

JEUDI 27 SEPTEMBRE 2007 A LA SORBONNE

**« EDUQUER LES JEUNES AU VIN :
LA CLE D'UNE CONSOMMATION RESPONSABLE ET MODEREE ? »**

Tel est le défi lancé par le syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur lors d'une conférence organisée à la Sorbonne, lieu hautement symbolique de transmission du savoir et de la culture.

Une première réflexion sur le sujet il y a deux ans et les études qui ont suivi ont permis de découvrir que, si la nouvelle génération, familière du fast food et du coca, consommait moins et de plus en plus tardivement, elle conservait « une bonne image du vin », « bon pour la santé », associée à la gastronomie, à la convivialité, au plaisir d'un bon repas. Et finalement ne demandait qu'à être conquise. Consommer du vin ne serait-*donc pas ringard !! La présence de très nombreux jeunes dans le Grand Salon de la Sorbonne en fut le témoignage.*

➤ **« A NOUS DE SAVOIR LEUR FAIRE DECOUVRIR LE VIN ET DE RELEVER L'ENJEU ! »**

... a exhorté en ouverture de cette conférence-débat **Bernard Farges**, président des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur. *« Plutôt que la "diabolisation" et l'interdiction, nous sommes convaincus que seule une bonne éducation au vin, à l'instar d'une bonne communication, peut permettre une consommation responsable et modérée. Cependant, face aux signaux encourageants envoyés par la jeune génération, l'image du vin dans notre société est bien moins idyllique ! »*

- **Comment alors initier au vin la nouvelle génération, l'accompagner au mieux dans sa découverte et l'amener vers une consommation plaisir responsable et modérée ?**
- **Comment apprendre la subtilité et la diversité des saveurs à une génération élevée dans la standardisation des goûts ?**
- **Comment remettre le vin au centre de la tradition française, de son patrimoine, de sa gastronomie, de son art de vivre ?**
- **Comment inscrire l'éducation au vin dans les programmes scolaires ? Comment informer objectivement les enfants des dangers de l'alcool dans l'abus ?**

➤ **« MALGRE LE SUCCES DES SODAS ET AUTRES BOISSONS SUCREES, JE RESTE CONVAINCU QU'IL EST POSSIBLE DE TRANSMETTRE LE GOUT DU VIN AUX JEUNES ET CELA DES LE SECONDAIRE ».**

Telle est la conviction du professeur **Jean-Robert PITTE**, géographe, président de l'Université Paris-Sorbonne (Paris IV). Sans aller jusqu'à pousser à la consommation des jeunes qui n'en auraient pas envie (« il faut plutôt les y inviter, créer la curiosité, le désir »), ce passionné de vin et de gastronomie pense **« qu'il n'y a pas plus de danger à leur expliquer le vin qu'à les initier à la consommation du gras, du sel, du sucre, qui sont aussi dangereux que le vin lorsque nous les consommons en grande quantité. »** Ainsi met-il en avant la notion de risque, **« qui fait tout l'intérêt et la saveur de la condition humaine »**, allant de pair avec la notion de responsabilité.

➤ **INITIER DE FAÇON MI-SERIEUSE MI-DECONTRACTEE DANS LES COURS DE GEOGRAPHIE, D'HISTOIRE, DE BIOLOGIE, DE LITTERATURE, D'INSTRUCTION CIVIQUE...**

Jean-Robert PITTE estime que non seulement nous pouvons mais **nous devons parler de ce produit à risque dès le lycée**. « *C'est en effet en seconde et en première, au moment où les élèves commencent à boire en abondance certains soirs des boissons passe-partout dont une cohorte de boissons sucrées à base de tequila, de rhum, de vodka... qu'il convient de les initier à la fois au danger de la consommation excessive d'alcool et à l'intérêt d'une consommation de vin en quantité modérée parce que c'est un produit culturel.* » De la même façon, **il y a beaucoup à dire, par le biais du vin, en histoire, en philosophie, en littérature, en biologie...**

Le vin offre aussi un excellent moyen **d'initier les jeunes gens à la complexité**, parce que le monde est complexe. Et pour Jean-Robert Pitte, il ne faut pas faire de la qualité une question de prix, « *car il est possible aujourd'hui de trouver des petits crus de terroir entre 5 et 10 euros procurant beaucoup de plaisir et d'émotion. Je ne crois pas que ce soit élitiste d'initier les gens à la qualité. Essayons de tirer les jeunes vers le haut plutôt que d'abaisser les produits vers le bas !* »

Le docteur Louis PIZARRO, médecin et amateur de vin, va tout à fait dans le sens de Jean-Robert Pitte concernant l'enseignement du vin à l'école. « **Plutôt que de faire un enseignement à part sur le vin, il faudrait l'introduire dans certains cours**, enseigner en histoire l'historique des vignobles, apprendre les modes d'élaboration dans un cours de chimie ou de biologie. Il faudrait aussi **enseigner à l'école les plaisirs de la table dans leur ensemble**, enseigner le plaisir et ne pas le diaboliser. Il faut aussi apprendre à goûter.

