

Les multiples visages du terroir : rapide parcours sémantique

Christine MARGETIC

Géographe, Université de Nantes, UMR 6590 ESO-Nantes
christine.margetic@univ-nantes.fr

Résumé Concept classique en géographie, le terroir a donné lieu à de multiples définitions que nous ne présenterons pas en totalité. À partir d'une sélection raisonnée, l'objectif est plutôt de remettre en perspective ce concept évolutif en partant des actes des Journées rurales de la Commission de Géographie Rurale du CNFG de 1993 qui portaient sur « Fin et renouveau des terroirs » et réunis dans le n° 43 des Cahiers Nantais paru en janvier 1995.

Mots-clés Terroir, sémantique, agro-terroir, terroir social, nom de lieu.

Introduction

Il serait sans doute possible de nourrir une réflexion de 4 pages autour du « terroir » et de ses multiples acceptions en se bornant à une recension bibliographique tant ce terme a donné lieu à de multiples écrits, reflet de débats permanents, de controverses conceptuelles tant parmi les géographes que dans d'autres disciplines. Problématique récurrente en France, le terme n'est traduit ni en langue anglaise, ni dans celles d'Europe du Sud pourtant culturellement proches. En continuité, en nous appuyant sur quelques écrits ciblés, dont le n° 43 des Cahiers Nantais portant sur « Terroirs et Territoires », la complexité du terme et ses glissements sémantiques seront formalisés à partir de trois entrées : les deux premières explorent la dualité constitutive entre nature et culture pour la définition

du terme, la troisième revient sur le nom attribué au produit alimentaire.

1. Le terroir ou le déterminisme naturel comme lien au lieu

Territorium : l'ambiguïté du terme terroir est liée à sa racine étymologique qui donne aussi le mot territoire. Ainsi, dès le début du XIII^e siècle, il est employé à la fois comme synonyme de « pays » (vidalien) dont il serait une altération, et comme une terre dotée de certaines qualités ou aptitudes agricoles qui fondent un potentiel d'exploitation spécifique. Par extension apparaît au XVI^e, l'expression « goût de terroir » associée à un vin dans un premier temps, puis appliquée ultérieurement par métaphore à une singularité

campagnarde à connotation plutôt négative (« accent » ou « valeurs » du terroir).

L'« agro-terroir »

La seconde assertion, qui évoque un espace productif doté de conditions naturelles liées à un environnement humanisé, agricole et agraire (Rouvellac, 2008), a longtemps prévalu chez les géographes ruralistes européens (Rieutort, 2004). C'est aussi ce sens qui est retenu par les dictionnaires classiques ou spécialisés, tel le lexique agraire de la Commission de géographie rurale de 1968 (*Territoire offrant certains caractères qui le distinguent au point de vue agronomique des territoires voisins*) (cité par Brunet, 1995, p. 7). Instaurant la notion de vocation des sols, l'avènement de la pédologie, fin XIX^e, va conforter cette interprétation agricole restrictive liée à des conditions naturelles particulières et qui conduit à définir le concept de « cru » pour le vin (Bérard, 2011).

La vigne et le vin ont historiquement cristallisé les réflexions, illustratifs d'une double spécificité française, tant heuristique que fonctionnelle (rente de situation des vins dotés d'une appella-

tion). Parmi les « géographes viticoles », dans la lignée des « naturalistes », Eric Rouvellac (2008) privilégie l'« agro-terroir » qui s'exprime par l'intermédiaire des sols et de la végétation¹. Il conçoit 12 critères fondamentaux pour différencier les terroirs viticoles², cartographiables à grande échelle et toujours cartographiés, lisibles dans le paysage. Ce raisonnement, formalisé par René Morlat (2001) sous forme schématique (fig. 1), reflète les textes réunis dans le n° 43 des Cahiers Nantais.

Dans ce cadre, le terroir préexiste à l'homme, qui ne fait que révéler certaines potentialités. Reprenant les concepts d'Olivier de Serres (1675) et les classifications des sols par potentiel physique de productivité, ce « terroir-matière » ou « agro-cultural » promeut l'ensemble des potentialités naturelles, notamment agronomiques, du milieu cultivé comme support d'une qualité spécifique pour un produit donné (Vaudour, 2003). L'approche s'avère alors plus restrictive. On passe d'un terroir de la spécificité à l'exclusivité technique et commerciale qui présuppose que, unique et localisée, la combinaison naturelle fait la propriété juridique et économique (Cartier, 2004).

