

**MENIVAL David**  
OMI-LAME  
*Université de REIMS*  
*Champagne-Ardenne*

dmenival@free.fr

### **Résumé:**

Depuis le 12 janvier 2001, la viticulture raisonnée est officiellement engagée dans la Champagne viticole. Ce papier vise à montrer le rôle du passé de ce secteur de production viticole dans la réussite de l'innovation procédurale. Effectivement, la mise en place de l'AOC « Champagne » est à l'origine du premier Système Localisé de production et d'Innovation champenois. Celui-ci est la base du réseau d'innovation utilisé pour l'intégration d'une production raisonnée. La présence de ses agents apporte une forte coopération interprofessionnelle, traduite par des relations à dominante informelle, ce qui fait accélérer le processus d'innovation engagé. De là, les premières réussites de la viticulture raisonnée se concrétisent par une élaboration rapidement réalisée et une diffusion du concept amorcée après seulement trois ans d'existence.

Mots clés : Réseau d'innovation, SLPI, viticulture raisonnée.

### **Summary:**

Since the 12<sup>th</sup> of January 2001, the Integrated Viticulture is officially led in the Champagne Area. This paper shows the role of the past of this production sector in the success of the procedural innovation. Indeed the starting of the Controlled Name "Champagne" is at the origin of the first Localised System of Production and Innovation in Champagne Area. It is the basis of the innovation network used for the assimilation of integrated production. This presence brings a strong inter-professional cooperation through informal relations, which speed up the innovation process. Then, the first successes of the Integrated Viticulture are realized through a quick elaboration and diffusion of the concept only three years after its launch.

Key words: innovation network, SLPI, Integrated Viticulture.

**Introduction :**

Les vins de Champagne sont depuis longtemps au centre des préoccupations de la Champagne viticole<sup>1</sup>.

Dès le 19<sup>ème</sup> siècle, les grandes marques et maisons de champagne combattirent les contrefaçons et l'utilisation abusive de la dénomination « Champagne », amenant une première définition :

« *Les vins de Champagne sont des produits fabriqués et les lieux où on les récolte et où on les prépare.* » [CIVC, 1991, 16].

Cette conception d'un vin à part amena ensuite la création d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) « Champagne » qui prend ses marques dès 1908.

Aujourd'hui devant l'évolution de son environnement, le champagne doit de nouveau marquer sa différence. Dans cette optique, un projet de grande ampleur fut proposé par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) : le passage à une viticulture raisonnée. La viticulture raisonnée est entendue de la manière suivante :

« *Elle peut être définie comme un système de production mettant en œuvre un ensemble de techniques satisfaisant à la fois les exigences économiques, qualitatives et écologiques.* » [CIVC, 2001a, 2].

L'une des propositions faite dans notre étude est de considérer la viticulture raisonnée comme une innovation procédurale.

L'innovation apparaît comme « *un changement qui se marque dans la fonction de production, par l'introduction de méthodes nouvelles au plan de la production ou par l'application au stade industriel de nouvelles inventions.* » [Bosselle, 1994, 208].

Cette définition nous permet de différencier les innovations procédurales des innovations techniques (ou de produits).

Pour mieux saisir cette distinction, reprenons les définitions acceptées au sein de l'analyse économique.

« *L'innovation de produit consiste à offrir un produit (ou un service) présentant au moins une nouveauté par rapport aux offres existantes et perçu comme tel par le marché visé* » [Loiller, Tellier, 1999, 13]. Elle apporte des modifications techniques qui touchent la nature du produit, sans modifier directement le mode de pensée régissant la production.

Par innovation procédurale, on entend un processus d'innovation touchant les délibérations des acteurs, lesquelles sont inséparables des significations sociales et culturelles et des routines organisationnelles qui caractérisent l'environnement de l'acteur social. [Chauveau, Cormier Salem, Mollard, 1999].

Cela étant, ces deux types d'innovations sont souvent couplés lors de produits radicalement nouveaux [Loiller, Tellier, 1999, 15]. C'est pourquoi lorsque nous parlerons d'innovation procédurale, il s'agira en fait d'innovation à dominance procédurale.

Pour comprendre comment cette innovation procédurale est intégrée dans la Champagne viticole, nous nous proposons de prendre l'existence d'un SLPI (système localisé de production et d'innovation) comme cadre d'analyse. Cette notion intervient lorsque le rôle des institutions nationales ou supranationales n'est pas suffisant pour comprendre les processus d'innovation étudiés.

Un SLPI correspond à un ensemble localisé de dispositifs interagissant dans les processus d'innovation [Longhi, Quéré, 1993, 713-722]. Il représente un réseau d'innovation, c'est à

---

<sup>1</sup> Dans l'étude suivante, la Champagne viticole représente l'ensemble des départements concernés par l'AOC « champagne », c'est à dire la Marne, l'Aube, l'Aisne et la Seine-et-Marne.

dire un ensemble d'acteurs hétérogènes qui peuvent être soit des institutions, soient des acteurs privés.

On peut déceler trois critères complémentaires et révélateurs d'un SLPI [Ménival, 2002]:

- L'existence d'une réelle gouvernance territoriale. Une gouvernance représente ici « *des mécanismes de conduite d'une structure ou d'un ordre qui ne sont pas imposés de l'extérieur mais qui résultent de l'interaction d'un certain nombre de groupes qui s'influencent mutuellement*<sup>2</sup> ».
- La capacité des acteurs locaux d'adapter leur système de production par rapport à l'évolution de la situation économique et politique qui les concerne.
- La capacité des acteurs à maintenir la cohérence du système de production, face aux changements structurels dans lesquels ils s'engagent lors de cette adaptation.

Dans notre étude, le choix a été fait de distinguer trois phases d'un processus d'innovation : la conception, le développement (ou élaboration) et la diffusion.

La conception représente la période pendant laquelle des recherches sont conduites pour donner un concept correspondant aux nouvelles attentes de ceux qui engagent l'innovation.

Le développement représente le moment où les opérations menées ont pour objectif de donner un contenu au concept.

La diffusion représente la dernière phase et consiste à vulgariser l'innovation au sein du réseau dans lequel elle est intégrée.

Dans le cas de la viticulture raisonnée en Champagne viticole, il semble que le processus d'innovation soit une réussite. En l'occurrence, en 1998, l'UMC (Union des Maisons de Champagne) et le SGV (Syndicat Général des Vignerons) se sont concertés pour préparer un programme champenois allant dans le sens des attentes environnementales des citoyens [Zapata, 2002]. Le projet final, fut adopté par le SGV et l'UMC, à la fin de l'année 2000, pour aboutir au principe de viticulture raisonnée présenté le 21 janvier 2001.

Afin de comprendre cette rapidité de réalisation, il faut étudier les origines du SLPI « viticulture raisonnée ». Or, un système d'innovation ne se forme pas facilement. On peut faire une distinction entre des réseaux spontanés et des réseaux formels [Foray, 2000, 44].

Un réseau formel est relié par des règles écrites, déterminant les liaisons qui existent entre les différents agents et institutions qui le constituent. Ce type de réseau est créé spécialement pour une innovation.

Un réseau spontané n'est au contraire que faiblement maintenu par des règles écrites mais se conçoit à travers des relations tacites entre les agents et les institutions. Ces réseaux sont préexistants à l'innovation qu'ils véhiculent.

La présence d'un réseau d'innovation préexistant implique un passé innovateur. En analysant le système d'innovation champenois, il apparaît une forte relation entre l'histoire des vins de Champagne et la dernière innovation engagée. Cela nous amène à nous demander en quoi le passé de la champagne viticole peut-être une clé de réussite pour son avenir.