Au niveau universitaire, certains ont introduit le vin. Il faudrait le généraliser. » Cet ancien président du club de dégustation des étudiants de Sciences Po Paris (In Vino Veritas) rappelle en effet que **l'initiation au vin est entrée dans les Grandes Ecoles Françaises il y a environ une vingtaine d'années**. Avec leur développement, l'arrivée d'étudiants étrangers curieux du vin français, l'organisation de concours entre clubs, « *on a vu l'intérêt des étudiants monter, mais aussi leur connaissance se développer* ». Leurs homologues anglais quant à eux sont initiés à la dive bouteille depuis bien plus longtemps. Par ailleurs, dans les universités anglaises, il est d'usage que les professeurs partagent leur repas, et leurs bonnes bouteilles, avec leurs élèves.

➤ **... AVEC UNE SENSIBILISATION DES L'ECOLE PRIMAIRE**

Les nombreuses initiatives en région, comme la « *Gironde Verte* » mise en place par le CIVB sous la forme de cahiers pédagogiques sur le thème de la vigne et du vin à destination des élèves et des maîtres de Primaire, l'« *Univers du goût* », développé dans des écoles maternelles et primaire d'Alsace et, depuis cette année, de Champagne, des activités d'initiation auprès de jeunes enfants organisée par l'association France Vigne, s'avèrent toutes un succès.

Des sessions de formation et d'initiation au goût, la mise à disposition des enseignants de mallettes pédagogiques permettent de développer une culture du goût, des saveurs, de la qualité des produits agroalimentaires.

« *Ce travail est effectué un peu partout en France, dans l'Hérault, dans le Bordelais, dans la Loire, dans la région parisienne, et nous essayons de mutualiser toutes ces expériences* » a souligné **Marie Christine TARBY**, présidente de *Vin et Société*.

➤ **IL FAUT PARVENIR A CONCILIER DES OBJECTIFS DE RENTABILITE ET A NE PAS POUSSER A LA CONSOMMATION, A « FORMER » LES JEUNES ET NON A LES « CLIENTELISER »**

Le docteur **Louis PIZZARO** tient à souligner « *l'intérêt de vendre un produit de qualité à forte valeur ajoutée - d'où l'importance de "cultiver" le consommateur - plutôt que de vendre une boisson alcoolisée. Le vin est un élément important de notre histoire commune, de notre société. C'est pour cela qu'il mérite d'être étudié, d'être compris, d'être respecté. Quand l'esprit est préparé, le plaisir propre à la consommation du vin dépasse, de loin, le plaisir de l'ivresse* »

➤ **IL FAUT GAGNER LA BATAILLE DE L'IMAGE, NE PAS FAIRE QUE DE LA REPRESSION MAIS EGALEMENT DE LA PREVENTION QUI PASSE PAR L'EDUCATION.**

C'est ce que pense **Jean-Paul GARRAUD**, député de la Gironde, Vice Président du groupe viticole de l'Assemblée nationale, qui souhaite remporter pour l'ensemble des vins la bataille de l'image gagnée par la Champagne. « *Pour cela, il faut bien sûr mettre en avant toute la dimension culturelle du vin, **ne pas faire que de la répression mais également de la prévention qui passe par l'éducation.** Il faut également éviter de faire un amalgame entre le vin, les alcools, le tabac, voire la drogue. Nous avons obtenu l'assouplissement de la loi Evin, la création du Conseil de la Modération. **Les réticences sont progressivement en train d'être vaincues, je ressens une certaine évolution dans les mentalités.** »*

➤ **COTE SANTE : « BOIRE UNE QUANTITE MODEREE DE VIN PROTEGE, ALORS QUE BOIRE DU SODA PRESENTE UN RISQUE POUR LA SANTE »**

Défini en 1991 par le professeur **Serge Renaud**, le *french paradox* (la consommation de vin participe à la protection cardiovasculaire des Français) est toujours d'actualité. Bien que les Français soient **toujours les premiers buveurs de vin** (48 l par an et par habitant, devant les Italiens, 47, 5 l) mais 11^e pour la consommation d'alcool, ils **ont toujours la mortalité la plus basse du monde de l'Ouest**. Ils sont 2^e derrière les Japonais. Ce que confirme, comme l'a commenté le docteur **Dominique LANZMANN- PETITHORY**, une étude lancée à Nancy (région neutre, non viticole, non méditerranéenne, non anglo-saxonne) dans le cadre de laquelle 100 000 personnes sont suivies depuis 25 ans. Avec de nouvelles données : « **Pour les buveurs mixtes de bière (- de 30 % de bière), le risque augmente de 25 % dès 22 g d'alcool par jour, alors qu'à la même dose, le vin protège** (le risque diminue de 20 %). Il existe également des risques concernant les buveurs de sodas : au-delà d'un demi-litre par jour, Manifestement **boire une quantité modérée de vin protège, alors que boire du soda présente un risque pour la santé.** »

