



Cycle de séminaires du programme MISHA 2019-2020
**Retours à/de la Terre. Circulation des idées et innovations sociales
agrialimentaires en temps de crises. Comparaisons Europe-Japon**

Journée d'étude

Des vins « nature » et des liens à la Terre

Mardi 4 février 2020

Misha, salle de conférence

Dans le cadre du programme *Retours à/de la Terre. Innovations agrialimentaires et circulation des idées (Europe, Japon)* financé par la Maison des Sciences Humaines d'Alsace, nous organisons une journée d'étude sur *les vins « nature »*.

L'objectif de cette journée est d'examiner en quoi l'émergence de ce type de pratique agricole ou vitivinicole révèle une autre façon de se relier à la terre. Le vin nature est souvent présenté comme un produit (ou un bien) issu d'une relation quasi intime d'un humain (femme ou homme) avec les éléments naturels dans un milieu précis, ce qui ne l'empêche pas de s'insérer dans les circuits marchands mondialisés, d'être exporté, présenté dans les foires aux vins standards ou spécifiques. De ce fait, le vin nature est un point d'observation d'une façon de se relier à la fois au local sans s'enfermer et au global sans perdre ses racines : autrement dit, une façon de « redevenir Terrestre », au sens de Bruno Latour dans *Où atterrir ?* (2017).

Les discours sur la relation étroite qui lie vin, terroir et travail humain sont mis en avant quel que soit le mode de production. En quoi l'idée de « symbiose » entre le vigneron, son vin, le milieu, telle qu'elle est évoquée dans les témoignages et les travaux sur les vins nature (Pineau, 2019) traduirait-elle un rapport différent que pour les autres modes de production, de quel ordre ou dans quelle mesure ?

Par ailleurs, nous nous intéressons également à la façon dont se constituent et circulent (ou non) des savoirs, et dans quelle mesure ils peuvent susciter des changements dans les pratiques - que ce soit de l'ordre d'une inflexion ou d'un changement à la marge, de l'hybridation, de la conversion. Qu'est-ce qui circule quand on parle de circulation des savoirs : des techniques, des savoir-faire, des informations sur les réseaux commerciaux, des modes

d'organisation de la production, voire des histoires de vie ? Est-ce qu'il y a des savoirs cachés ou réservés, parce que perçus à travers des enjeux de concurrence ? En outre, quels sont les parcours des vignerons : à la fois au moment de « se lancer » et dans la vie de l'exploitation ? Quels sont les facteurs déterminants (essentiels) pour la conversion/transition, les étapes critiques, les risques d'échec et les ressources mobilisées pour les surmonter ?

En relation avec le premier séminaire du programme sur les idées, philosophies et utopies des retours à la terre, nous souhaitons aborder à partir des travaux des chercheurs et des témoignages des « praticiens » du vin nature quelles ont été leurs principales sources d'inspirations, et dans quelle mesure ils s'identifient ou s'inspirent ou « bricolent » avec des courants de pensées comme R. Steiner ou M. Fukuoka, entre autres.

Sur le plan des savoirs, on pourrait aussi interroger les savoirs des consommateurs, comment ils s'acquièrent, mais aussi comment les consommateurs contribuent à la diffusion des vins nature, qui devient « amateur » et comment. De ce point de vue, les amateurs japonais ou coréens offrent une perspective originale. Lors de notre journée d'étude, nous aurons la participation à distance d'un spécialiste japonais des vins (M. Fukuda) et (sous réserve) sur place, celle d'une acheteuse de vins coréenne. Deux vignerons alsaciens seront présents et apporteront leur témoignage, à la fois sur leur parcours, leurs méthodes, mais aussi leurs inspirations.

A partir de ces différentes questions, nous souhaitons examiner dans quelle mesure se dessinent des pistes de réflexions qui vont au-delà du monde du vin.

Laurence Granchamp (UMR Dynamique-Unistra),
Kenjiro Muramatsu (EA 1340 Département d'études japonaises-Unistra),
Roland Pfefferkorn (UMR Dynamique-Unistra),
Nicolas Baumert (Université de Nagoya)



Cycle de séminaires du programme MISHA 2019-2020
**Retours à/de la Terre. Circulation des idées et innovations sociales
agrialimentaires en temps de crises. Comparaisons Europe-Japon**

Des vins « nature » et des liens à la Terre

Programme de la journée

9h30 Accueil – Introduction

(Laurence Granchamp, Roland Pfefferkorn, Kenjiro Muramatsu)

10h – ***Vins "nature" : Sujets indigènes, objets d'altérité***

Christelle Pineau, Docteure en Anthropologie sociale et ethnologie EHESS/IIAC
Paris

Chercheuse associée au IIAC (Institut interdisciplinaire d'anthropologie du
contemporain) EHESS Paris et à l'IRM (Institut de recherche Montesquieu)
Université de Bordeaux.

10h30 – ***La tendance bio-nature du vin au Japon***

Ikuhiro Fukuda, géo-socio-anthropologue, Université Waseda (Japon)

11h15-11h30 pause

11h30- 12h – Carte blanche à **Patrick Meyer**, vigneron

Domaine Julien Meyer à Nothalten

Modérateur de la matinée : **Juan Matas**, Maître de conférences HDR, membre
associé de Dynamie.

12h30 – déjeuner

14h00 – ***Les vins naturels : entre viticulture durable, engagement personnel
des vignerons et demande sociétale***

Sylvaine Boulanger, géographe, Lab ENEC, Paris Sorbonne

14h30 – ***De la viticulture sauvage au "koku" du vin : le vin (nature), boisson
humaine du 21ème siècle ?***

Bruno Schloegel, vigneron, Domaine Lissner à Wolxheim

15h – échanges

Modérateur de l'après-midi : **Kenjiro Muramatsu**, Docteur en sociologie, Attaché
d'enseignement et recherche en études japonaises, Université de Strasbourg

15h 45 – Table ronde : *Vin(s) et conceptions de la « nature »*. *Vignerons, professionnels du vin et consommateurs*. Modération : Roland Pfefferkorn Professeur émérite & Laurence Granchamp, Maîtresse de conférences, sociologues, Dynamie UMR 7367.

17h – fin de la journée.

Entrée libre

Renseignements et inscriptions : Laurence Granchamp (laugran@unistra.fr)

Pour venir à la MISHA <http://www.misha.fr/acces.htm>