

## ***Territoires du vin***

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

10 | 2019

Vigne, vin, alimentation, santé

# Une histoire de la qualité sanitaire des vins. Les réglementations à l'épreuve de l'expertise médicale et des pratiques œnologiques (Fin du XIX<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle)

16 October 2019.

**Sénia Fedoul Olivier Jacquet**

 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1754>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Sénia Fedoul Olivier Jacquet, « Une histoire de la qualité sanitaire des vins. Les réglementations à l'épreuve de l'expertise médicale et des pratiques œnologiques (Fin du XIX<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle) », *Territoires du vin* [], 10 | 2019, 16 October 2019 and connection on 21 November 2024. Copyright : [Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1754>

PREO

# Une histoire de la qualité sanitaire des vins. Les réglementations à l'épreuve de l'expertise médicale et des pratiques œnologiques (Fin du XIX<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle)

## ***Territoires du vin***

16 October 2019.

10 | 2019

Vigne, vin, alimentation, santé

Sénia Fedoul Olivier Jacquet

🌐 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1754>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

---

### Introduction

Le discours hygiéniste et la proximité des médecins avec les mondes économiques de la vigne et du vin

Le vin, boisson hygiénique ?

Les médecins au cœur de la filière vin

L'évolution contrastée du discours médical sur le vin après la seconde guerre mondiale

Le problème de la composition des vins et le rôle des médecins

Une hygiène sous contrôle : la qualité sanitaire des vins à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle

Le monde médical expert dans la composition des vins

Conclusion

---

## **Introduction**

- 1 Depuis quelques années, avec une prise en compte notoire chez tous les acteurs de la filière au sens large – des producteurs aux consommateurs, en passant par la puissance publique –, les questions environnementales et sanitaires sont devenues des enjeux dans le monde

de la vigne et du vin. La limitation continue des intrants, les réglementations favorisant l'agriculture bio, le développement de recherches pour des pratiques "durables" ou encore l'essor du phénomène des vins « nature » sont autant de transformations contemporaines illustrant l'emprise d'un contexte réglementaire, politique, commercial et culturel sur les pratiques vitivinicoles. Or, si les notions de protection environnementale ou de durabilité évoquées dans notre XXI<sup>e</sup> siècle restent des problématiques toutes récentes, les questions de santé publiques liés à la production vitivinicole s'inscrivent dans des processus historiques plus longs et plus complexes qu'il n'y paraît.

- 2 Nous avons donc choisi ici de focaliser notre regard sur le grand XX<sup>e</sup> siècle, période cruciale d'évolutions techniques aux champs comme à la cave, mais également, moment inédit de mise en réglementation des productions vitivinicoles par les pouvoirs publics. Au XX<sup>e</sup> siècle, de nombreuses normes s'imposent qui viennent cadrer les techniques de production du vin, son commerce ou encore sa consommation. Ces processus ont déjà fait l'objet d'une importante bibliographie historique. De nombreux chercheurs ont pu ainsi mettre en exergue l'impact des évolutions techniques et scientifiques, des transformations économiques, des crises, des guerres ou des changements culturels dans l'évolution du vin, de sa composition et de son goût au XX<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup>. D'importantes interrogations restent néanmoins en suspend si l'on étudie ces phénomènes sous la focale vin et santé. Quelle sont les perceptions sanitaires des vins au cours du XX<sup>e</sup> siècle ? Ont-elles un impact sur les techniques de production des vins et sur les réglementations vitivinicoles ? Qui sont les acteurs, experts et prescripteurs impliqués dans ces processus normatifs ?
- 3 Pour tenter de répondre à ces interrogations, notre travail s'appuie sur de nombreuses sources issues, en particulier, de la littérature professionnelle, médicale réglementaire et technique du XX<sup>e</sup> siècle, corpus que nous avons pu croiser avec un certain nombre d'archives privées importantes pour intégrer des jeux d'échelles dans l'analyse.
- 4 Dans un premier temps nous nous intéresserons à décrire les particularités du discours hygiéniste des médecins sur le vin et leurs évolutions au XX<sup>e</sup> siècle. Tout en montrant les liens existants entre le corps médical et le monde du vin, il s'agira ensuite de mieux com-

prendre l'action et le rôle des hommes d'hypocras sur les pratiques viticoles et la composition des vins.

## **Le discours hygiéniste et la proximité des médecins avec les mondes économiques de la vigne et du vin**

### **Le vin, boisson hygiénique ?**

- 5 Le lien entre médecine et vin n'est pas nouveau au XX<sup>e</sup> siècle et l'idée que ce produit possède des vertus sanitaires remonte à l'antiquité. Théorisée par la médecine Galénique, la théorie des humeurs, reprise au Moyen-âge et encore très présente jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, insiste largement sur les capacités de l'alimentation, dont le vin, à réguler les maux du corps<sup>4</sup>. Cette théorie définit même, à ce moment-là, une part des hiérarchies viticoles<sup>5</sup>. Abandonnée au XIX<sup>e</sup> siècle, elle laisse la place à une médecine fondée sur l'observation et qui rejoint nos concepts contemporains. Pour autant, le vin reste un produit considéré comme globalement bénéfique pour le corps. La montée en puissance du mouvement hygiéniste défendu par nombre de médecins et d'intellectuels au XIX<sup>e</sup> siècle et à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle<sup>6</sup> relance cet intérêt pour des vins qui deviennent aussi, à ce moment-là, des boissons à fort potentiel économique qu'il convient de défendre et de promouvoir auprès du consommateur. En France, ces préceptes hygiénistes sont alors défendus depuis 1871 par l'académie de médecine sous le nom de Société Française contre l'abus des boissons alcooliques, puis part la Société Française de Tempérance (1873), et enfin la Ligue Nationale contre l'Alcoolisme (1895). En visant l'alcoolisme, ces organisations ciblent seulement les boissons dites "industrielles" - alcools de grains, de betterave, absinthe, etc., et non le vin considéré, à l'instar du cidre, comme "une boisson naturelle".
- 6 Le discours sur les vertus hygiénistes du vin est alors largement transmis et soutenu par les scientifiques et les médecins dès le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle et jusque dans les années 1950. Très nombreuses sont ainsi les publications, publicités ou autres recommanda-