Afin de déterminer les mécanismes de cette relation, nous proposons une étude en deux parties.

La première cherche à comprendre comment la mise en place de l'AOC « Champagne » a pu créer un réseau d'innovation. On étudiera ici l'apparition des principales institutions champenoises, les relations qu'elles peuvent entretenir aujourd'hui et leur rôle dans la

---

<sup>2</sup> Définition de G. Stocker présentée dans [Crevoisier, 2001, 157].

construction de l'AOC. Nous verrons alors qu'il y a une utilisation d'un réseau préexistant pour la réalisation de la viticulture raisonnée dans la champagne viticole.

La deuxième partie analyse l'impact du SLPI « AOC » sur le processus d'innovation engagé dans le cadre de la viticulture raisonnée. Il s'agit de comprendre en quoi des relations développées sur une période assez longue peuvent intervenir positivement sur l'intégration d'une innovation. On peut alors démontrer que l'utilisation du SLPI « AOC » est une explication des premières réussites de la viticulture raisonnée dans la champagne viticole.

## ***I. L'utilisation d'un SLPI préexistant pour la réalisation de la viticulture raisonnée dans la champagne viticole.***

La viticulture raisonnée est le nouveau challenge fixé par les décideurs champenois. Pour beaucoup d'entre eux, il est fondamental que la Champagne viticole soit la première à présenter des exploitations viticoles entièrement basées sur la viticulture raisonnée et de façon globale<sup>3</sup>. Dans ce contexte, il semble qu'elle ait un avantage pour intégrer rapidement cette innovation. Effectivement, sa relative autonomie et son passé riche d'innovation lui permettent d'aborder sereinement les changements engagés. Ainsi, lors de la mise en place de l'AOC « Champagne », il est apparu le premier SLPI champenois. Celui-ci présente un intérêt certain pour la réalisation de la viticulture raisonnée.

### ***A. La création du premier SLPI champenois : le SLPI « AOC ».***

La création de l'AOC « Champagne » a été une innovation incitant les acteurs locaux à constituer un secteur localisé de production et d'innovation. Effectivement l'ensemble du processus d'innovation fut réalisé par les acteurs locaux.

De la conception à la diffusion de l'AOC, le SLPI est intervenu pour intégrer les changements structurels consécutifs à l'innovation. Cela se traduit par la création des principales institutions champenoises avec la mise en place de l'AOC. Le rôle de ces agents nous permet de mettre en exergue les caractéristiques du SLPI « AOC Champagne ».

#### ***1. La création des principales institutions champenoises avec la mise en place de l'AOC.***

L'AOC Champagne s'est réalisée sur un peu plus d'un siècle, allant des premières actions de 1845 à la révision de la délimitation géographique qui est en passe de se terminer.

Durant cette période, l'innovation AOC est prise en charge par les acteurs locaux<sup>4</sup>. Afin de visualiser cet aspect, nous pouvons décomposer la présence de ces acteurs en fonction des étapes propres à une innovation.

Voyons dans un premier temps la conception de l'appellation « Champagne ».

Celle-ci se réalisa avec la prise de conscience des négociants champenois qui établirent des actions en justice afin de lutter contre les contrefaçons et les usurpations de la dénomination « Champagne ». Ils furent confortés par l'arrêt du 12 juillet 1845, assuré à de nombreuses reprises par la cour de cassation. C'est dans cette phase de l'innovation que l'un des principaux acteurs institutionnels est apparu : le SCVC (syndicat du commerce des vins de Champagne). Un de ces buts avoués est de protéger l'appellation [UMC, 2002]. La volonté de cette organisation donna naissance à une première définition de l'appellation avec l'arrêté de la cour de cassation du 26 juillet 1889.

---

<sup>3</sup> Voir les propos de Y. Bénard., co-président du CIVC, dans [Zapata, 2001].

<sup>4</sup> Ce rôle des acteurs locaux est détaillé dans l'étude de Ch. Barrère [2001, 207] qui parle de « l'auto-organisation des acteurs » dans le processus de construction de l'appellation d'origine.

Ensuite, la période de développement s'amorce avec la loi du 10 février 1911 dont les dispositions visent à garantir l'origine des vins de Champagne au moyen de mesures précisant ce qui doit être compris par l'appellation :

*« Pour bénéficier de la dénomination « Champagne », les vins mousseux devront provenir de vendanges et vins qui auront été récoltés dans la Champagne délimitée et auront été, dans cette même région, emmagasinés, manipulés et complètement manutentionnés dans des locaux séparés, sans aucune communication autre que par la voie publique de tous locaux contenant des vendanges ou vins étrangers à la région. »* [INAO, 1978, 9].

Cette loi se révèle être le résultat de la première coopération des syndicats viticoles champenois dans le cadre de l'appellation. Ainsi, le 19 août 1904 apparaît la fédération des Syndicats de la Champagne qui a entre autre pour but de supprimer la fraude préjudiciable aux intérêts des vigneron. En 1919, cette fédération devient le Syndicat Général des Vignerons (SGV).

De façon plus particulière, le SGV est à l'origine de la loi du 28 septembre 1935, sur l'initiative de Doyard M., alors secrétaire général du SGC. Il en résulta une première base du statut du vin d'appellation « Champagne », contenu de la notion d'appellation d'origine.

En 1935, l'INAO fut créé suite aux besoins des producteurs d'appellations d'origine. Ainsi, des associations viticoles demandèrent au gouvernement<sup>5</sup> de créer un institut capable de protéger et de contrôler la délimitation géographique et les moyens de production des appellations d'origine. Peu de temps après, celles-ci furent transformées en appellation d'origine contrôlée avec le décret du 26 juin 1936.

Pour finir, voyons la phase de diffusion de l'AOC « Champagne ».

Après la loi de 1935, l'essentiel de l'AOC est constitué. Il ne restait plus qu'à l'affirmer tant au niveau des vigneron qu'au niveau des autres producteurs de vins.

L'INAO joua ce rôle de diffusion, à partir des années cinquante, en contrôlant les producteurs de raisin et les fabricants de vins et en leur rappelant les règles à respecter pour garder le bénéfice d'une AOC [INAO, 2001].

Le SGV intervient dans la diffusion de l'AOC par sa mission de défense de l'appellation Champagne. Celle-ci se décompose, d'une part par la lutte contre la fraude et d'autre part par la capacité de définir des règles de production propre à l'appellation. Il faut noter que le SGV dispose d'un moyen de communication important grâce aux sections locales qui le constituent.

Enfin, il faut parler du rôle d'une institution aux statuts particuliers : le CIVC.

Celui est né de la coopération étroite qui existe entre les deux syndicats viticoles champenois avec la loi du 12 avril 1941. Il est composé de six représentants du vignoble et de six représentants du négoce. Ces membres sont respectivement désignés par le SGV et l'Union des Maisons de Champagne (UMC, anciennement le SCVC), avant d'être nommés par le ministre de l'agriculture.

Dès les années cinquante, il prend une véritable place dans la diffusion de l'AOC, notamment en accompagnant le SGV et l'INAO dans la définition des conditions et des règles protectrices de l'AOC. Ainsi, le CIVC protège juridiquement l'appellation « Champagne » [CIVC, 2001b, 15] en agissant directement contre les différentes formes d'abus détectées dans le cadre d'une surveillance systématique des grands marchés.

Tous comme le SGV, le CIVC disposa très tôt d'un bon moyen de communication au sein des vigneron champenois grâce aux représentants locaux de l'Association Viticole Champenoise (AVC).

---

<sup>5</sup> Même si les syndicats viticoles champenois étaient mieux structurés politiquement que les autres, ils ne furent pas les seuls à faire cette demande.

