi Francesco
Via Nazionale,
88812, Crucoli Toretta (KR)
Tel: 0962-34094
Fax: 0962-34824

Casa Vinicola Lucà Giuseppe
Via Perugia, 14,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel: 0962-31239
Fax: 0962-370534

Enotria
Aziende Vitivinicole Produttori Agricoli Associati
S.S. 106, Località San Gennaro,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel: 0962-3781181
Fax: 0962- 370327

Facente Biologico
Località Ferraina, S.S. 106,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel: 0962-373266

Fattoria San Francesco
Loc. Quattromani, ex S.S. 106,
88813, Cirò (KR)
Tel: 0962-32228
Fax: 0962-32987

Librandi Antonio Cataldo & Nicodemo
S.S. 106, Località San Gennaro,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel: 0962-31519
Fax: 0962-370542

Porti Francesco & figlio
Viale Stazione,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel: 0962-31005

Vinicola Zito V. & F.
Via Scalaretto,
88811, Cirò Marina (KR)
Tel/Fax: 0962-31853

ANNEXE 3

Photos



4. Paysage céréalier du Marchesato avec les maisons de la Réforme agraire de 1950.

5. Paysage agraire aux alentours de Cirò. Les oliviers.





6. Paysage agraire aux alentours de Cirò. Les vignes.

7. Des rangs de vignes taillées à « l'Alberello ».





8. Cirò superiore, perché à 350 mètres d'altitùde.

9. Cirò superiore.





10. Panorama de Cirò Marina.

11. Via F.lli Bandiera, Cirò Marina.





12. Via Venezia, Cirò Marina.

13. Piazza Diaz, Cirò Marina.





14. Une maison vinicole datant des années 1960 vue de l'extérieur.

15. À l'intérieur d'une maison vinicole. La chaîne d'embouteillage.





16. À l'intérieur d'une maison vinicole. Les Cuves de fermentation en béton.

17. *Palemento di fabbrica*, constitué d'une cuve supérieure et d'une cuve inférieure.





18. Les artisans de la vigne

19. Viticulteur avec à la main un *arcighium*, une sorte de serpe dont on se servait autrefois pour tailler les vignes.





20. Plantation d'un nouveau vignoble sous le regard attentif du propriétaire.

21. Une pause pour dîner.





22. et 23. L'auteur au travail.