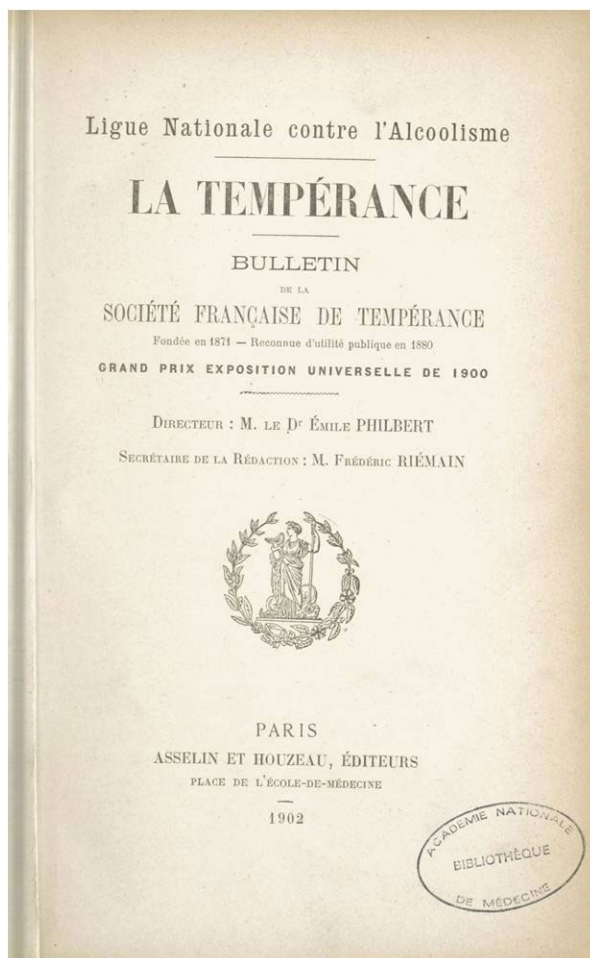
tions conférant au vin des vertus indéniables sur le corps. Les différents auteurs recommandent le vin "naturel", c'est à dire non "sophisticqué", pour une consommation de tous les jours. Des prescriptions sont données en fonction de l'activité, du sexe ou de la corpulence. Ainsi, un homme adulte de constitution moyenne et travailleur manuel peut boire "impunément chaque jour deux bouteilles de vin Girondin" tandis qu'une femme sédentaire ne doit pas excéder 1/2 bouteille quotidienne, nous précise en 1907 le Docteur Emile Mauriac dans son ouvrage "Les vins de Bordeaux : leurs qualités hygiéniques et curatives"<sup>7</sup>.

- 7 Pour nombre de publications de cette période, le vin possède également des vertus curatives. En fonction de leurs provenances ou de leur couleur, ils soigneraient ainsi des maux différents. Lors du second Congrès des médecins amis des vins de France tenu à Béziers du 25 au 29 octobre 1934, le Docteur Eylaud, secrétaire général de l'association et membre du comité national de propagande pour le vin, évoque un projet de codex œnothérapique. Si, pour certaines maladies telle l'hyperchlorhydrique ou la cirrhose, l'abstinence est recommandée, on préconise par exemple 50 grammes de vin de Sauternes ou de Vin de Grave Blanc avant le repas. Inversement, selon le professeur Escat de Toulouse, le buveur d'eau à d'avantage de chance d'être sujet à l'eczéma et au vertige. En fonction de leurs régions de production, les vins posséderaient même des vertus spécifiques. En conséquence, sous la plume du Docteur René Guillermin de Genève, dans le numéro de juin 1937 de la *Revue du Vin de France*, le lecteur apprend que le Bourgogne posséderait des vertus aphrodisiaques. Ainsi : « Dans certains cas de stérilité, une demi-bouteille de Beaune ou de Chambertin peuvent faire des miracles » (Ill 1).<sup>8</sup>

Le vin est incontestablement un **aphrodisiaque**, car il agit sur les fonctions reproductrices de l'homme comme de la femme. Un vieux dicton dit que le Champagne fait dire des bêtises et que le Bourgogne en fait faire. Nous pensons aussi que dans certains cas de stérilité une demi-bouteille de Beaune ou de Chambertin peuvent faire des miracles... mais ne forcez pas la dose car l'effet serait absolument opposé.

**Illustration 1 : Extrait d'un article du Dr. René Guillermin, « La vin et la médecine », *Revue du Vin de France*, Juin 1937.**

- 8      Pourtant, et les travaux de Didier Nourrisson<sup>9</sup> ou Morgan Poggioli<sup>10</sup> le montrent fort bien, les prescriptions médicales et sociales sont loin d'être toutes unanimes. Les médecins amis du vin, très liés, comme nous l'avons vu, au Comité national de propagande pour les vins, et même s'ils sont de bonne foi, ils représentent aussi un atout non négligeable pour les pouvoirs publics et les producteurs qui cherchent à développer la consommation nationale et à remédier à la surproduction viticole des années 1930. D'autres praticiens, mettent ainsi en garde contre les méfaits d'une consommation trop importante de vin. Chez certains, l'on appelle cela le « vinisme », dissocié donc, de l'alcoolisme puisque le vin n'est pas un alcool mais une boisson naturelle. Chez d'autres, l'abus de vin se nomme tout bonnement alcoolisme. Enfin, certains groupes sociaux très hygiénistes, soutenus par des associations comme l'Union Française Antialcoolique et l'Alliance d'Hygiène Sociale (AHS) fondées en 1904 suivent des positions totalement anti-boissons alcoolisées et donc anti-vin. « Vivant modèle d'abstinence totale", elles sont "en guerre ouverte contre la très « vinophile » Ligue nationale contre l'alcoolisme" (Ill. 2)<sup>11</sup>



**Illustration 2 : Couverture du Bulletin de la Société Française de Tempérance, 1902.**

## Les médecins au cœur de la filière vin

- 9 Nombre de sources ou d'ouvrages historiques évoquent les relations très étroites du monde médical avec le monde du vin, et cela, dès l'antiquité<sup>12</sup>. Pour autant, cela concerne assez peu la filière productive. Or, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la "démocratisation" de l'accès aux vignes et la montée des élites républicaines dans les campagnes provoquent un rapprochement très perceptible entre médecins, vignerons et négociants. D'ailleurs, nombre de ces praticiens sont aussi des producteurs. A titre d'exemple, mentionnons l'existence explicite d'une *Union viticole des médecins propriétaires en Bourgogne*, fondée en 1895<sup>13</sup>. Le Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise compte, quant à lui, 21 médecins dans ses rangs en 1907<sup>14</sup>. Nous retrouvons égale-

ment ces médecins dans la sphère parlementaire, élus, pour nombre d'entre eux, de zones viticoles. Tel est le cas d'un des plus connus d'entre eux, le Docteur Ferroul, personnage central des révoltes vigneronnes de 1907 et président de la confédération Général des vignerons du Midi durant cette période<sup>15</sup>. Citons, en outre, le Docteur Ozanon, Président de la Confédération Générale des Associations Viticoles de Bourgogne. En réalité, partout dans l'hexagone, les médecins côtoient la sphère professionnelle et y sont même partie prenante en intégrant, voire en pilotant nombre d'associations vitivini- coles.