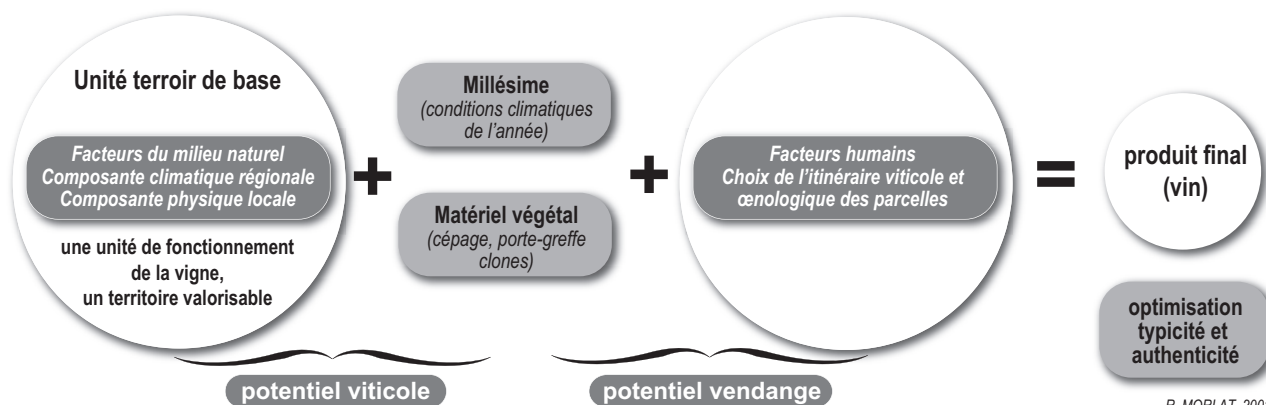


Fig. 1 - Le terroir viticole (source : tiré de Rouvellac, 2008, p. 7).

1 Notion indispensable, le terroir « physique » renvoie aux caractéristiques et propriétés du sol, du sous-sol, à l'exposition, au climat, au relief, à la topographie et à toutes les composantes naturelles pouvant influencer sur la qualité intrinsèque du produit final.

2 L'altitude, la pente, l'exposition, le site, la configuration, la végétation, le sol, la formation superficielle, le substrat, les processus hydrologiques, pédologiques, morphologiques observables, l'histoire de chaque terroir, l'utilisation actuelle, l'évolution en cours (Rouvellac, 2008, p. 10).

Le terroir pour l'obtention d'une appellation d'origine contrôlée

Les premières tentatives de défense du nom d'un produit et d'en limiter l'usage par voie juridique datent du début du XX^e siècle, les débats se cristallisant en particulier autour de deux conceptions fonctionnelles, l'une exigeant des garanties de qualité pour l'appellation d'origine, l'autre la seule origine (Capus, 1947, cité par Bérard, 2011). Alors qu'est débattue l'organisation territoriale nationale, en particulier le régionalisme, en continuité des réflexions de l'école vidalienne de géographie qui promeut la petite région, espace cohérent associé à des genres de vie, une histoire, etc., les démarches d'identification qui se mettent en place à partir de la loi de 1919 sont dans la lignée d'une revendication agrarienne (Delfosse, Lefort, 2011). Et le cadre physique vient au secours des régionalistes, pour le vin ou le maroilles, fromage³ emblématique du «pays herbager de Thiérache»⁴ de René de la Gorge, dont les aires d'appellation successives doivent d'abord au milieu géographique (1926), dans la lignée du «possibilisme» vidalien, avant que priment en 1976 une structure (Syndicat mixte pour le développement de la Thiérache créé en 1973) et un périmètre de développement local (Renard, Margetic, 2002).

Ainsi, même si le mot terroir est absent des textes légiférant les appellations d'origine⁵, la revendication juridique induit la construction d'une norme (Allaire, 2011) et, dans l'approche déterministe de l'époque, il reflète avant tout un

système d'interactions entre des interventions humaines et un milieu naturel défini, valorisé par un produit. Formalisée dans un cahier des charges fruit de compromis entre facteurs naturels, techniques, historiques, économiques et culturels, la règle peut alors être diffusée et servir de support à un développement commercial.