➤ **IL EST POSSIBLE DE METTRE EN PLACE DES PROGRAMMES EFFICACES PERMETTANT D'APPRECIER LE VIN DANS LA MODERATION ET LA CONVIVIALITE, D'INFORMER OBJECTIVEMENT LES ENFANTS DES DANGERS DE L'ALCOOL DANS L'ABUS. LA PREUVE AVEC EDUC'ALCOOL**

Promouvoir la culture du goût, de la dégustation, au détriment de la culture de l'ivresse ? c'est l'objectif principal poursuivi avec succès par nos amis québécois depuis près de 20 ans. à travers les programme Educ'alcool réunis sous le slogan : "La modération a bien meilleur goût".

Pour **Hubert SACY**, Directeur Général d'*Educ'alcool*, organisme indépendant et sans but lucratif¹:

« Notre objectif est d'amener le plus grand nombre de gens, à commencer par les plus jeunes, à **passer de la culture de l'ivresse à celle de la dégustation, rattachée au concept de la modération.** Nous avons pour cela instauré **divers programmes, adaptés à chaque tranche d'âge.** En effet, les croyances, les attitudes et les comportements se développent dès le plus jeune âge. A l'âge de 6 ans, les enfants ont déjà l'expérience de l'alcool. Et 66 % des enfants ont expérimenté la consommation à 14 ans.. A chaque tranche d'âge il existe un programme adapté : des manuels pour les enfants de 6, 7 et 8 ans dans les bibliothèques scolaire, des exercices et une promotion auprès des enseignants pour les 11 à 13 ,un **concours de vidéos, un concours d'affiches publicitaire** (très humoristiques) ouvert aux étudiants du secondaire, un **concours d'improvisation** qui suit les règles de hockey pour amener des jeunes à parler à d'autres jeunes plutôt que se faire faire la leçon par les adultes...). Nous avons également créé **un guide pour aider les parents à parler du sujet avec les enfants.** En effet, 90 % des Québécois estiment que c'est le rôle des parents de parler d'alcool à leurs enfants. L'école n'a fait que 4 %. Nous n'avons aucun outil pour les aider.

¹ Organisme formé par la Société des alcools du Québec, la Régie des alcools, des courses et des jeux, les associations de l'industrie des boissons alcooliques, des personnes issues de la société civile, des milieux universitaires et de santé publique.

Nos résultats : les étudiants québécois sont les premiers au Canada pour la consommation (92, 2 % d'étudiants) et les derniers pour l'abus. Ils sont les premiers consommateurs de vin et les derniers consommateurs de spiritueux. Ainsi, toutes les recherches disponibles tendent à prouver l'efficacité de la prévention primaire et de l'éducation à l'alcool, et donc également au vin. »

➤ **LA NECESSITE DE FEDERER LES INITIATIVES VISANT A EDUQUER LES JEUNES AU VIN**

En conclusion de ces échanges, particulièrement riches et passionnants, il est encourageant pour la profession de constater que le vin est pour tous, un élément fort du patrimoine, indissociable de la culture française.

A ce titre il mérite comme cela a été souligné d'être enseigné dès le plus jeune âge dans les écoles dans sa dimension culturelle, environnementale et sociale.

Pour Bernard Farges : « Cela nous conforte dans notre combat contre la diabolisation, mais met également en évidence l'urgence pour la filière de s'organiser afin de mettre en place de véritables campagnes collectives pour :

- Développer le goût et amener les jeunes à une consommation plaisir
- Responsabiliser et informer objectivement des dangers d'une consommation excessive.

Les vignerons ont fait des efforts énormes pour augmenter la qualité , tous les metteurs en marché (viticulteurs et négociants) investissent des budgets importants dans la promotion . Il appartient à toute la filière de réussir ce nouvel enjeu si nous voulons garantir l'avenir du vin en France.»

Le syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur souhaite donner l'impulsion , au niveau régional et national pour ouvrir les pistes et trouver rapidement les moyens et les énergies nécessaires pour avancer dans ce sens.

Contact presse

Image et entreprise
Tél. 01 42 61 51 64 - Fax : 01 47 03 43 94
Mail : jptuil@wanadoo.fr

Maison des Bordeaux
Michelle Vernoux
Tél : 05 57 97 19 31 – Fax : 05 56 72 81 02
Mail : michelle.vernoux@maisondesbordeaux.com