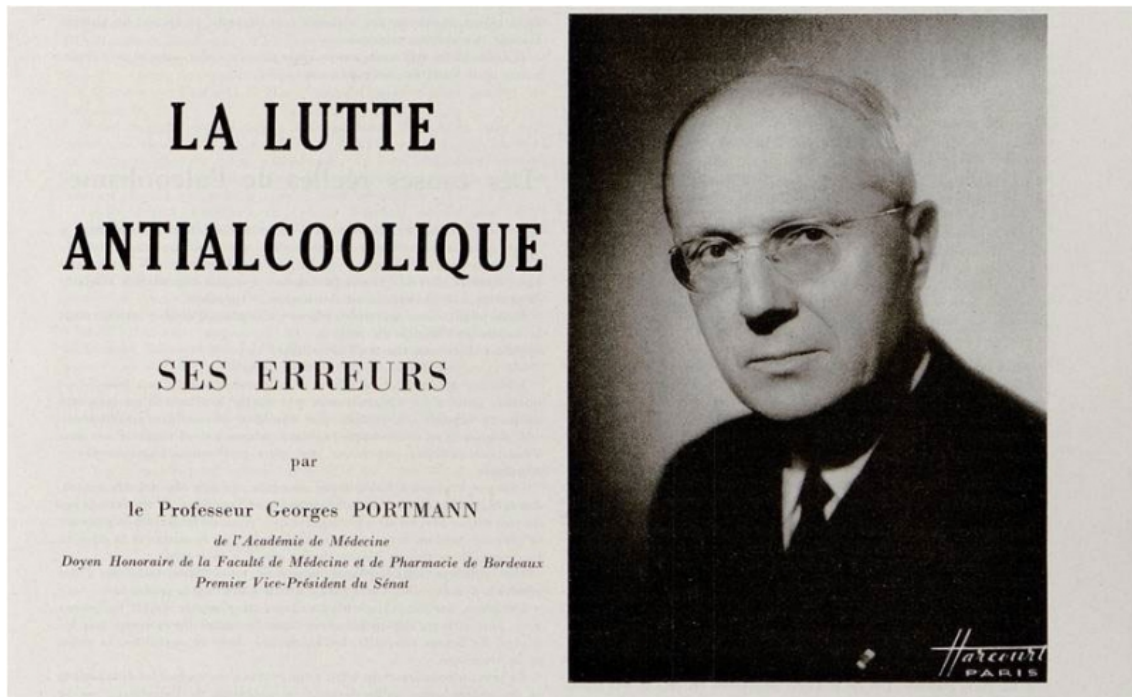
- 10 Quoi qu'il en soit, ceux dont les discours rendent hommage aux vertus hygiéniques des vins sont tout à fait les bienvenus dans les cercles les plus médiatisés du vignoble français, groupements dont l'objectif principal reste la promotion des vins de France et, en particuliers des vins d'appellation d'origine. La prestigieuse *Académie des vins de France*, fondée en 1934, réunit des membres influents de la viticulture, de la presse, de la gastronomie et du monde médical, à l'instar de Paul Le Tellier, Directeur du *Syndicat français des médecins homéopathes*<sup>16</sup> et Président de la Ligue médicale homéopathique internationale (Illustration 3).





**Illustration 3 : Diner de l'Académie du vin de France, en présence du Dr. Le Tellier, Directeur du Syndicat français des médecins homéopathes et Président de la Ligue médicale homéopathique internationale, Revue du Vin de France, octobre 1937.**

- 11 Si nous l'avons évoqué auparavant, l'Association des *Médecins Amis du Vin* fondée en 1929 bénéficie d'une tribune fantastique auprès des professionnels de la filière vitivinicole. Son action perdure d'ailleurs largement après la seconde Guerre Mondiale et jouie du relais très efficace de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Les actions, discours ou écrits du président de cette association de médecins, le sénateur Bordelais Georges Portmann<sup>17</sup>, couvrent régulièrement les lignes du bulletin de l'INAO dans les années 1950 et 1960. Il s'y fait systématiquement le défenseur des vins face aux discours montant de l'abstinence antialcoolique (Illustration 4).



**Illustration 5 : Georges Portmann, Séateur de Gironde et Professeur de la Faculté de Médecine de Bordeaux, ardent défenseur de la consommation de vin, Revue du Vin de France, January-Mars 1961.**

- 12 Enfin, évoquons le Comité de propagande des vins de France qui, dès sa fondation en 1931, et aux côtés des représentants de la production, des autorités publiques et de la presse, établit une commission "Scientifique et de propagande médicale" composée de plusieurs membres éminents de la faculté et de l'Académie de médecine. La création de cette organisation dans un contexte de forte crise viticole et de réaction au prohibitionniste culturel et économique ambiant - concrétisé d'ailleurs depuis 1920 par le *Volstead Act* aux USA - agit en réalité comme un véritable catalyseur du discours médical hygiéniste latent.
- 13 Cependant, au tournant de la Seconde Guerre Mondiale, « l'âge d'or » de la médecine prescriptive d'une consommation régulière de vin va doucement s'achever face à la montée d'un nouveau discours médical, incluant d'avantage le vin dans une lutte générale contre la consommation d'alcool.

## L'évolution contrastée du discours médical sur le vin après la seconde guerre mondiale

- 14 En 1937, un questionnaire initié par la société des Médecins Amis des Vins de France est envoyé à 4000 praticiens sur l'hexagone. Sur les 1590 réponses reçues, seuls 2% des médecins considèrent le vin comme une boisson nocive et 14% d'entre eux estime comme nuisible la propagande sur le vin<sup>18</sup>. Le corps médical semble, avant-guerre, largement favorable à la consommation de vin si, rappelons-le, celui-ci est "naturel".
- 15 Après le second conflit mondial - déjà largement influencée par la politique antialcoolique de Vichy<sup>19</sup>- le discours médical tend à lentement changer, et de plus en plus de praticiens en viennent à condamner la consommation d'alcool sous toutes ces formes. Le contexte tend d'ailleurs à évoluer et la pression croissante des pouvoirs publics contre l'alcoolisme incite le réveil des "abstinents". Dès 1946, par exemple, le Ministère de la santé publique, sur demande du Ministère de l'agriculture, demande officiellement l'avis de l'Académie Nationale de Médecine pour connaître "la quantité de vin qui paraît pouvoir être raisonnablement consommée par l'ensemble de la population Française"<sup>20</sup>. Si l'objectif est de "déterminer la place à donner aux productions essentielles" dans un moment de pénurie, reste que l'Etat se soucie également d'une consommation nationale qui va rapidement croître de manière exponentielle pour atteindre 140 litres *per capita* au début des années 1960.
- 16 De nombreux médecins prennent aussi rapidement position derrière le Professeur Robert Debré, fondateur du Comité Médical de la Résistance en 1943, pour dénoncer l'alcoolisme comme un "fléau social"<sup>21</sup>, posant de sérieux problèmes sanitaires, familiaux et économiques. A ce titre, les travaux du polytechnicien Sully Ledermann chiffrent le coût de l'alcoolisme à 150 à 200 milliards par ans ! Un plan anti alcoolique est donc lancé sous le gouvernement Mendes France dès l'automne 1954. La promotion de consommation de lait à l'école dans les années 1950, bien connue de tous les français, fait partie d'un plan de dix ans censés lutter contre les abus de boissons dont le programme comprend également la suppression du privilège des bouilleurs de

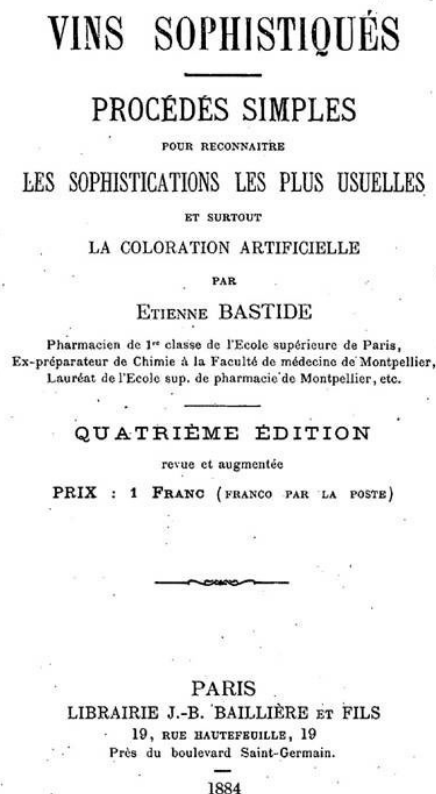
crus, des subventions à l'arrachage de vignes, entre autres, ainsi que de nombreuses mesures de propagande<sup>22</sup>. Ainsi, des médecins sont sollicités, des nutritionnistes, des pédiatres, qui vantent les mérites des boissons non alcoolisées face au vin et autres spiritueux. Dans ce contexte, "Le vieux lobbyisme antialcoolique se refait une santé"<sup>23</sup>. L'alcoolisme est désormais considéré comme une dépendance et se détache de l'alcoolisation à tel point que « l'alcoologie devient un secteur dynamique de la médecine »<sup>24</sup>.