Matérialisé par une frontière, ce «terroir-espace» résulte toujours d'un processus, souvent de longue haleine, de négociation à la base d'une «territorialité» (Vaudour, 2003). La lecture des cahiers des charges tant pour les vins (Roudié, 2001) que pour les fromages (Ricard, 1994) conduit pourtant à être dubitatif quant à sa réalité⁶. Pour les filières d'élevage, l'échelle d'appréhension du produit change et il devient *une combinaison ou association de terroirs juxtaposés dans le même territoire de production, d'élaboration et de transformation d'un produit fini spécifique* (Rieutort, 2007, p. 176). Ainsi, le lien au terroir et la typicité se jouent sur trois points complémentaires : des traditions collectives autour des savoir-faire, un fort ancrage social et une chaîne de terroirs distincts mais relativement cohérents sur un espace donné (*ibidem*). Pour simplifier, si les conceptions vinicoles reposent sur une économie de la rareté, les appellations d'origine fromagères ou animales visent à l'inverse à élargir l'aire pour asseoir la production sur un volume suffisant et garantir une large diffusion. Aussi, ces traditions ou usages locaux, loyaux et constants de production sont systématiquement âprement discutés entre les acteurs territorialisés, selon des rapports de force variables dans le temps et fonction du produit considéré.

3 Pour le fromage, cette notion idiomatique s'avère plus délicate à appliquer car la fabrication fait intervenir un maillon supplémentaire (l'animal), une fabrication quotidienne et un changement d'échelle (notion de «terroir d'élevage» de l'INRA).

4 Le lien au lieu ou «effet terroir» repose alors sur l'idée que l'herbe «exogène» présente de moindres qualités, reflet d'une *autarcie mythique aux apparences de l'autogénèse* (Cartier, 2004, p. 3).

5 On parle d'«aire de production» en 1919 et 1926, puis de «milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains» en 1966.

6 Pour le roquefort, premier fromage protégé en 1925, dont l'aire recouvre la majeure partie du Sud de la France, des Causses aux Pyrénées, et inclut même la Corse pour ce qui est de la production des fromages blancs, on parle d'appellation d'affinage (Delfosse, 1997).

Une nouvelle grille d'analyse du terroir pour l'INAO.

Plus récemment, dans le contexte de l'extension des appellations d'origine à l'ensemble des pays européens et à d'autres produits alimentaires que le vin et le fromage, avec le concours de l'INRA, l'INAO, devenu Institut de la qualité et de l'origine, retient le terroir comme un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine construit, au cours de son histoire, un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires socio-techniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité, et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique (Flutet *et al*, 2007, p. 29).

Source d'un renouvellement des pratiques des experts, cette définition ne fige pas le terroir, mais met plutôt en exergue sa possible réinvention au gré des contraintes et des enjeux du moment. En conséquence, il devient l'espace légitime d'un produit typique, aux caractères finement spécifiés, toujours en construction selon les choix des acteurs. En rupture, si le dépassement est réel d'une visée purement agronomique, ce terroir plus «social» reste avant tout une réalité physique révélée par l'homme, non sans incidences pour la validation d'AOC pour certaines productions (fromages, volailles, etc.). Or, ces dernières années, à la demande des instances européennes, de multiples révisions de cahiers des charges ont été initiées dans l'objectif de mieux affirmer le lien au lieu des produits. Ces révisions sont sources de débats, parfois contradictoires, et suscitent souvent des conflits.

La complexité systémique est donc toujours imparfaitement prise en compte, alors qu'émerge vers 1980-1990 une école des humanistes pluralistes (Roudié, 2001) qui ajoute aux conditions agro-écologiques le «socio-terroir».