Le processus d'innovation révèle plusieurs acteurs institutionnels, locaux ou non, qui coopèrent dans un objectif commun : l'AOC.

Cette coopération nous amène à traiter la mise en place de l'innovation « AOC » au sein d'un SLPI.

## *2. Les caractéristiques du SLPI « AOC Champagne ».*

Le secteur de production de la Champagne viticole peut être analysé avec l'utilisation de la notion de SLPI grâce à la présence des trois critères complémentaires précisés dans l'introduction.

Premièrement, les différents éléments que nous avons énumérés ci-dessus nous permettent de dire qu'il existe une réelle gouvernance territoriale. Les mécanismes du secteur de production de vins de Champagne n'ont pas été imposés de l'extérieur mais résultent bien de l'interaction d'un certain nombre d'agents locaux et nationaux qui se sont influencés mutuellement. Effectivement, le choix de produire sous couvert d'une appellation d'origine contrôlée est essentiellement d'impulsion locale. L'intervention des législateurs s'est réalisée, dans la plupart des cas, suite aux initiatives du SCVC et du SGV.

Parallèlement, ces deux groupes se sont influencés, grâce à l'apparition du CIVC. Ce dernier a pour objectif de gérer le développement, l'assistance technique ainsi que le conseil auprès des professionnels. Il se charge également de valoriser et de défendre l'AOC Champagne, ce qui va dans le sens d'une gestion commune des intérêts commerciaux des professionnels.

Deuxièmement, l'AOC n'est pas le fruit du hasard, mais bien celui de l'évolution économique et politique du secteur de la Champagne viticole. En l'occurrence, c'est devant une concurrence accrue et déloyale que la première définition de l'appellation Champagne s'applique. Puis, c'est la crise phylloxérique avec un impact économique désastreux qui amène le SGV et le SCVC à réagir, donnant lieu à la loi du 10 février 1911.

Quant à la crise de l'entre-deux-guerres, elle a amené la création de l'INAO afin de protéger les acquis de l'appellation face à une concurrence accrue.

Enfin, les acteurs ont réussi à maintenir la cohésion de leur système de production grâce à une volonté de diffuser l'innovation à l'ensemble du secteur. Ainsi, toutes les institutions présentes dans le secteur localisé ont pour mission de protéger l'AOC à leur niveau.

L'INAO a pour objectif de contrôler et de protéger l'AOC Champagne (entre autre) et par-là même donne les informations nécessaires pour suivre correctement le système de production AOC.

Le SGV, grâce à son réseau de sections locales, a participé activement à la diffusion des nouveaux procédés de fabrication.

Le CIVC, à travers l'AVC et ses représentants locaux, a pu montrer le bon fonctionnement de l'AOC et les réussites économiques

Pour visualiser les relations existantes entre les principaux acteurs du SLPI «AOC », on peut élaborer la représentation ci-dessous<sup>6</sup>.

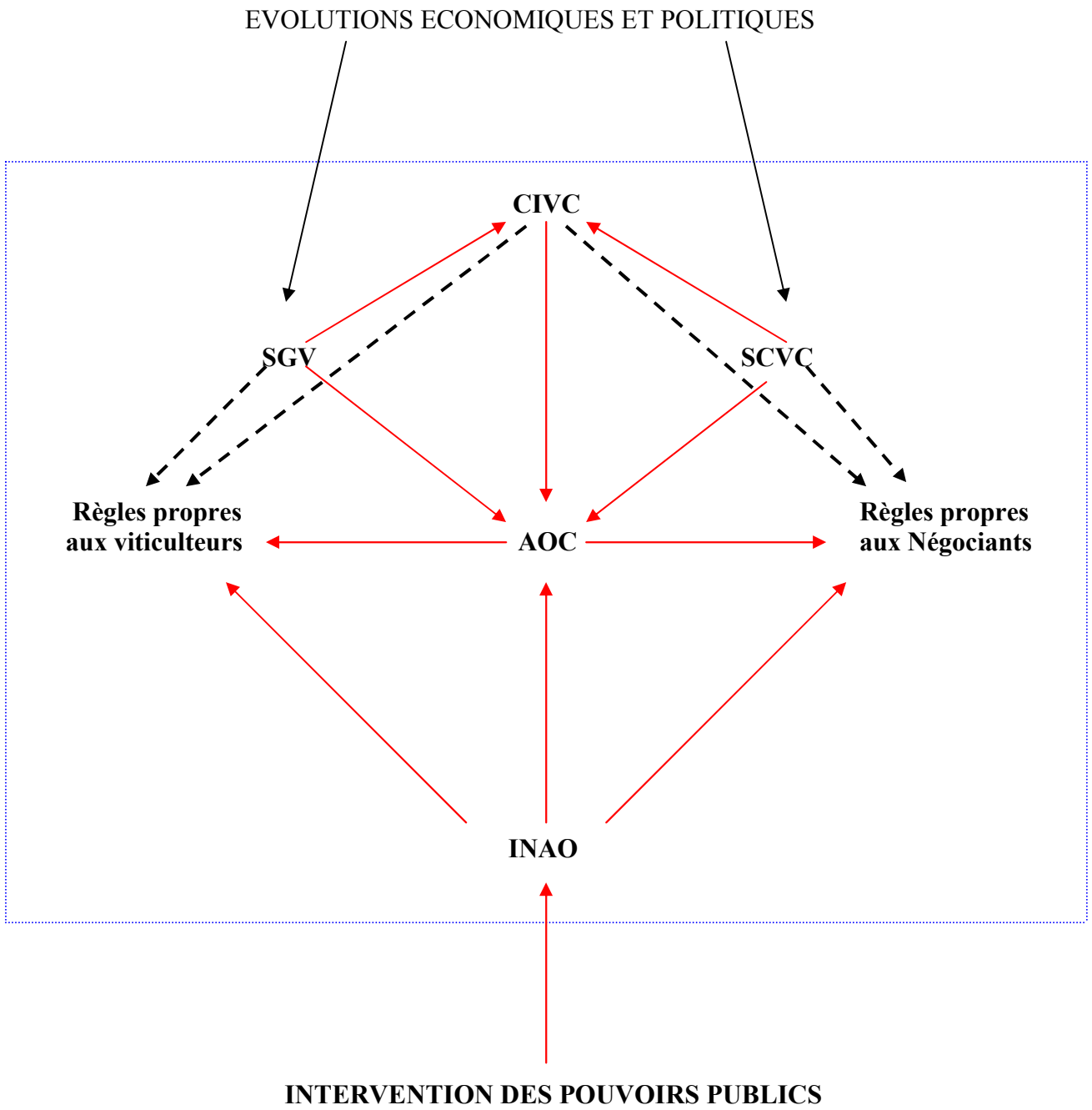
---

<sup>6</sup> Cette formalisation n'a pas la prétention d'être complète et cherche simplement à donner une vision des acteurs et de leur rôle dans le processus d'innovation « AOC ».

Aujourd'hui, ce SLPI est encore en activité. Son objectif est de maintenir la cohérence de l'AOC « Champagne » pour défendre le principe de spécificité du produit. Toutefois, il semble que son rôle ne s'arrête pas là.

Lors du lancement de la viticulture raisonnée, il est apparu un rôle prépondérant du SGV, de l'UMC et du CIVC. La présence de ces acteurs met en évidence une intégration de la viticulture raisonnée dans le SLPI « AOC ».