- 17 Pourtant, et malgré la persévérance de plusieurs gouvernements, dont celui de Michel Debré - fils du Professeur Debré - et malgré les déclarations du Président Français Valéry Giscard d'Estaing en 1977 évoquant l'alcoolisme comme le plus important des fléaux sociaux, la consommation reste longtemps importante, et le poids de la filière des alcools et surtout du vin, minimisent l'impact de ces discours et tentatives. Rappelons qu'à la fin des années 1940, le vin concerne une filière d'environ 2 millions de personnes et pèse fortement sur l'économie nationale. Le *Comité de Propagande des Vins de France*, supprimé sous Vichy, reprend d'ailleurs du service dès 1948 et les parlementaires des régions viticoles exercent leur influence sur les décisions des pouvoirs publics. En conséquence, la voie des médecins non "abstinentes", promoteurs d'une consommation "modérée" de vins se fait encore entendre. Les liens étroits que le corps médical entretient avec la filière vin - notamment avec de nombreux prescripteurs, des maisons de négoce, vigneronnes et des œnologues - un discours légitime, d'autant plus qu'il est considéré comme l'expert de santé publique depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans sa lutte contre les « vins trafiqués », l'analyse et la détermination des substances potentiellement nocives à la santé dans cette boisson.
- 18 Ces problématiques évoquent alors un autre versant du rapport vin/médecine, vin/santé, qui est cette fois détaché des pratiques empiriques, héritières de l'ère moderne. Elles sont, de ce fait, plus proches des préoccupations scientifiques initiées en leur temps par Pasteur.
- 19 Se pose alors de façon plus étroite, entre ces milieux et la filière vitivinicole, la question d'évolution des normes de fabrication du vin.

# Le problème de la composition des vins et le rôle des médecins

## Une hygiène sous contrôle : la qualité sanitaire des vins à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle

- 20 Nous l'avons évoqué, le monde de la médecine dissocie le vin « naturel » des autres vins, dits, par exemple, « sophistiqués » ou « trafiqués » (Illustration 6). Or, cette distinction est fondamentale pour comprendre le mouvement qui, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, inscrit les problématiques sanitaires dans les processus d'élaboration et d'évolution des normes de fabrication des vins.



### Illustration 6 : couverture d'un ouvrage sur les vins sophistiqués, 1884.

- 21 À la suite de la crise phylloxérique et des crises cryptogamiques au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, face à la pénurie de raisin, une partie importante des producteurs de vin mettent en place des stratégies techniques visant à contourner cette pénurie de matière première. Ces négociants inondent le marché de vins « sophistiqués » contenant de nombreux composés autres que le raisin qui seront considérés rapidement comme nocifs par le corps médical et les pouvoirs publics<sup>25</sup>. Citons, par exemple, l'ajout de plâtre, celui de mercure, d'acide sulfurique, de colorants en tous genres ou encore d'alcool de betterave. Deux formes de groupes de pression poussent alors les pouvoirs publics à légiférer contre ces modes de fabrication : d'une part, des producteurs de vins « naturels » qui estiment subir une réelle concurrence face à ce qu'ils considèrent comme de la fraude ; d'autre part, une partie du corps médical qui voit dans ces pratiques un danger pour les consommateurs, les plus pauvres en particulier. Ainsi, un ensemble de textes visant à réglementer la fabrication du vin voient le jour fin XIXe siècle et début XX<sup>e</sup> siècle. Le cadre réglementaire est inauguré par la loi Griffe de 1889 qui, pour la première fois dans le monde, donne une définition du vin considéré comme le *produit exclusif de la fermentation du raisin frais*. D'autres textes interdisant telles ou telles pratiques suivent et aboutissent à la loi cadre du 1<sup>er</sup> août 1905, celle de la Répression des Fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles. Ce n'est qu'en 1907 que des moyens de contrôle et de répression sont mis en place avec la création de la Répression des Fraudes et l'instauration de la déclaration de récolte obligatoire. L'apparition de cette législation économique et sanitaire implique une expertise scientifique spécifique au vin et aux produits toxiques. Elle sera désormais conduite par des Ingénieurs-Chimistes, des Ingénieurs-Chimistes-Agronomes<sup>26</sup>, des Chimistes, mais également par des Pharmaciens et des médecins dont leurs relations institutionnelles sont liées. C'est l'affirmation de l'Analyse Chimique. C'est ainsi que, dans de nombreuses villes de France une synergie s'instaure entre les facultés de pharmacie, l'art vétérinaire et la médecine. Cette interrelation subsistera d'ailleurs jusqu'à la séparation officielle de ces

deux corps de la santé en 1968<sup>27</sup>. La toxicologie s'inscrit, à ce titre, comme une matière à la croisée de ces disciplines sœurs.

- 22 Ainsi, dans ce contexte de lutte contre les fraudes, la création dans les années 1880 de la Chaire de « Chimie Organique et de Toxicologie » dans les Facultés de Médecine et de Pharmacie. Cette Chaire va avoir un impact sur les politiques de qualité sanitaire dans les produits alimentaires. De nombreuses études sur les vins fraudés et leurs composants voient ainsi le jour. On peut citer par exemple, l'un des précurseurs de ce mouvement se nomme Louis Hugounenq (1860-1942), Professeur de Chimie Biologique et Médical. Il publie par exemple, en 1891, un *Traité des poisons*, il y démontre l'impact de certaines substances et des additifs dans les vins<sup>28</sup>. Autre figure qui a un rôle dans la vie politique, c'est Paul Cazeneuve (1852-1934), qui s'occupe de la chaire de « Chimie Organique et Toxicologie ». Comme le Pr. Hugounenq, il s'inscrit dans une démarche antialcoolique. En effet, en tant que parlementaire et scientifique, il s'engage dans la lutte contre l'alcoolisme, dans la répression des fraudes dans les cas où la prophylaxie liée à l'adjonction de matière colorantes de synthèse aux vins - tels la fuscine, un dérivé du goudron de houille et les dérivés azoïque - sont utilisés comme additif et l'éventuelle toxicité de ces substances pour les consommateurs sont largement employés dans les chais des grandes maisons de négoce parisiens.
- 23 Ainsi, les enfants d'Hygie - déesse de la santé et de la propreté - s'imposent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans le processus de fabrication, et dans le contrôle qualité sanitaire du vin.
- 24 Le rôle de prescription des mondes médicaux auprès de la production vinicole ne va pas faiblir au cours de la première partie du XX<sup>e</sup> siècle. L'analyse, désormais obligatoire des composés du vin, et l'importance croissante de l'hygiène dans sa fabrication ont permis l'intégration de ces nouveaux experts, les Scientifiques et le Corps Médical implique ces praticiens.
- 25 Néanmoins, ils vont devoir s'adapter aux mutations des sociétés du XX<sup>e</sup> siècle pour créer un nouveau statut qui va gagner en légitimité dans la vitivinisphère : c'est l'Œnologue.