2. Le terroir «social» ou «sociétal»

Plusieurs auteurs ont souligné la difficulté des géographes à s'entendre sur une définition commune⁷ du terroir, car c'est de la *subtile dialectique entre le complexe écologique et le complexe historico-économique* (Bertrand, 1975, cité par Bérard, 2011, p. 43) que naît la qualité du produit, Roger Dion évoquant pour sa part un «vouloir humain» pour les terroirs viticoles : *le rôle du terrain dans un grand cru ne va guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art* (Dion, 1990, cité par *ibidem*). Visionnaire, celui-ci le voit comme un *système dans lequel s'entretiennent un ensemble de phénomènes appartenant à des sphères diverses : économiques, sociales, culturelles* (Velasco-Graciet, 2007, p.71). Par suite, de nombreux chercheurs vont l'aborder en tant qu'organisation territoriale, tant dans le domaine viticole⁸ que d'autres produits alimentaires bénéficiaires d'une labellisation⁹. Ce renouveau doit en particulier à Jean-Claude Hinnewinkel, qui, en 2004, promeut un terroir «social» ou «sociétal» (fig. 2).

Construction sociale résultant du projet d'un groupe d'acteurs pour un espace délimité, avec ses privilèges, ses règles, ses images (paysages, environnement, produits, etc.), ses perspectives de développement-aménagement. Derrière ce projet, le produit, un vin typique, serait reconnu par une qualité déterminée, soit un positionnement recherché dans une pyramide qualitative, grâce à un contrôle exigeant, une traçabilité sans faille, une communication sur innovation-tradition et donc une notoriété associée à des

7 On peut se référer par exemple à Pierre Brunet ou à Philippe Roudié (2001).

8 Dont Philippe Roudié, Alain Huetz de Lemps, Jacques Maby, Jean-Claude Hinnewinkel, Raphaël Schirmer, Sophie Lignon-Darmaillac ...

9 Claire Delfosse, Daniel Ricard, Julien Frayssignes pour les fromages ; Christine Margetic, Laurent Rieutort pour les filières viande ; Claudine Durbiano pour l'olivier

représentations claires où se trouvent en bonne place les paysages. C'est le renforcement de la dimension territoriale, de la spatialisation-territorialisation. C'est le passage du projet mais également un espace d'action collective (Hinnewinkel, 2004, p. 183).

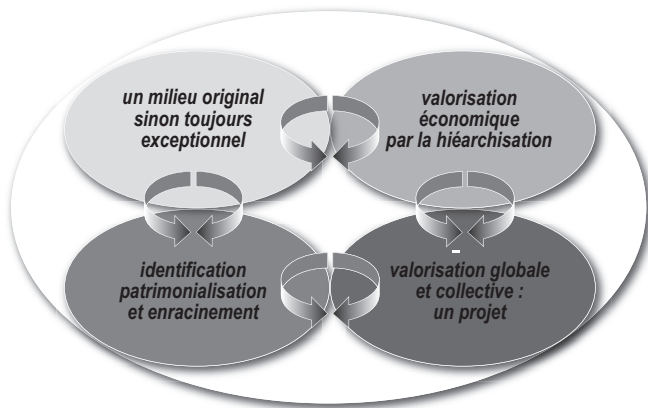


Fig. 2 - Le terroir sociétal, un système géographique complexe qui ne devient réalité que porté par un projet collectif (source : Hinnewinkel, 2011).

De la sorte, l'intentionnalité au travers d'un projet, sa mise en œuvre et le développement associé font que le terroir est un territoire au sens géographique du terme. Le collectif social promoteur exerce son activité (élaboration du produit alimentaire) sur un espace délimité (aux limites plus ou moins rigides), le transforme, y exerce des règles et y jouit de privilèges. C'est par l'entremise de cette production que le territoire émerge et se développe et, s'il possède une identité, c'est parce qu'il est à la fois nommé et repérable tant par son paysage que par sa production. Aborder le terroir de manière opérationnelle (fig. 3) peut alors consister à l'ériger en médiateur entre savoirs communs et cadrages scientifiques dans un constant va-et-vient terroir-territoire (Prévost, Lallemand, 2010).

Marqueur identitaire avec un projet de valorisation qui permet de le penser, le terroir est de fait objet de représentations qui lient sa matérialité au produit conçu par son intermédiaire. Émanant des acteurs locaux mais aussi de consommateurs extérieurs, celles-ci le situent dans une échelle hiérarchique dépendant de la qualité attribuée au produit (Velasco-Graciet, 2007).