**Le SLPI « AOC CHAMPAGNE »**



..... Gouvernance territoriale

- Administration
- - -> Informations
- Influences

## ***B. L'intégration de la viticulture raisonnée dans le SLPI « AOC ».***

L'intérêt du SLPI « AOC » pour la réalisation de la viticulture raisonnée réside dans le rôle qu'il peut jouer dans la réussite du processus d'innovation. Effectivement, l'acceptation des changements apportés par une innovation est largement facilitée dans un réseau d'innovation préexistant. Or, cette condition est vérifiée dans le secteur de production champenois grâce à la valeur procédurale de l'innovation « AOC » et de l'innovation « viticulture raisonnée ».

### ***1. Le processus d'innovation dans un réseau préexistant : une phase déterminante pour l'acceptation des changements engagés.***

Le développement qui suit est directement inspiré de l'étude réalisée par Akrich, Callon et Latour [1988]. Ces chercheurs appartiennent au centre de sociologie de l'innovation, inscrit dans le mouvement de l'école des mines de Paris. Leur travail tend à déterminer les conditions de réussite d'un processus d'innovation. De cette interrogation, ils retiennent un premier élément :

*« Pour comprendre le succès ou l'échec d'une innovation, il faut accepter l'idée qu'un objet n'est repris que s'il parvient à intéresser des acteurs de plus en plus nombreux. Faire comme si le contexte socio-économique était connu une bonne fois pour toute, le produit pouvant être défini en dehors de toute interaction avec lui, est contraire à tout ce que nous savons de l'innovation. Celle-ci est perpétuellement en quête d'alliés. Elle doit s'intégrer dans un réseau d'acteurs qui la reprennent, la soutiennent, la déplacent. »*

Dans la suite de l'étude, ils expliquent qu'il ne faut pas parler de phase de diffusion en séparant l'innovation et son environnement socio-économique.

A partir de ces observations, et sans dénaturer les conclusions que peuvent en tirer les auteurs, on peut faire ressortir l'idée que pour qu'une innovation puisse fonctionner, elle doit prendre en considération le caractère du réseau d'innovation dans lequel elle s'intègre. Effectivement, pour les auteurs, c'est la recherche d'alliés qui rend l'innovation de plus en plus forte. Cela implique l'existence de relations entre les acteurs locaux. Ces relations permettent la diffusion dans le réseau en question.

Cette vérité s'applique à la diffusion mais peut être prolongée à l'ensemble du processus d'innovation.

Quel est le meilleur moyen pour une innovation de s'intégrer dans un réseau si ce n'est en étant élaborée en son sein ?

Pour défendre ce point de vue, nous pouvons reprendre l'approche de Callon. Ce dernier part du principe que l'innovation est un processus interactif, qui se constitue au sein de réseaux. L'innovation prend donc une forme collective, faisant appel aux compétences des différents acteurs du réseau dans lequel elle évolue. Pour étayer cela, nous pouvons prendre l'exemple de la mise en place d'un nouveau produit au sein d'une firme [Callon, 1994, 13].

*« On trouve dans le groupe de projet, non seulement des ingénieurs et des techniciens des services d'études, mais également des spécialistes des matériaux, des gens du marketing, des publicistes, des designers et à certains moments interviennent même les « grands » stratèges de l'entreprise. Tous les acteurs qui compteront dans la fabrication, la distribution et l'évaluation de la nouvelle automobile se trouvent réunis et consultés. »*

Derrière cet exemple de l'industrie automobile, il est question d'apporter à l'innovation tous les éléments caractérisant le réseau dans lequel elle va évoluer. Il faut que les différents acteurs communiquent ensemble, interagissent, s'influencent, pour aboutir à un but commun. Il est alors plus simple d'utiliser un réseau préexistant à l'innovation, plutôt que d'en créer un.

Bien sûr, cela implique d'une part qu'il existe déjà un réseau d'innovation et ensuite que ce réseau soit utilisable pour la nouvelle innovation.

La relation entre un réseau préexistant et la mise en place d'une innovation peut être révélée dans le processus d'innovation de la viticulture raisonnée, grâce à une similarité entre l'innovation « AOC » et l'innovation « viticulture raisonnée ». Ainsi, toutes deux endossent la forme d'innovation procédurale.

## ***2. La viticulture raisonnée et l'AOC « Champagne » : deux innovations procédurales.***

Dans ses débuts, l'AOC ressemblait plus à une réglementation protectionniste qu'à une volonté d'améliorer la qualité des vins de Champagne. En effet, l'article 3 de la loi du 22 juillet 1927 stipulait que « (...), aucun vin n'a droit à une appellation d'origine s'il ne provient pas de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants (...). ». Dans ce cadre, il n'était pas question de changer d'état d'esprit pour produire les raisins au sein de l'appellation « Champagne », il suffisait simplement de suivre les techniques de récoltes et de fabrications qui avaient cours dans la Champagne viticole. Cependant, l'évolution économique amena rapidement une modification dans le contenu de la notion d'usages locaux, loyaux et constants. Ainsi, M. Doyard, initiateur du décret-loi du 28 septembre 1935, expliqua [CIVC, 1994, 27]:

*« Nous n'avons pas eu l'idée de brimer qui que ce soit, mais de fixer quelques-uns de ces usages locaux, loyaux et constants que ni la loi, ni la jurisprudence n'ont encore déterminé jusqu'à maintenant (...). »*

Cette définition cherche à rectifier le comportement de certains producteurs champenois :

*« (...), si nous demandons à une loi de sanctionner notre discipline, c'est uniquement parce que certains membres de notre corporation (qu'ils appartiennent au monde des négociants ou au monde des récoltants) ont une conception fautive et dangereuse du mot liberté. »*

Suite à cette déclaration, la définition des usages locaux, loyaux et constants devint le ciment de l'aspect qualité de l'AOC « Champagne ». La modification se porte sur l'élaboration du champagne, passant d'une conception libérale à une conception corporatiste.

L'AOC représente une innovation procédurale car une fois appliquée dans un secteur de production, elle amène des conditions de production strictes qui ne correspondent pas forcément à l'ensemble des producteurs.

Cette valeur prend tout son sens pour l'intégration de la viticulture raisonnée.

Nous avons vu que pour qu'un processus de production puisse s'intégrer dans un réseau préexistant, il fallait que ce dernier soit présent et qu'il corresponde aux aspects de la nouvelle innovation. En l'occurrence, la viticulture raisonnée dans la Champagne viticole bénéficie de ces deux conditions. D'une part, il existe déjà un SLPI née de la mise en place de l'innovation AOC « Champagne ». D'autre part, ce réseau est adapté à son contenu car il a été fabriqué pour une innovation procédurale modifiant la conception de production de raisin.

Les acteurs constitutifs du SLPI « AOC » ont les mêmes interlocuteurs et les mêmes partenaires que ceux nécessaires pour la mise en place de la viticulture raisonnée.

La nature procédurale des deux innovations étudiées permet de réutiliser le SLPI champenois, réalisé lors de la mise en place de l'AOC, pour l'intégration de la viticulture raisonnée dans la champagne viticole.

Cette réutilisation explique les premières réussites du processus d'innovation de la viticulture raisonnée en champagne viticole.



## ***II. L'utilisation du SLPI champenois préexistant : l'explication des premières réussites de la viticulture raisonnée dans la champagne viticole.***

La spécificité d'un réseau d'innovation préexistant réside dans un système de communication faiblement maintenu par des règles écrites. C'est à travers des relations tacites que le réseau permet la conception, l'élaboration et la diffusion de l'innovation.

La présence du SLPI « AOC » au sein du SLPI « viticulture raisonnée », en tant que noyau dur, nous amène à étudier les relations qui existent au sein du réseau d'innovation dans lequel la viticulture raisonnée est intégrée. On peut y observer une prédominance des relations informelles au sein du SLPI « viticulture raisonnée », ce qui permet des débuts prometteurs pour la mise en place de la dernière innovation procédurale.

### ***A. La prédominance de relations informelles dans le SLPI viticulture raisonnée.***

Le SLPI « viticulture raisonnée » se révèle être une extension du SLPI « AOC ». Même si l'UMC et le SGV sont les principaux initiateurs de la viticulture raisonnée en champagne viticole, d'autres acteurs interviennent dans le processus d'innovation. Cette extension s'explique par le libre arbitre des producteurs de raisin concernant l'application de la viticulture raisonnée. L'essentiel de cette mise en place se joue sur la communication de son contenu et l'explication des bénéfices qu'elle amène aux producteurs champenois. Pour cela, il est nécessaire que d'autres acteurs, spécialisés dans les domaines concernés, interviennent. Toutefois, ces nouveaux acteurs ne sont pas étrangers aux acteurs du SLPI « AOC ». De fait, il existe des relations clairement informelles au sein du SLPI « AOC » mais également entre les nouveaux acteurs et ce même SLPI.

#### ***1. Le SLPI « AOC » actuel, des relations clairement informelles.***

La création de l'AOC « Champagne » s'est rapidement réalisée par le biais de rencontres improvisées entre l'UMC et le SGV. De plus en plus habitués à travailler ensemble, les différents syndicats se concertaient dès que des difficultés apparaissaient, cela en dehors de tous cadres réglementaires.

Aujourd'hui ce constat s'avère encore vrai et les gens des différentes professions ont l'habitude de travailler ensemble.

Les relations informelles sont toujours très difficiles à démontrer. Pour essayer de pallier l'absence de preuves écrites, la démonstration se base sur les témoignages recueillis au sein du CIVC, de l'UMC, du SGV et de l'INAO.

Respectivement, il est question des propos de A. Descôtes, appartenant aux services techniques du CIVC, de Ch. Renard, directeur du vignoble Vve. Clicquot-Ponsardin, M. Cheval, administrateur au sein du SGV et M. Lescaillon, adjoint technique dans les services de l'INAO à Epernay. On peut également ajouter les propos de P. Autreau, alors président de la commission technique du CIVC et également membre du SGV.

L'objectif des entretiens relatés ci-dessous était de savoir comment les différents groupes professionnels se transmettaient l'information. Cela a permis de révéler la nature informelle du réseau d'information du SLPI « AOC ».

Cela s'est fait particulièrement ressentir lors des questions portant sur la viticulture raisonnée. Ainsi, Renard explique que la viticulture raisonnée est une volonté de l'ensemble de la Champagne, où l'essentiel de la construction du référentiel technique s'est réalisé à travers des discussions entre le SGV, l'UMC et les techniciens du CIVC.

L'idée est la même pour Descôtes qui explique que la viticulture raisonnée est le résultat d'une longue collaboration entre les différentes professions, les documents officiels étant en quelque sorte la partie émergée de la coopération.

La relation entre chaque groupe professionnel semble évidente aux yeux des personnes concertées. Elle ne se traduit pas en terme de statut mais en fonction de la personnalité des individus. Chacun est habitué à se rencontrer et n'hésite pas à se contacter pour obtenir des compléments d'information. Pour étayer cela, prenons les propos de Autréau :

*« Tout le monde se connaît. Quand il y a un problème, on se réunit autour d'une bouteille de Champagne et on expose notre point de vue. En général cela suffit à mettre les choses au point. »*

L'aspect informel de ces relations est également accru par les multiples fonctions que certains individus possèdent. Ces derniers agissent au sein des groupes professionnels, permettant une meilleure circulation entre ces différents groupes comme le montre les relations entre l'INAO et les autres acteurs. Ainsi, pour Lescaillon, les relations entre l'INAO et les représentants professionnels de la Champagne viticole se font de manière informelle, et cela malgré les obligations liées à l'AOC. La constitution du comité régional de l'INAO en est un exemple.

La structure du comité régional cherche à représenter les acteurs importants du secteur de la Champagne viticole. Son rôle de transmettre des projets réalisés dans le cadre de la production des vins de Champagne. Or, Feneuil est président de ce comité et en même temps du SGV et coprésident du CIVC, ce qui permet de faciliter grandement la cohésion des actions au sein du SLPI « AOC ».

De la même façon, Moncomble, directeur des services techniques du CIVC, participe à ce comité régional en tant qu'invité du président. Même si la capacité d'invitation est prévue pour toutes personnes proches du secteur de production concerné, le fait que cela soit Moncomble traduit la volonté de coopération entre le CIVC et l'INAO et entre le SGV et le CIVC.

Les relations entre les différents acteurs du SLPI « AOC » restent de nature très spontanée, voir amicale. Les avantages se traduisent par une confiance mutuelle et surtout une rapidité de prise de décision.

De telles caractéristiques peuvent également être relevées en dehors du SLPI « AOC ». Effectivement, l'intervention d'acteurs complémentaires n'est pas le fruit du hasard. Ces nouveaux acteurs ont l'habitude de travailler avec les acteurs du SLPI « AOC ». En l'occurrence, ils se rencontraient déjà pour la réalisation de groupes de travail.

## ***2. Des rencontres au sein des groupes de travail.***

Les groupes de travail sont apparus au sein de la Champagne viticole à la fin des années quatre-vingt.

Leur objectif est de mettre en pratique les recherches réalisées par les différents services techniques de la profession, au sein de viticulteurs avertis.

Nous nous bornerons à l'étude de deux groupes de travail : le Groupement de Développement Viticole (GDV) et Magister.

Tous deux fonctionnent sur un système clos où les adhérents sont des producteurs volontaires, payant une cotisation annuelle pour bénéficier des services proposés.

Premièrement décrivons le GDV.

Cette organisation est décomposée en trois sections : le GDV de l'Aisne, le GDV de l'Aube et le GDV Marne.

Les adhérents aux GDV représentent l'ensemble des producteurs champenois : des récoltants-manipulants, des récoltants-coopérateurs ainsi que trois grandes maisons : Moët & Chandon, Pommery et le champagne ellner.

Nous développerons le GDV Marne, sachant que ses caractéristiques peuvent être transposées aux deux autres sections. Cette section a été créée en 1986 en tant qu'association. Il est rattaché, depuis le 1er avril 2000, à la chambre d'agriculture de la Marne.

Son objectif est d'apporter un appui technique à chacun de ses adhérents dans les démarches de la lutte raisonnée.

Les partenaires du GDV sont multiples et regroupent nombre des acteurs présents dans le SLPI « viticulture raisonnée » tel que le CIVC, le SRPV et le Lycée Viticole d'Avize<sup>7</sup>.

Deuxièmement, décrivons Magister.

C'est sur l'initiative du CIVC, du SRPV et de la CSGV que Magister prend ses marques, afin de promouvoir la lutte raisonnée dans le viticole.

En 1993, il devient un Groupement d'Intérêt Economique (GIE) [Magister, 2002]. Bien que juridiquement autonome, cet organisme est rattaché aux services techniques du CIVC [2001d, 10].

Trois zones de la Champagne viticole sont concernées : le département de la Marne, celui de l'Aisne et celui de l'Aube.

Les adhérents symbolisent également la structure des producteurs champenois.

Aujourd'hui, son but avoué est de promouvoir la lutte raisonnée au sein du vignoble et de proposer aux viticulteurs les appuis techniques nécessaires à une protection de la vigne, réfléchi, efficace et mettant en œuvre des pratiques respectueuses du milieu naturel. Cela se traduit par une aide apportée aux adhérents pour :

- optimiser les traitements,
- respecter les équilibres naturels,
- limiter les risques de résidus dans les raisins et les vins,
- éviter l'apparition de résistance des maladies aux produits,
- mettre en œuvre les bonnes pratiques agricoles, dont la sécurité de l'applicateur avant, pendant et après le traitement fait partie.

---

<sup>7</sup> Voir annexe.

Les acteurs constitutifs de ce GIE reflètent parfaitement les différents agents présents au sein du secteur de production de la Champagne viticole.

De fait nous retrouvons : l'AVC, le CIVC, le SRPV, Apro-Champagne, la CAVE, Champagne Vigne, Compas, la CSGV, et le Centre Vinicole de la Champagne.

Des relations sont établies avec les organismes de formation tels que le lycée viticole d'Avize et la maison familiale de Gionges, représentés dans le comité technique de Magister.

Ces deux groupes de travail présentent beaucoup de similitudes.

Tout d'abord ils ont tous deux pour objectif d'appliquer les évolutions techniques proposées notamment par le CIVC, sur les exploitations de leurs adhérents.

Ensuite, ils créent des points de rencontre entre les différents représentants des producteurs champenois et entre les différents représentants professionnels du secteur de production.

Enfin, ils cherchent à promouvoir une lutte raisonnée. Nous retrouvons ici les prémices du concept de la viticulture raisonnée.

Tous les acteurs champenois, intervenant dans le processus d'innovation de la viticulture raisonnée, se sont déjà rencontrés au sein de Magister et du GDV. Ces rencontres permettent de créer des relations à dominance informelle et renforcent la coopération naturelle qui existe déjà dans le SLPI « AOC ».

Grâce à ces relations informelles, les premiers pas de la viticulture raisonnée furent un succès dans la champagne viticole.

## ***B. La mise en place de la viticulture raisonnée dans la champagne viticole : des débuts prometteurs.***

L'existence de relations à dominance informelle facilite les contacts au sein d'un réseau d'innovation. Dans le cas de la Champagne viticole, la viticulture raisonnée est devenue un objectif commun à l'ensemble des acteurs. Cette entente interprofessionnelle est à la source d'une élaboration rapide du concept de viticulture raisonnée, ce qui laisse tous mouvements pour amorcer la diffusion de l'innovation.

### ***1. Une élaboration rapidement réalisée.***

Nous avons vu que la création du GDV et de Magister avait eu pour conséquence de faciliter les relations entre les différents groupes professionnels. Cela s'était fait dans un contexte de lutte raisonnée, dont le principal objectif est une protection de la vigne réfléchie, efficace et mettant en œuvre des pratiques respectueuses du milieu naturel.

Grâce à de telles rencontres, la Champagne viticole est capable de construire rapidement son propre socle de la viticulture raisonnée.

L'élaboration de la viticulture raisonnée s'appuie entièrement sur les travaux effectués au sein des groupes de travail

Le parallèle entre les objectifs fixés par le référentiel technique et ceux visés par Magister et GDV montrent qu'une grande partie des engagements présents dans le référentiel technique est déjà en place au sein des deux groupes de travail. Parmi les exemples les plus concrets, nous pouvons retenir celui de l'entretien des sols, les mises en œuvre des produits de

protection de la vigne et de manière plus globale les nouvelles techniques de la protection de la vigne et de sa nutrition. De fait, dans les actions du GDV [2000] il est question de:

- Apporter des conseils pour une fertilisation adaptée aux besoins de la vigne.
- Réaliser un inventaire des mauvaises herbes et définir une stratégie de désherbage adaptée et efficace sur les parcelles du réseau (et de l'exploitation par le viticulteur après formation).
- Développer des programmes de mise en place de technologies nouvelles: confusion sexuelle, utilisation des bio-insecticides à base de *Bacillus*, avec le concours des ingénieurs de la chambre d'agriculture
- Mener des expérimentations sur l'enherbement (permettant une maîtrise naturelle de l'érosion, des mauvaises herbes, des excès de vigueur aggravant les attaques de pourriture grise).
- Adapter le réglage des appareils de pulvérisation des adhérents pour une efficacité optimale de chaque intervention phytosanitaire.

Nous avons vu qu'une innovation s'intègre facilement dans un réseau d'innovation préexistant si elle prend compte du contexte socio-économique de ce dernier.

La conception et l'élaboration de la viticulture raisonnée répondent à cela grâce aux groupes de travail. Ils permettent un échange entre professionnels et utilisateurs des nouveaux procédés. L'interaction qui en résulte permet d'adapter le principe d'une lutte raisonnée sur l'ensemble du secteur de production. En conséquence, l'innovation « viticulture raisonnée » en Champagne, dans les termes où nous l'entendons aujourd'hui, a connu un développement très rapide grâce à l'utilisation de techniques déjà intégrées par les acteurs sociaux concernés. Cet aspect est clairement reconnu par les co-présidents du CIVC, Feneuil Ph et Bénard Y. qui expriment leur assurance quant à la validité du concept de viticulture raisonnée.

*« Les services techniques champenois ainsi que déjà de nombreux viticulteurs étudient la question depuis plus de 10 ans. Aussi les pratiques recommandées en viticulture raisonnée peuvent-elles être adoptées sans réserve »* [Zapata, 2002].

La conception et l'élaboration de l'innovation viticulture raisonnée ont permis de réaliser les deux tiers du processus en un délai très court, allant de 1999 à 2001.

Une telle rapidité laisse le champ libre à la troisième phase du processus : la diffusion.

## ***2. Une diffusion déjà amorcée.***

Devant l'impératif de temps, les décideurs champenois se sont rapidement engagés dans la dernière phase du processus d'innovation.

Il est difficile de distinguer l'élaboration de la diffusion, cependant, dans notre étude nous estimerons que la dernière phase débute avec l'annonce officielle de la viticulture raisonnée auprès des vigneron champenois, c'est à dire le 12 janvier 2001.

Suite à cette publication un certain nombre d'opérations d'informations et de formations furent activées.

Nous pouvons relever plusieurs types d'actions en fonction de l'impact recherché.

La première catégorie vise à informer les viticulteurs sur l'ensemble de la viticulture raisonnée.

La deuxième catégorie vise à les informer et à les former sur un élément particulier de l'innovation.

Les actions de portée générale ont suivi le lancement officiel du 12 janvier 2001 à intervalles restreints. L'objectif était de promouvoir la viticulture raisonnée sur l'ensemble de la Champagne viticole [Descôtes, Moncomble, 2002, 38].

La première quinzaine de février 2001, une présentation de la démarche viticulture raisonnée fut organisée lors des assemblées régionales du SGV. Pendant ces réunions, plusieurs techniciens du CIVC furent invités pour expliquer les principales modifications apportées par les nouveaux procédés. Elles réunirent neuf cents vigneron.

En mars et mai 2001, cinquante réunions locales d'informations et d'échanges furent réalisées. Elles étaient organisées par les sections locales du SGV et le réseau local de l'AVC. Le but était de ressentir les premières réactions des vignerons et de reconduire des phases d'information. Elles réunirent mille cinq cents viticulteurs.

Par ailleurs, des réunions d'information ont été réalisées au sein des institutions scolaires avec notamment la participation des techniciens du CIVC et de la chambre d'agriculture, du SGV, du SRPV, de la MSA.

La deuxième catégorie d'actions prédomine aujourd'hui. Elle est nettement spécialisée dans l'information et la formation de la pratique viticole.

En premier lieu, signalons la réalisation de plusieurs réunions locales organisées par le CIVC, la chambre d'agriculture de la Marne, et par le SGV, au cours de l'année 2001.