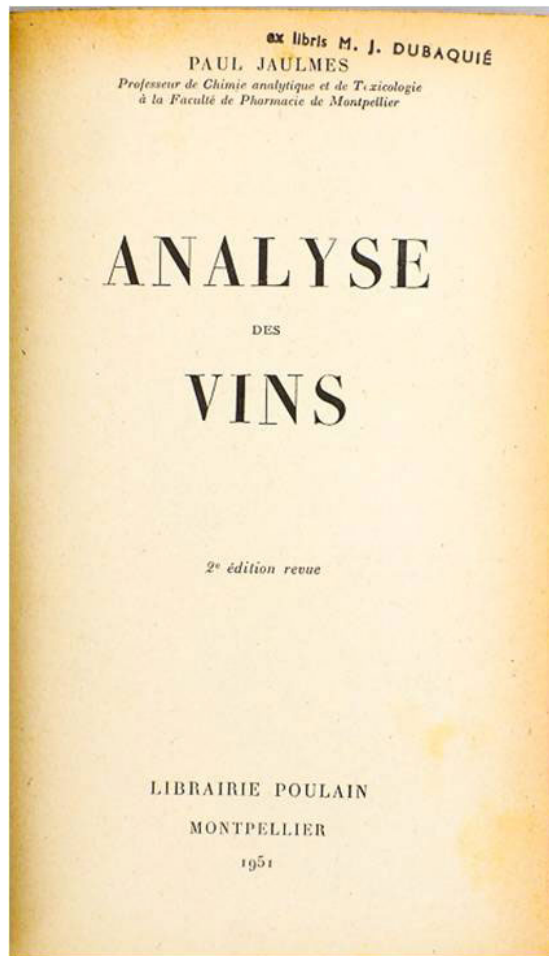
## Le monde médical expert dans la composition des vins

- 26 « Ainsi, les Médecins Amis du Vin attendent-ils beaucoup des œnologues susceptibles, non seulement de ne pas faire disparaître les principes essentiels de leur composition mais de ne pas ajouter des produits qui dénatureraient ou déséquilibreraient les dits vins [...] Ils espèrent également que les œnologues collaboreront avec les médecins pour résoudre certains problèmes dont les solutions seraient intéressantes pour le plus grand profit des consommateurs... même sains. ». Cette demande du Docteur Eylaud, Secrétaire Général des Médecins Amis des Vins de France, est tirée de son article intitulé « *Œnologie et médecine* », publié dans le numéro 25 du premier trimestre 1967 de la *Revue Française d'Œnologie*. Elle intervient dans un contexte où le corps médical s'est quelque peu éloigné puisque l'œnologue qui est désormais installés comme experts principaux des mondes vitivinicoles depuis 1955.
- 27 Pourtant, dès le départ, les deux professions sont très liées. La tutelle commune de Pasteur, inventeur de « l'œnologie moderne » et révélateur de la « médecine moderne » illustre parfaitement cette symbiose initiale. D'ailleurs, durant toute la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, ces deux mondes continuent de s'entrecroiser. Les premières formations officielles d'œnologues sont réalisées par des Ingénieurs-Chimistes, des Ingénieurs-Agronomes-Chimistes, des Chimistes mais aussi par des pharmaciens. Ces derniers, considérés comme les « scientifiques du monde rural », prennent d'ailleurs bien souvent le rôle d'analyste des vins et du lait dans leurs officines de campagne. Formés en « Chimie Analytique et Toxicologie Alimentaire » dans les facultés de pharmacie, ils recherchent les toxicités potentielles de ces produits, et ils sont également sollicités par les vigneronns à qui ils donnent régulièrement conseil de vinification, de traitement pour les maladies du vin. L'étude de la nocivité ou pas des substances ajoutées au vin reste également principalement dictée par des impératifs sanitaires. Ces études sollicitent les compétences des pharmaciens et des médecins et qui dépendent en dernier recours de leur expertise.
- 28 Les expériences sur les vins plâtrés réalisées à Montpellier à la fin du XIXe siècle évoquent clairement cette prééminence. Suite à des re-



vendications de certains consommateurs se plaignant de "mal au cœur, coliques d'estomac et de ventre, vomissement et sécheresse de bouche» en raison de l'ingestion de vins sans doute largement plâtrés, l'Ecole National d'Agronomie de Montpellier (E.N.S.A.M) réalise des expériences d'ingestion des vins plâtrés sur « cobayes humains »<sup>29</sup>. Malgré l'apparition de symptômes importants chez ces « cobayes », l'E.N.S.A.M. attribue les symptômes au degré alcoolique des vins et finalement l'innocuité du plâtrage<sup>30</sup>. Pourtant, ces conclusions de l'E.N.S.A.M. sont *de facto* rejetées par la Faculté de Médecine dont l'avis sera, seul, pris en compte par les pouvoirs publics.

- 29 Les pharmaciens resteront également très longtemps à la manœuvre. Le cas du Professeur Paul Jaulmes (1904-1993)<sup>31</sup> de la Faculté de Pharmacie de Montpellier est en ce sens emblématique. Membre de l'Office International du Vin (OIV) dès les années 1930, il est chargé par l'organisation internationale de codifier les pratiques œnologiques et, en particulier, les dosages de substances ajoutées et potentiellement nocives en grande quantité. En 1951, il crée la Sous-Commission des « Méthodes d'Analyses des Vins » dont l'objectif consiste à en uniformiser les méthodes d'analyse. Il publie ainsi en 1951 un ouvrage intitulé « Analyse des vins » (illustration 7) ainsi qu'en 1962 un « Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins ». Il participe enfin à la création d'un *Codex Œnologique International* sur le traitement des vins, annexe à la Pharmacopée Française en 1971<sup>32</sup>. L'intégration des pharmaciens et médecins à la filière vinicole sous l'axe de la qualité sanitaire et de l'hygiène des vins en fait de véritables spécialistes dont la parole et l'expertise comptent dans l'ajustement des réglementations.