En définitive, terroir et territoire retrouvent leur filiation originelle, et divers acteurs jouent de cette réactivation. Issu de stratégies complexes de domination, de relégation, ou à l'inverse d'exclusion, de perceptions parfois contradictoires ..., le terroir devient un contexte d'action dans lequel les acteurs sont à la fois interdépendants et individualités.

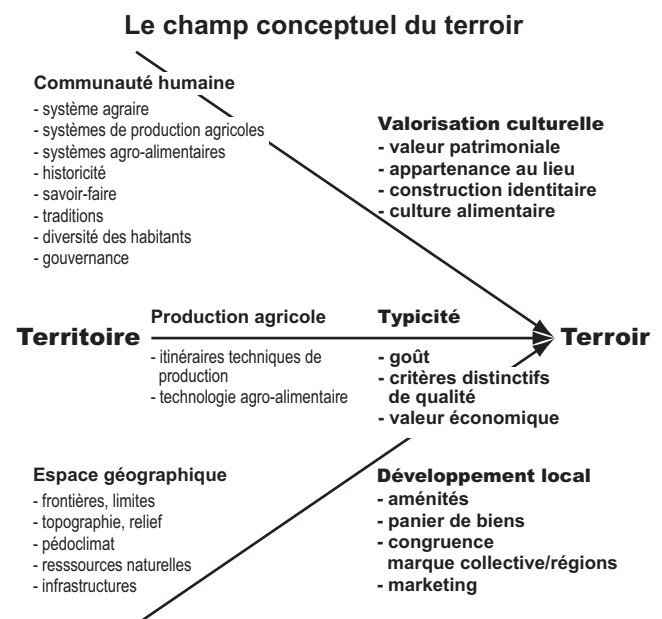


Fig. 3 - Le champ conceptuel du terroir (source : Prévost, Lallemand, 2010).

3. Le nom du lieu, un savoir-faire ou un enjeu territorial ?

Quelle que soit la prééminence accordée à la Nature ou à la Culture, une continuité peut être observée quant à l'appréhension du « terroir ». Il s'est toujours inscrit dans le cadre d'une politique publique de régulation territoriale et donc sociale (Hinnewinkel, 2010). Processus insidieux d'abord, puis clairement revendiqué à partir des années 1980 dans le cadre de politiques d'aménagement rural, puis de développement local, le terroir devient « produit de terroir », et ces produits originaux servent de support à la revalorisation de campagnes parées de vertus « qualitatives ».

Pour rappel, historiquement, la loi de 1919 sur les appellations protège l'origine, un produit te-

nant ses qualités du lieu dont il est originaire et dont il porte le nom. Ce dernier est essentiel, et fait référence au nom du territoire ou d'un haut lieu de l'élaboration du produit, comme le « château » en Bordelais, « superstructure » dépositaire de la notoriété d'ensemble, longtemps associé à un vin de propriétaire(s) (Hinnewinkel, 2010), même si la tendance est au délitement de ce lien organique avec l'arrivée de financiers. C'est vrai aussi pour les caves de Roquefort reconnues dans le monde entier et visitées pour leur particularité géomorphologique : les fleurines, diaclases parcourues par les courants d'air frais et humides. Autre figure dans le système d'action d'une appellation, la proximité et la renommée d'une ville joue souvent un rôle déterminant dans la mise en place et le développement d'un produit qui, des décennies plus tard, devient assimilé à un terroir. C'est le cas pour certaines productions légumières et fruitières de la ceinture parisienne (asperge d'Argenteuil, pêche de Montreuil) dont la notoriété repose sur le savoir-faire des maraîchers, primeuristes et arboriculteurs beaucoup plus qu'aux qualités des sols. Et que dire du nom des 300 fromages répertoriés en France en 1898 dont l'aire recoupe celle des 300 pays !! (Delfosse, 1997).

À partir des années 1990, pour sortir d'une aire de consommation locale et devenir de réels outils de développement, certains produits ont cherché à acquérir un véritable nom de famille en affichant une origine précise : le cabécou devint de Rocamadour¹⁰ ou du Fel, le chevrotin des Aravis, la tomme des Bauges ou la fourme de Coucouron (Delfosse, 1997). Plus le nom de lieu est connu et « porteur », plus le succès est garanti, quitte à jouer sur la terminologie¹¹. Si les finalités peuvent être diverses, certains acteurs voient

cette dynamique de dénomination géographique comme une opportunité de muer en atouts les handicaps dont ils pâtissaient au regard de la phase de développement agricole des années 1960 à 1980 (Beaufortin, Aubrac par exemple). Le choix du nom est crucial pour espérer des retombées économiques locales. Ainsi de l'oignon de Roscoff, qui poursuit la tradition des « johnnies », ces vendeurs d'oignons rosés de Roscoff qui partaient faire du porte à porte dans les villes anglaises à partir des années 1830, ou du maroilles, porteur d'une petite commune du département du Nord alors que le lait et les outils de transformation sont dans le département de l'Aisne ...

Si de telles rivalités à support administratif sont multiples, elles émanent parfois des acteurs de la filière. Ainsi pour l'AOP Camembert de Normandie au lait cru et moulu à la louche. Le réduction annoncée de l'aire d'appellation dans la version du cahier des charges approuvé en 2008¹² incite les industriels (groupe Lactalis, coopérative d'Isigny) à engager un bras de fer avec les organisations professionnelles pour obtenir un assouplissement des techniques de fabrication (abandon du lait cru). En réaction à l'échec de leur démarche, ils apposent sur leurs étiquettes la mention "camembert fabriqué en Normandie" ! La confusion est complète pour le consommateur, d'autant que parfois, le nom change (le bleu « de Sassenage » est devenu « du Vercors » ...)

Au regard des enjeux autour du nom, assiste-t-on à moyenne échelle à la coordination des différentes procédures autour d'un projet commun ? La réponse varie selon les lieux et les produits. Par exemple, alors que le contexte de l'insularité corse se prête plutôt à l'affirmation de stratégies d'exclusion pour des produits agro-alimentaires

10 Le site de Rocamadour est second de France en nombre de visiteurs après le mont Saint-Michel ...

11 Le lait du bleu de Bresse est avant tout collecté dans les Dombes, mais la Bresse jouit d'une image gastronomique notamment grâce à la volaille dont l'appellation d'origine remonte à l'entre-deux-guerres (Delfosse, 1997).

12 Il est aussi intégré le renforcement du lien entre le produit et le milieu géographique (vaches de race pure normande, ambiance bocagère (il s'agit de faire ressortir les qualités de l'environnement naturel)).

à forte notoriété (charcuteries, Brocciu, clémentines), à l'heure actuelle pourtant, aucune structure n'a mené de réflexion visant à repositionner chaque projet autour d'un nom "Corse" qui pourrait facilement être décliné par produit. À l'inverse, dans le domaine viticole, le projet commun se focalise sur le redécoupage des aires d'AOC autour de «crus communaux» qui permettent de réaffirmer la «qualité» du milieu (côtes de Provence dénomination Sainte-Victoire ; Clisson, Gorges et Le Pallet en Muscadet).

Cette recherche d'aire d'appellation de petite taille constitue un mouvement de fond depuis une quinzaine d'années. Or, l'obtention ardue de ce label pour des produits à faible volume, soumis à des logiques de délocalisation très relatives, peut étonner puisque d'autres démarches plus faciles d'accès existent¹³ (Rieutort, Ricard, 2011).

Cette évolution renvoie d'une certaine manière aux débats du XX^e siècle en le renouvelant : la

question de la qualité étant tranchée (consubstantialité du produit alimentaire), désormais la question se pose en termes d'origine d'une part, et d'outil de dé- ou de re-développement d'un territoire, et surtout de collectifs qui débordent de plus en plus souvent de la seule filière de production.

Conclusion

Sur le temps long, dans l'histoire de la géographie, le terroir a toujours associé et oscillé entre les notions de nature et de culture, la matérialité des éléments s'effaçant progressivement devant leur importance symbolique qui dépasse les frontières du quotidien. Ainsi, si le terroir crée du vin, le vin en retour crée du territoire, et la force essentielle qui anime ce mouvement dialectique est bien la valeur ajoutée symbolique que dégage le vin, son image qualitative, son image territoriale, son image patrimoniale et paysagère (Maby, 2010, p. 26).

Bibliographie

ALLAIRE G., 2011. La rhétorique du terroir. In DELFOSSE C. (dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, pp.75-100.