On peut prendre pour exemple le regroupement d'une trentaine de vignerons des communes de Allemant, Broyes, Saudoy, Sézanne et Vindey. La finalité de ce groupe est de réaliser des actions « en bout de vignes », axées sur les bonnes pratiques du vigneron. Cela concernait les analyses de sols, le choix des produits et stratégies de désherbage, l'entretien et l'équipement des pulvérisateurs, l'enherbement des fourrières et de parcelles et la tenue de l'autodiagnostic [Lafon, 2002, 12].

Par ailleurs, il apparaît des actions de formation passive, qui se distinguent des précédentes par un manque d'interactivité des vignerons. Dans cette gamme, l'ITV a réalisé une vidéo « Remplir le pulvérisateur, une action pas si banale... », avec l'appui de la Commission d'étude pour la Réduction de la Pollution de l'Eau par les produits Phytosanitaires (CORPEP), la participation des professionnels champenois et celle de la région Champagne-Ardenne. Cette vidéo, à destination des organismes formateurs des vignerons, explique les précautions à prendre pour le chargement des pulvérisateurs de produits phytosanitaires afin d'éviter toutes pollutions de l'eau [Lafon, 2002, 26].

Enfin, il faut signaler les forums des bonnes pratiques viticoles, organisés en avril 2001 et octobre 2001, dans le cadre de la CORPEP. Ceux-ci portaient sur les règles de stockage des produits, la protection de l'utilisateur lors de la préparation des traitements ou encore le réglage du pulvérisateur. L'ensemble des acteurs champenois participa à leur fonctionnement. Ainsi, les négociants, le SGV, le CIVC (notamment avec Magister), l'ITV, la chambre d'agriculture de la Marne (notamment avec le GDV Marne), l'UIPP, la CVC Nicolas Feuillatte, l'agence de l'eau Seine Normandie, le SRPV, la Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales (DRASS), la MSA de la Marne, le lycée viticole d'Avize, et Apro-Champagne développement en sont les principaux initiateurs<sup>8</sup>.

La liste de toutes ces actions de diffusion n'est pas exhaustive et bien d'autres exemples pourraient être signalés. Cependant ce panel montre que la conception et l'élaboration de la viticulture raisonnée ont rapidement été suivies par une diffusion, d'abord d'ordre général puis de plus en plus spécialisée sur les pratiques viticoles.

---

<sup>8</sup> Informations fournies par Mme Guillon, secrétaire général de la CORPEP.

***Conclusion : Une apparente réussite de la viticulture raisonnée en champagne viticole.***

Pour conclure, nous pouvons dire que le passé de la champagne viticole est un avantage indéniable pour intégrer la viticulture raisonnée. Cela s'explique par la création d'un SLPI lors de la mise en place de l'AOC.

La mise en place de la viticulture raisonnée s'est réalisée avec l'utilisation d'un réseau d'innovation préexistant.

Ce réseau d'innovation est le premier SLPI de la champagne viticole. Ainsi, l'instauration de l'AOC durant le 20<sup>ème</sup> siècle est à l'origine des principales institutions champenoises. Ces dernières ont été créées en partie pour pouvoir réaliser le processus d'innovation engagé avec la spécificité du produit champagne. Elles ont développé un réseau de communication ayant pour but commun d'intégrer l'AOC dans les procédés de production. Ce réseau de communication est devenu le premier système localisé de production et d'innovation champenois.

Il s'avère que la viticulture raisonnée a été intégrée dans ce réseau. Cette liaison s'explique par l'intérêt que représente un réseau préexistant pour l'assimilation d'une innovation dans son contexte socio-économique. En l'occurrence, il est préférable qu'une innovation soit développée au sein du secteur visé, cela lui permet d'utiliser à plein escient les relations liant les différents acteurs présents. Pour que cette intégration puisse se réaliser, il faut qu'il existe une similitude entre les derniers changements apportés et ceux pour lesquels les acteurs ont l'habitude de travailler de concert. Dans le cas de la viticulture raisonnée, cette condition est présente grâce à la nature procédurale de cette innovation, identique à l'innovation « AOC ».

Le fait que le SLPI « AOC » soit réutilisé permet d'expliquer les premières réussites de la viticulture raisonnée dans la champagne viticole.

L'explication réside dans la prédominance de relations informelles dans le SLPI « viticulture raisonnée ».

Un réseau d'innovation préexistant se caractérise par des relations très peu formalisées du fait d'un travail commun instauré depuis longtemps entre les acteurs. Cela se vérifie au sein du SLPI « AOC » mais également entre ce SLPI et les nouveaux agents, institutionnels ou non, nécessaire au SLPI « viticulture raisonnée ». Ces derniers se connaissent déjà et ont pris l'habitude de communiquer entre eux, notamment au sein des groupes de travail Magister et GDV. En fonctionnant essentiellement à travers des relations informelles, les informations interprofessionnelles sont fluides dans le SLPI « viticulture raisonnée » et permettent des débuts prometteurs pour la mise en place de l'innovation. Cela se traduit par une élaboration achevée en l'espace de trois ans et une diffusion déjà amorcée.

Au final, tout laisse croire que la viticulture raisonnée est une réussite dans la Champagne viticole. Toutefois, la diffusion n'est pas achevée et il reste encore beaucoup d'étapes à franchir pour voir l'ensemble des vigneron champenois adopter un procédé de production raisonné. Ces étapes futures ne sont pas forcément jouées d'avance. Comme le souligne Delaplace M. [1999]:

*« Le système et sa capacité à générer des innovations évoluent et un système national d'innovation efficace (...) à un instant « t » peut ne plus l'être en « t+1 » s'il engendre des rigidités qui entravent l'innovation. »*

Cette observation, réalisée pour des systèmes nationaux d'innovation, peut tout à fait être retranscrite au niveau local.

En l'occurrence, un SLPI n'est pas un réseau clos. On peut prendre pour exemple la standardisation d'une innovation. Même si le changement des règles est le résultat d'une

dynamique locale, il faut une généralisation et une standardisation des procédures de spécification pour que le changement soit viable [Allaire, Sylvander, 1997, 41]. C'est pourquoi les institutions nationales ou internationales interviennent, représentant une garantie du respect de l'application des changements. Or, cette intervention peut entrer en contradiction avec les positions du SLPI. Dans ce cas, celui-ci devient un obstacle pour l'intégration de l'innovation.

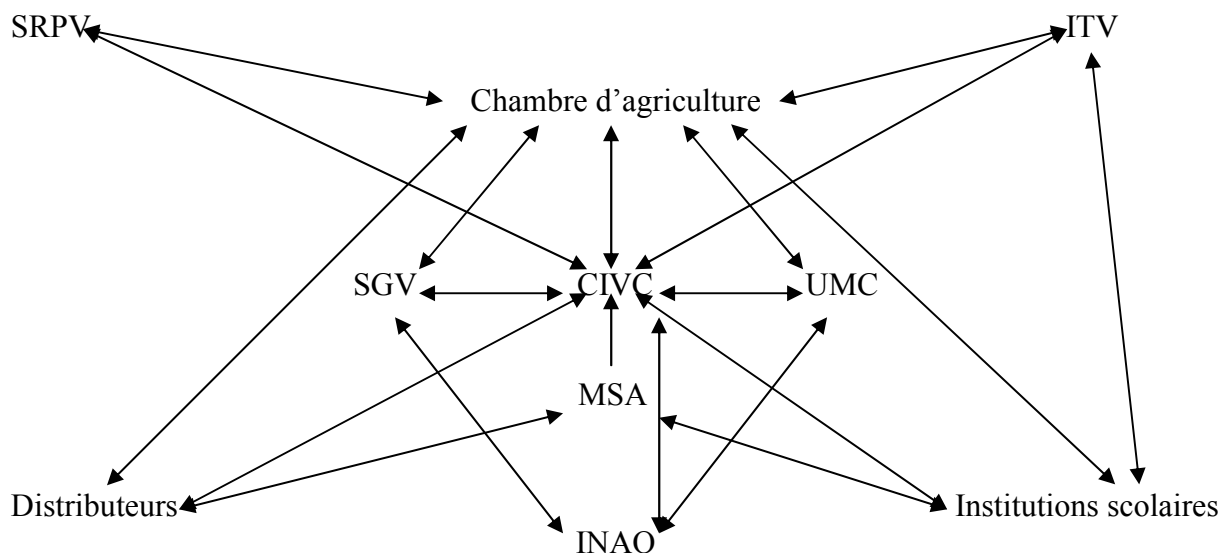
C'est pourquoi, on peut se demander comment se comporte le SLPI « viticulture raisonnée » devant les évolutions nécessaires pour une intégration complète de la viticulture raisonnée.