**Illustration 7 : couverture de l'ouvrage du Professeur Jaulmes, 1951.**

- 30 De grands débats touchants aux produits ajoutés au vin sollicitent régulièrement les compétences médicales. Tel est le cas, par exemple, du problème lié au « collage bleu », qui va traverser une bonne partie du XX<sup>e</sup> siècle. Le « collage au bleu », autrement dit, collage au ferrocyanure de potassium. Cette pratique permettant d'éclaircir les vins troublés en raison de la casse ferrique, s'est développée en 1914. Dès les années 1930, cette pratique suscite d'abord des débats au sein du corps médical. Si l'Académie de Médecine invalide le procédé en 1935 pour cause de nocivité, les débats au sein de cette institution n'en sont pas moins virulents. Par exemple, la Commission de l'Académie, tenue par les chimistes et les hygiénistes reste favorable au procédé, alors qu'il est vivement critiqué par les chirurgiens. Pour contrer cette décision, une expérience est d'ailleurs réalisée à Bordeaux sur plusieurs individus, dont des médecins. Les résultats ont été présentés lors du Congrès d'œnologie de Bordeaux, congrès qui confirme les

liens existants entre médecins et œnologues, le 20 octobre 1935 par le Dr. Fagouët. Cette expérience affirme l'innocuité du Ferrocyanure de Potassium. Le combat entre défenseur et pourfendeurs de ce procédé a continué jusqu'à la Libération. Finalement l'Académie de Médecine revient sur ses positions en acceptant le collage des vins blancs au ferrocyanure de potassium sous la condition que cette clarification soit faite « sous la direction et le contrôle d'un chimiste officiel qui fixera les doses nécessaires... ». Cette demande serait ainsi un des éléments ayant incité à la création du Diplôme National d'Œnologue (D.N.O.) en 1955<sup>33</sup>. Cette loi permet de mettre en place un cadre institutionnel sur les statuts de l'œnologue et un encadrement technique et scientifique de la formation. Celui-ci, ayant reçu une formation en Chimie-Analytique, c'est le seul qui est alors désormais habilité à la manipulation du ferrocyanure de potassium et à en dicter les dosages. L'Etat prendra finalement en main le problème sous la forme d'une réglementation n'interdisant pas le procédé, mais cadrant les doses de ferrocyanure à utiliser. Les pressions des producteurs dans un contexte commercial difficile participent bien entendu aussi à cette autorisation.

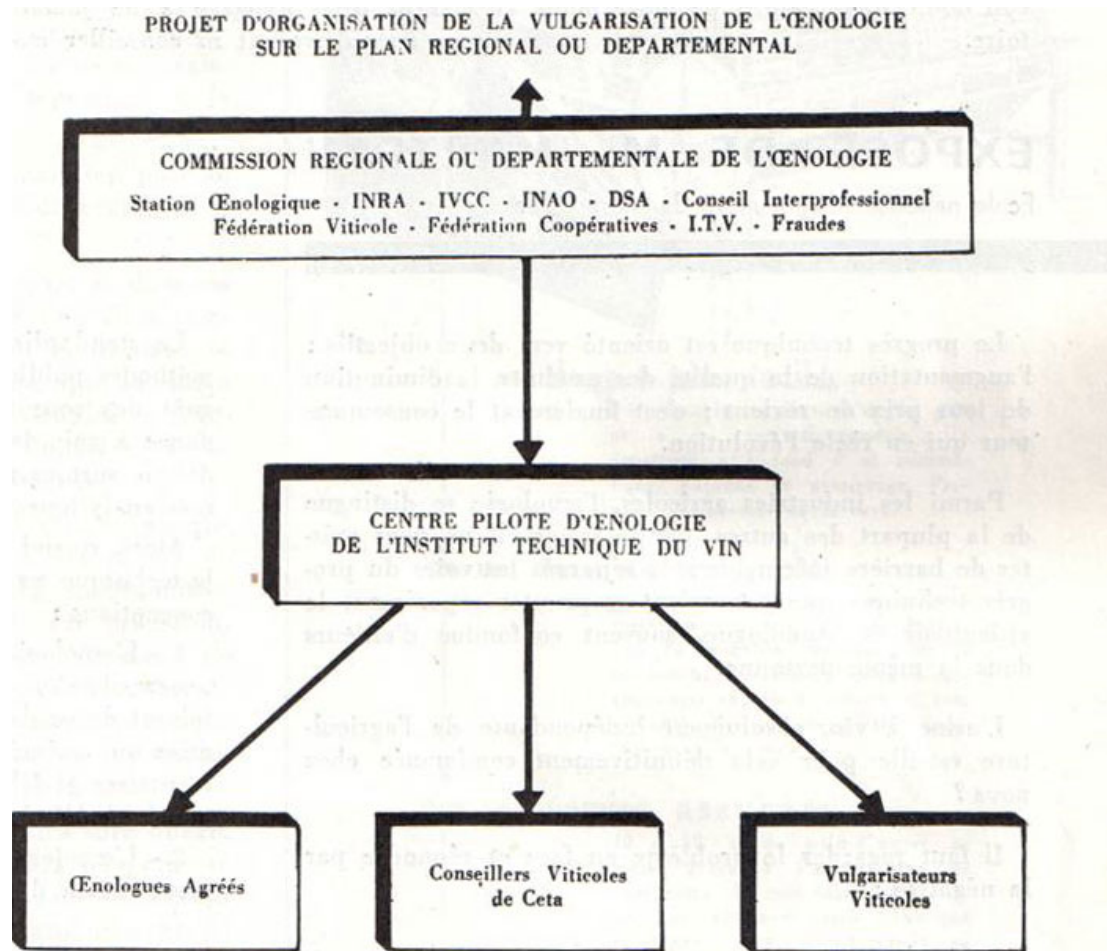
- 31 Quoi qu'il en soit, la création du D.N.O. en 1955 a permis d'identifier un expert technique et scientifique dans les mondes vitivinicole. Ces œnologues possèdent leur diplôme, leurs facultés, mais également, leurs réseaux d'influence professionnels. Ainsi, au moment où le vin tend à devenir un alcool nocif comme les autres, œnologue et corps médical sont présents dans les hautes institutions Etatiques, ainsi que dans de nombreux comité concernant les questions de vin et santé.

## Conclusion

- 32 Le rapport étroit du vin et du corps médical n'est pas, loin de là, un phénomène historique nouveau et propre au seul XX<sup>e</sup> siècle. Cependant, ce n'est qu'à partir de la crise phylloxérique et des crises cryptogamiques que les formes de ce "partenariat" changent et prennent des aspects inédits. Les médecins, pour une large part, poursuivent leur défense de la valeur hygiénique du vin. Mais désormais, ce vin doit être « naturel », mais le changement s'opère lorsqu'ils doivent s'intéresser aux composants du vin, à leur potentielle toxicité. Ce sont des acteurs incontournables sur la qualité des vins, notamment

la qualité sanitaire, notamment dans l'étude des composants dans le long XX<sup>e</sup> siècle. Ils participent ainsi étroitement aux prescriptions hiérarchiques et qualitatives de cette boisson.