BÉRARD L., 2011. Du terroir au sens des lieux. In DELFOSSE C. (dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, pp.1-55.

BRUNET P., 1995. Le terroir. Fin ou renouveau d'une notion, *Cahiers Nantais*, n°43, pp.7-12.

CARTIER S., 2004. Terroirs en nuances, *Strates* [en ligne], n°11, [URL : <http://strates.revues.org/396>].

DELFOSSE C., 1997. Noms de lieux et produits de terroir : enjeux des dénominations géographiques, *L'Espace géographique*, n°3, pp.222-230.

HINNEWINKEL J.-C., 2004. *Les terroirs viticoles. Origines et devenirs*, Bordeaux, éd. Féret, 228 p.

HINNEWINKEL J.-C. (dir.), 2010. *Faire vivre le terroir. AOC, terroirs et territoires du vin. Hommage au professeur Philippe Roudié*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 307 p.

HINNEWINKEL J.-C., 2011. Le territoire viti-vinicole, un projet sociétal. In DELFOSSE C. (dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, pp. 121-139.

FLUTET G., RONCIN F., VINCENT E., BERANGER C., CASABIANCA F., COULON J.-B., NOEL Y., SYLVANDER B., GIRAUD G., 2007. Terroir : pour une définition opérationnelle au service du développement durable. In DURBIANO C., MOUSTIER P. (dir.), *Les terroirs : caractérisation, développement territorial et Gouvernance*, Actes du colloque international, Château-Arnoux, B. Vial, pp.27-31.

13 L'intégration de la lentille blonde de Saint-Flour au réseau Slow Food vaut toute reconnaissance officielle ; les vigneronnes des gorges du Tarn bénéficient d'une renommée touristique indéniable ; l'AOC noix de Grenoble est commercialisée selon un double circuit pour profiter de l'imaginaire autour de la croix de Savoie ...

MABY, J., 2010. Gouvernance et territoire, dans HINNEWINKEL, J.-C. (dir.), *La gouvernance des terroirs du vin. Entre local et mondial, au Nord comme au Sud*, Bordeaux, éd. Feret, pp.21-36.

PRÉVOST P., LALLEMAND P., 2010. L'« approche terroir » : pour une démarche de recherche-formation-action, colloque ISDA, *Innovation et Développement dans l'agriculture et l'agro-alimentaire* [en ligne], 2013. http://hal.inria.fr/docs/00/52/69/86/PDF/PrA_vost-Lallemand_L_approche_terroir.pdf.

RENARD J.-P., MARGETIC C., 2002. Les espaces ruraux. Pour une étude des limites, des divisions et des interfaces. In GRASLAND C., MARGETIC C., RENARD J.-P., *Géographie : limites et discontinuités et leurs implications spatiales*, CNED, Volume C : la problématique des limites et discontinuités en géographie humaine, pp.69-86.

RICARD D., 1994. *Les montagnes fromagères en France*, Clermont-Ferrand, Université Paul Claval, coll. Ceramac, n°6, 495 p.

RIEUTORT L., 2004. Terroir, *Hypergéogé* [En ligne], [URL : <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article505>].

RIEUTORT L., RICARD D., 2011. Les processus de valorisation dans les AOC récentes : marque (territoriale) ou label ?, Clermont-Ferrand, colloque *Labellisation et mise en marque des territoires*, 8-9-10 novembre (actes en cours de publication).

ROUDIÉ P., 2001. Vous avez dit 'terroir' ? Essai sur l'évolution d'un concept ambigu, *Journal international des sciences de la vigne et du vin*, hors-série, pp.7-11.

ROUVELLAC E., 2008. Le concept de terroir, existence, définition et adéquation avec la viticulture, *Historiens et géographie*, n°404, oct/nov, pp.1-12.

VAUDOUR E., 2003. Les terroirs viticoles : *définitions, caractérisation et protection*, Paris, Dunod-Lavigne, 293 p.

VELASCO-GRACIET H., 2007. Le terroir, le territoire et la qualité. Triptyque d'une géographie de la vigne et du vin. In DURBIANO C., MOUSTIER P. (dir.), *Les terroirs : caractérisation, développement territorial et Gouvernance*, Actes du colloque international, Château-Arnoux, B. Vial, pp.69-75.