Le SLPI champenois actuel est-il en capacité de supporter la viticulture raisonnée jusqu'au bout du processus d'innovation ?

**Annexe.**

1/ Les relations informelles au sein du SLPI « viticulture raisonnée », source personnelle.

## Les relations informelles au sein du SLPI « Viticulture raisonnée »



Les relations s'expliquent en fonction des acteurs :

### Le SRPV:

Cette section régionale des services de l'Etat a pour rôle d'homologuer les produits phytosanitaires utilisés dans la Champagne viticole, dans le respect de l'environnement. Pour cela il entretient des relations avec le CIVC et la chambre d'agriculture, notamment à travers Magister et le GDV. Les deux groupes de travail permettent de réaliser des essais de produits qui peuvent ensuite être homologués par le ministère.

### Les distributeurs:

Il est ici question de l'ensemble des distributeurs de matériaux et de produits phytosanitaires.

Leurs relations sont établies :

- Avec la chambre d'agriculture à travers le GDV.
- Avec le CIVC, à travers Magister mais également à travers des rencontres régulières dans lesquelles sont transmises les plaquettes de produits référencés par chaque groupe.
- Avec la MSA, pour informer les utilisateurs de produits des matériaux adéquats dans le cadre de leur protection.

### L'INAO:

Entretient des relations avec l'UMC, le SGV et le CIVC dans le cadre d'une amélioration de la qualité des vins de Champagne et des mesures concernant la protection et l'évolution de l'AOC « Champagne ».

Les institutions scolaires:

Elles entretiennent des relations avec:

- Le CIVC et la chambre d'agriculture à travers le GDV et Magister.
- La MSA dans le cadre de campagne d'information concernant les bonnes pratiques agricoles.
- L'ITV, dans le cadre de demande de techniciens pour une explication des actions phytosanitaires.

On peut également signaler les relations avec le SGV et l'UMC, mais qui ne sont pas représentées dans le schéma, pour des raisons pratiques.

L'ITV :

Son rôle l'amène à être en partenariat avec :

- La Chambre d'agriculture, notamment par le biais du GDV.
- Le CIVC
- Les institutions scolaires.

La chambre d'agriculture:

Elle est en relation avec :

- Le CIVC par le biais des relations techniques existant entre le GDV et les services techniques [GDV, 2000]. Une des actions citées peut être la création en 1995, avec le CIVC, d'un groupe de viticulteurs pour l'utilisation et la validation de modèles de prévision des risques de maladies.
- Le SGV et l'UMC, toujours à travers le fonctionnement du GDV.

Le CIVC :

Il entretient des relations, autres celles déjà signalées, avec :

- La MSA dans le cadre d'information concernant les bonnes pratiques agricoles.
- Le SGV et l'UMC qui sont les initiateurs de sa création et qui de fait sont toujours en relation avec les représentants de l'interprofession.

## Bibliographie.

- ALLAIRE G., SYLVANDER B., [1997], « Qualité spécifique et innovation territoriale », *Les Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, n° 44, Paris, 3eme trimestre, p. 32-59.
- AKRICH M., CALLON M., LATOUR B., [1988], « A quoi tient le succès des innovations. Première épisode: l'art de l'intéressement. », *Annales des mines*, Paris, juin, p. 4-17.
- BARRERE Ch., [2001], « La dynamique institutionnelle de construction d'un patrimoine juridique et économique : le cas du Champagne », in RASSELET G. (éd.), [2001], *dynamique économique régionale. Méthodes d'analyse et application à la région Champagne-Ardenne*, publication du laboratoire d'analyse des mouvements économiques CERAS-LAME, presse universitaire de Reims, Reims, p. 199-218.
- BOSSERELLE E., [1994], *Croissance et Fluctuations*, Edition Sirey, Lonrai.
- CALLON M., [1994], « L'innovation technologique et ses mythes », *Annales des mines*, Paris, mars, p. 6-17.
- CHAUVEAU J. P., CORMIER SALEM M. Ch., MOLLARD E., [1999], *L'innovation en agriculture, question de méthode et terrains d'observation*, IRD éditions.
- CIVC, [1991], « Le Cinquantenaire du CIVC 1941-1991 », *Bulletin d'information du CIVC*, 2<sup>ème</sup> trimestre, p. 15-34.
- CIVC, [2001a], *Guide pratique, viticulture raisonnée*, CIVC, Epernay.
- CIVC, [2001b], *Le comité interprofessionnel du vin de Champagne*, CIVC, Epernay.
- CREVOISIER O., [2001], « Approche par les milieux innovateurs : état des lieux et perspectives », *Revue d'économie régionale et Urbaine*, n°1, p.153-166.
- DELAPLACE M., [1999], « Pertinence et limites de l'approche en termes de système national d'innovation », *Veda, Technika, Spolecnost, (science, technology, society)*, VIII (XXI) 3.
- DESCOTES A., MONCOMBLE D., [2002], « La viticulture raisonnée en Champagne : état des lieux. Année 2001 », *Le vigneron champenois*, n° 3, Epernay, mars, p. 36-57.
- FORAY D., [2000], *L'économie de la connaissance*, La Découverte & Syros, Tournai, Belgique.
- GDV, [2000], « Un objectif : développer des outils d'aide à la décision », *site Internet GDV*.
- INAO, [1978], *Historique de la législation et de la réglementation champenoise*, INAO, Paris.
- INAO, [2001], *L'institut national des appellations d'origine*, INAO, Paris.
- LAFON E., [2002], « Les vigneron du Sézannais se prennent en main », *Le vigneron champenois*, n° 665, janvier, p. 12-13.
- LOILIER T., TELLIER A., [1999], *Gestion de l'innovation*, Les essentielles de la gestion, Bayeux.
- LONGHI C. et QUERE M., [1993], « Système de production et d'innovation et dynamiques des territoires », *Revue Economique*, n°4, juillet.
- MAGISTER, [2002], *Bulletin d'information et d'adhésion. Campagne 2002*, Magister Champagne.
- MENIVAL D. [2002], *La mise en place d'une innovation procédurale au sein d'un secteur de production : Le cas de la viticulture raisonnée en champagne viticole*, Mémoire de DEA d'économie, Université de Reims, 137 p.
- UMC, [2002], « Grandes Marques et Maisons de Champagne : Origines, Histoire et Missions », *site Internet UMC*.
- ZAPATA C., [2002], « Le vignoble adopte collectivement le principe de la viticulture raisonnée », *Marne agricole*, février.