- 33 Leur rôle changera quelque peu au cours des « Trente Glorieuses », ils se sont adaptés aux nouvelles demandes de la Société. L'éclosion, dès les années 1950, de débats internes sur les dangers de la consommation de vin, fragilisent la position des médecins aussi bien auprès de la filière qu'auprès du consommateur. En outre, l'autonomisation de la formation d'œnologue et la montée en légitimité de ces spécialistes auprès des producteurs, déclassent d'autant plus le monde médical qui se voit lentement éjecté de son expertise vis-à-vis du vin.
- 34 En effet, à partir des années 1970, entre en concurrence avec une toute nouvelle forme de prescription : celle du consommateur. Dicter les principes de santé publique passera désormais par les associations de consommateurs autorisées en France en 1974<sup>34</sup>. Ces discussions déboucheront d'ailleurs sur l'application d'une législation vis-à-vis du vin et des alcools avec la loi de 1992, promulguée par Claude Evin, sera l'aboutissement. C'est autour de la loi Evin que, de nouveau, une partie du corps médical, mais surtout de biologiste au sein d'Universités, s'intéresse de manière scientifique aux valeurs du vin pour la santé.
- 35 Quant à l'œnologue, il possède son diplôme, son enseignement spécifique au sein des Facultés de Sciences, de Pharmacie et des Ecoles d'Agronomies. L'œnologue, comme l'Ingénieur-Chimiste-Agronome du XIXe siècle<sup>35</sup>, s'est fait connaître et reconnaître comme un acteur incontournable dans la production. Il sensibilise par exemple, dès le début des années 1960, à l'hygiène des caves auprès des vignerons, dans un contexte de mévente où la question du stockage pose des problèmes de propreté. Ce nouvel expert des sciences et technique du vin, déjà positionné nationalement au sein des stations œnologiques et international au sein de l'O.I.V., il s'insère enfin dans les nouveaux réseaux professionnels dont les médecins en sont exclus : l'INAO, l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) né en 1946, l'Institut Technique du Vin (I.T.V.) né en 1949 (Illustration 8).



**Illustration 8 : Congrès de l'Institut Technique de la Vigne et du Vin, Système pour une meilleure diffusion des connaissances dans les vignoble, par Mr. Lous-tanau de Guilhem, Vignes et vins, Juillet - Août 1960, n°89, p. 9.**

- 36 L'arrivée progressive des vins des pays du « Nouveau Monde » - à partir des années 1980 et particulièrement dans les années 1990 - vont mettre en place une concurrence basée sur une production loin du concept de terroir, mais sur les techniques culturales, de vinification et d'élevage, qui valorisera d'autant plus le métier d'œnologue. De « médecin du vin », il devient en quelque sorte « prescripteur » de la « qualité » et acteur incontournable des techniques de fabrication de ce produit dans le monde.

---

1 L'analyse sensorielle, c'est une dégustation technique et saine (Emile Peynaud, 1981), la « Dégustation Froide » (Daniel Fischler, 1996)

- 2 Stanziani Alessandro, « La falsification du vin en France, 1880-1905 : un cas de fraude agro-alimentaire », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2003/2 (n°50-2), p. 154-186
- 3 Nous pouvons citer ici (liste non-exhaustive), en Histoire, géographie ou sciences politiques, les travaux pionnier d'Alessandro Stanziani, ceux de Claudine et Serge Wolikow, Christophe Lucand, Stéphane Le Bras, Philippe et Frédéric Moustier, Sénia Fedoul, Olivier Jacquet, Florian Humbert, Antoine Roger, Jacques Lauze... ; ou encore, en droit, ceux d'Olivier Serra, Norbert Olszak ou Caroline Le Goffic.
- 4 Azelina Jaboulet-Vercherre, *The physician, the drinker, and the drunk : wine's uses and abuses in late medieval natural philosophy*, Turnhout, Brepols, 2014, Coll. Bibliothèque d'histoire culturelle du Moyen-âge, 277 p.
- 5 Benoît Musset, "Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820)", *Revue historique*, Presses Universitaires de France, 2016, p. 57-82.
- 6 Gérard Jorland, *Une société à soigner. Hygiène et salubrité publiques en France au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gallimard, collection « Bibliothèque des Histoirs », 2010, 361 p.
- 7 Bordeaux, Féret, 1907, 36 p.
- 8 « Le vin et la médecine », p. 8
- 9 Didier Nourrisson et Jacqueline Freyssinet-Dominjon, *L'école face à l'alcool. Un siècle d'antialcoolisme scolaire (1870-1970)*, Saint-Étienne, Publication de l'Université de Saint-Étienne, 2009.
- 10 Morgan Poggioli, « Entre santé au travail et culture ouvrière : la question du vin "prolétaire" dans la France de l'entre-deux-guerres. », *Territoires du vin* [En ligne], | 2019, mis en ligne le 04 juillet 2019, consulté le 09 juillet 2019. URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1720>
- 11 Lion Murard et Patrick Zylberman, *L'hygiène dans la République. La santé publique en France, ou l'utopie contrariée (1870-1918)*, Paris, Fayard, 1996, p. 465-466. Voir aussi et surtout Didier Nourrisson, "Aux origines de l'antialcoolisme", *Histoire, économie & société* (<https://www.persee.fr/collection/hes>), Année 1988, 7-4 ([https://www.persee.fr/issue/hes\\_0752-5702\\_1988\\_num\\_7\\_4?sectionId=hes\\_0752-5702\\_1988\\_num\\_7\\_4\\_2392](https://www.persee.fr/issue/hes_0752-5702_1988_num_7_4?sectionId=hes_0752-5702_1988_num_7_4_2392)), p. 491-506
- 12 Harry W. Paul, *Bacchus sur ordonnance*, Paris, P.U.F., 2006, 160 p ; Jacques Jouanna, "Le vin et la médecine dans la Grèce Ancienne", *Revue d'Etudes*

Grecques, 109 - 2, 1996, p. 410-434.

13 *Annuaire Garnier*, Dijon, 1900.

14 *Bull. du Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise*, Année 1907.

15 Jacques Lauze, *La Confédération Générale des Vignerons (du Midi) de sa création à sa fin. Un siècle de syndicalisme viticole (1907-1997). : un siècle de syndicalisme viticole (1907-1997)*, Thèse de Doctorat d'Histoire, Université Montpellier III, 2018.

16 *Le Vigneron de Bourgogne*, organe de la CGAVB, Avril 1934, n° 245, p. 3.

17 Portmann est également président du Comité International Scientifique pour l'étude du vin et du raisin.

18 Communication du Dr. Eylaud à propos d'un referendum chez les médecins français au sujet du vin, *Bulletin des médecins amis des vins de France*, IV congrès national des médecins amis des vins de France, Alger, 20-24 mars 1937, p. 38-39

19 Marc Boninchi, *Vichy et l'ordre moral*, Paris, PUF, 2005, 319 p.

20 Correspondance officielle, *Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine*, 1946, p. 358

21 Didier Nourrisson, *Une histoire du vin*, Paris, Perrin, 2017, p. 271

22 Dans ce cadre, ont créé le Haut Comité d'étude et d'information sur l'alcoolisme dirigé justement par le Pr. Debré.

23 Didier Nourrisson, *Op. cit.*, p. 283.

24 *Id.*, p. 284.

25 Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire*, Paris, Le Seuil, 2005, Coll. Liber, 440 p ; Martin Bruegel et Alessandro Stanziani, « Pour une histoire de la sécurité alimentaire », *La sécurité alimentaire entre santé et marché*, *Revue d'Histoire Moderne et contemporaine*, Tome 51, n°3, Année 2004, Paris, Belin,

26 Nathalie Jas, *Au carrefour de la Chimie et de l'Agriculture. Les sciences agronomiques en France et en Allemagne, 1842-1914*, Paris, Edition des archives contemporaines, 2001, p.232

27 Philippe Jaussaud, Cecile Maître, « L'œuvre scientifique des premiers professeurs de la Faculté

de Pharmacie de Lyon », *Bulletin Histoire Epistémologie Science et Vie*, 2014, (2), p.130

28 *Traité des poisons : chimie industrielle, chimie légale*, Paris, Masson, 1891. Dans sa thèse de pharmacie, Hugounenq conduit une étude sur les effets des constituants du vin et des colorants dans la houille sur la digestion par le biais de la découverte de l'acide oxiburique lévogyre dans le sang d'un diabétique

29 Cabanis J.C. et Charlot Colette, « L'œnologie en Languedoc, de Chaptal à nos jours », *Revue Française Œnologie*, septembre/octobre 2003, n°202

30 *Idem*

31 Docteur en Pharmacie, Docteur ès-sciences, Pr. Agrégé des Facultés de Pharmacie, section physico-chimie. De 1937 à 1974, il est le directeur de la Chaire de Chimie Analytique et Toxicologie de la Faculté de Pharmacie de Montpellier ; Contribution à la Chimie Analytique appliquée au contrôle des médicaments et des aliments et en Toxicologie, Membre des Académies de Pharmacie et de Médecine

32 *Journal Officiel de la République Française* du 7 septembre 1971

33 Loi 55-308 du 19 mars 1955

34 Décret 74-491 du 17 mai 1974 relatif à l'agrément des organisations de défense des consommateurs.

35 Nathalie Jas, *Au carrefour de la chimie et de l'Agriculture. Les Sciences agronomiques en France et en Allemagne, 1840-1914*, Paris, Edition des archives contemporaines, 2001

---

## Français

Depuis quelques années, avec une prise en compte notoire chez tous les acteurs de la filière au sens large – des producteurs aux consommateurs, en passant par la puissance publique –, les questions environnementales et sanitaires sont devenues des enjeux dans le monde de la vigne et du vin. La limitation continue des intrants, les réglementations favorisant l'agriculture bio, le développement de recherches pour des pratiques "durables" ou encore l'explosion du phénomène des vins « nature » sont autant de transformations contemporaines illustrant l'emprise d'un contexte réglementaire, politique, commercial et culturel propre à générer des mutations dans les pratiques en cave et aux champs. Or, si les notions de protection environnementale ou de durabilité évoquées dans notre XXIe siècle restent des problématiques toutes récentes, les questions de santé publiques liées à la production vitivinicole s'inscrivent dans des processus historiques plus longs et que nous évoquerons pour l'ensemble du grand XXe siècle.



Le XXe siècle est en effet une période qui a connu de nombreuses innovations techniques et scientifiques, tel est le cas en œnologie, notamment dans les méthodes d'analyses en laboratoire et l'évolution du matériel, dans la compréhension des phénomènes chimiques et biologiques, dans le processus ou encore la dégustation<sup>1</sup> et les pratiques culturelles. C'est tout ainsi particulièrement à partir du dernier quart du XIXe siècle que nous assistons à l'émergence d'un mouvement d'ampleur associant ces mutations techniques à la naissance de réglementations sanitaires sur la vigne et le vin. Avec à la crise phylloxérique, face aux problèmes d'approvisionnement en raisins, nous assistons en effet au développement sans précédent des vins dits "artificiels" ou "sophistiqués". Ces vins, obtenus par l'ajout de nombreuses substances chimiques ou par des procédés visant à remplacer les goûts frais de raisin, posent rapidement des questions de santé publique. Or, comme le montre bien l'historien Alessandro Stanziani<sup>2</sup>, c'est dans ce contexte, qu'une nouvelle expertise scientifique visant à mesurer l'impact de ces substances chimiques sur la santé, tend à pénétrer les pratiques administratives et politiques. Ainsi, découlent diverses réglementations visant à protéger le consommateur en interdisant l'utilisation de certains produits (mercure, acide sulfurique ou encore vinages abusifs et plâtre sont ainsi bannis des caves) mais également de plusieurs pratiques techniques. Pour autant, si dès 1889, la loi Griffe définit officiellement le vin comme le produit issu exclusivement de la fermentation du raisin frais, ce produit fabriqué, parfois industriellement, continue durant tout le XXe siècle à poser question au sujet de son impact sanitaire sur le consommateur puis, tardivement, sur les producteurs. Ainsi, dans cette communication, nous proposons de montrer comment le corps médical, les pouvoirs publics, les consommateurs ou, parfois même les producteurs, ont interrogés les risques sanitaires liés aux pratiques vitivinicoles et œnologiques au cours du XXe siècle ? En effet, si de nombreux travaux ont déjà évoqués l'existence d'une propagande acharnée associant consommation de vin et effets bénéfiques sur la santé du buveur, l'inverse reste à explorer. Dans quelles mesures les mondes médicaux et scientifiques parviennent-ils à provoquer des changements dans les pratiques vitivinicoles ? Quels impacts scientifiques et techniques possèdent les réglementations vitivinicoles françaises puis, dès les années 1970, européennes dans le domaine sanitaire ? Ou plus simplement, quels vins doit-on considérer comme « bon » ou surtout, comme « néfastes » pour le corps humain selon les périodes ?

Afin de répondre à ces questionnements et d'en mettre en valeur les phases chronologiques marquantes, nous nous appuyons sur des entretiens semi-directifs avec le monde scientifique ; sur des études de la littérature vitivinicole technique du XXe siècle, en particulier les productions scientifiques issues des différentes revues agricoles et œnologiques de cette période ; mais également sur la documentation produite par le monde médical intéressé par la question pendant la période étudiée. Le croisement de ces sources permettra ainsi de comprendre la mise en place des différentes réglementations vitivinicoles d'abord en France puis à l'échelle de l'Europe.

A l'aide de ces sources, nous montrerons dans un premier temps comment, dès le début du XXe siècle, certaines recommandations et études médicales cherchent - en distinguant les vins selon leurs origines et/ou leurs modes de fabrication - à en déterminer les effets « bénéfiques » ou « nuisibles » sur la santé. Dans un second temps, nous reviendrons sur la place et l'évolution de la recherche vitivinicole et les questionnements posés tout au long du siècle au sujet des intrants en vignes et en cave, dans ce contexte de préoccupations sanitaires grandissantes. Enfin, au regard de ces mutations techniques et de ces prescriptions médicales, nous appréhenderons les différentes initiatives sanitaires/environnementales prises par les pouvoirs publics en France puis à l'échelle de l'Europe institutionnelle, dans un contexte d'affirmation des sociétés vitivinicoles, de stabilisation des marchés, de mise aux normes et de suivi des productions. Durant cet exposé, afin de mieux marquer les ruptures chronologiques à l'œuvre, nous garderons comme fil rouge la problématique transversale du soufre comme additif au vin. Cette question est d'une actualité brûlante, traversant en effet tout le siècle. Cette communication se propose, au final d'éclairer la dynamique de modernisation des mondes du vin et de l'évolution de ce produit au XXe siècle, sous l'angle particulier et inédit à l'échelle nationale, d'une histoire technique, scientifique, médicale et sanitaire de la vitiviniculture.

---

**Sénia Fedoul**

Université de Lyon II

**Olivier Jacquet**

Université de Bourgogne, Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin »