

# Contributions de l'œnotourisme pour la Vitiviniculture de l'État de São Paulo (Brésil) / Contributions of enotourism to the vitiviniculture to the State of São Paulo (Brazil)

Adriana Renata Verdi

APTA, Gabinete do Coordenador, CEP: 01037-912 - Praça Ramos de Azevedo, 254, São Paulo, Brasil

**Abstract.** The Pro-wine project, funded by the Foundation for Research Support of the State of São Paulo - FAPESP, characterized the progress of a group of small wine producers in the State of São Paulo from the insertion in the routes rural tourism and wine tourism. The main wine routes of the state are located in the metropolitan area of São Paulo and express traditional regions of wine production. This work aims to highlight the main contributions of wine tourism to the wine industry of the State of São Paulo, mainly: enhancement of the landscape, strengthening of governance, formalization of the smallholder and improvement of production quality. The work is based on the results of projects financed by FAPESP: "The Modalities of Territorial Governance in the State of São Paulo: coordination, territories, public policies and development" (2011/50837-9) and "Territorial Governance in Brazil: institutional specificities, spatial logics and development policies" (2015/25136-8). The growing demand of tourists increases the potential of the wine business with new investments in the productive structure. The need for expansion of activity vitivinicole and conquest of new markets goes through formalization through the organization of cooperatives and governance between agents.

## 1. Viticulture dans l'État de São Paulo : principales expériences de l'œnotourisme

Lorsque l'on considère le panorama de la vitiviniculture du Brésil, l'État de São Paulo a 8 mille ha de surface cultivée de raisins, la deuxième position parmi les états brésiliens. Dans la production de 2015, l'État de São Paulo a enregistré 143 mille tonnes, la troisième plus grande participation du total national, au-dessous des États de Rio Grande do Sul et de Pernambuco [1].

Selon l'enquête du Secrétariat de l'Agriculture de l'État de São Paulo, les régions de Campinas, Itapetininga, Jales et Sorocaba ont produit en 2015 plus de 122 mille tonnes, soit 93 % des raisins paulistas.

Les concentrations vitivinicoles traditionnelles de l'État de São Paulo sont situés au voisinage de zones métropolitaines, suivant les grandes lignes de l'expansion urbaine et industrielle (Fig. 1).

Dans ces zones d'alentours de la capitale, la culture de la vigne et la production de vin entrent en conflit avec d'autres usages de l'espace agricole et subissent les effets de la pression exercée par la spéculation immobilière, en particulier la hausse des prix des terrains et la pénurie de main-d'œuvre.

Ainsi, la viabilité socio-économique de l'industrie vitivinicole dans l'entours métropolitain est devenue de plus en plus tributaire du développement d'autres activités, généralement non agricoles, qui fournissent de nouvelles sources de revenus. Dans ce contexte, le tourisme rural et l'œnotourisme acquièrent un rôle clé dans la survie

des activités viticoles dans les zones périurbaines et perimetropolitaines. De plus, ils sont aussi des stratégies de développement territorial.

L'œnotourisme implique un ensemble d'activités à la hausse dans le monde entier. En plus de générer de nouveaux emplois et une valeur ajoutée aux produits, le tourisme du vin exige l'amélioration des infrastructures et la promotion de l'approche des ressources culturelles et scéniques de l'espace local.

Depuis les années 90, l'amélioration de la proximité organisée entre les agents locaux des principales concentrations de vin de l'État de São Paulo a fourni un environnement institutionnel propice à la mise en place des projets collectifs de base locale pour le développement de l'œnotourisme et des territoires.

Les concentrations vitivinicoles traditionnelles de Jundiaí et São Roque, situés à une distance de 60 km de la région métropolitaine de São Paulo, sont les principaux cas de ce procédé (Fig. 2).

## 2. Méthodologie

Compte tenu des menaces fournies par les externalités négatives de la proximité géographique à d'autres utilisations des espaces agricoles, qui sont confrontés à la viticulture et à la vinification dans les régions vitivinicoles traditionnelles de l'État de São Paulo, il est d'observer les contributions de l'œnotourisme à la durabilité de ces activités agro-industrielles et au développement territorial.

Selon Bourdon et Pichery, l'œnotourisme ou le tourisme du vin peut être définie comme une gamme complète de services qui nécessitent d'une organisation et



Figure 1. Les principales régions productrices de raisin dans l'État de São Paulo.



Figure 2. Les principales routes œnotouristiques dans l'État de São Paulo : Jundiaí et São Roque.

d'une animation des activités pour le séjour des touristes dans les zones où se développe la culture de la vigne et la production de vins [2].

La littérature internationale sur le sujet a mis en garde contre le fait que les activités liées au tourisme viticole extrapolent le secteur du vin pour incorporer l'exploration d'autres attributs du territoire local. L'œnotourisme a la possibilité d'explorer des ressources territoriales spécifiques, y compris la beauté des paysages, la cuisine et l'architecture typiques.

De ce point de vue, par l'avis de plusieurs experts, Hall reconnaît l'expansion de la base du marché de l'œnotourisme. Selon l'auteur, lors de l'établissement des liens stratégiques plus explicites avec d'autres produits et activités touristiques, l'œnotourisme élargit la gamme de fonctionnement et intègre l'organisation de festivals, la promotion de restaurants, de l'hébergement et de l'appréciation de l'artisanat.

L'articulation stratégique entre les activités touristiques liées au secteur du vin et d'autres ressources spécifiques territoriales locales a été très bien fait par l'œnotourisme en développant des routes et des itinéraires qui intègrent le vin, le patrimoine, la gastronomie et la nature [3].

Selon Ruschmann (2009) « les routes du vin sont les outils qui permettent et organisent la diffusion de l'œnotourisme, la promotion du potentiel des régions où elles se trouvent » [4].

Dans un contexte conceptuel plus large, le concept de l'œnotourisme est lié à la multifonctionnalité de l'agriculture. Sur la base de la réinterprétation du rôle de l'agriculture pour le développement rural et l'évolution du rôle des chefs d'exploitation, chaque fois plus intégrés

dans un groupe plus large des gestionnaires de paysage, dans un espace qui est de plus en plus espace de la consommation et moins espace de production [5].

Le document analyse les principales routes du vin dans l'État de São Paulo à partir de cette conception large de l'œnotourisme afin d'étudier le rôle de ce pour le développement sectoriel et territorial.

Les stratégies œnotouristiques, prises par la gouvernance des acteurs locaux, sont en mesure de révéler et d'activer des ressources spécifiques qui résultent d'une longue histoire, d'une accumulation de mémoire et d'un apprentissage cognitif collectif. Les caractéristiques spécifiques de l'activation dynamique favorise le développement territorial [6].

Par conséquent, la base de données empiriques est donnée par le cadastre vitivinicole de l'État de São Paulo, le résultat du projet FAPESP « revitalisation de la chaîne vitivinicole pauliste : la compétitivité, la gouvernance et le développement durable », en plus de la surveillance du secteur en participant à d'autres projets FAPESP : Les modalités de gouvernance territoriale dans l'État de São Paulo: coordination, territoires, politiques publiques et développement » (11/50837-9) et « La gouvernance territoriale au Brésil : spécificités institutionnelles, logiques spatiales et politiques de développement » (15/25136-8), ainsi que la participation aux réunions de la chambre sectorielle de la vigne et du vin de l'État de São Paulo, les activités qui assurent un contact permanent avec les leaders du secteur et les gouvernements municipaux.

### 3. L'œnotourisme dans l'État de São Paulo : les cas de Jundiaí et São Roque

Les principales expériences de l'œnotourisme dans l'État de São Paulo ont émergé dans les régions vitivinicoles traditionnelles, dans l'entourage métropolitain de la capitale. Tant la municipalité de São Roque comme Jundiaí sont à 60 km de la métropole de São Paulo, les principaux axes de l'expansion urbaine et industrielle du pays : la Municipalité de São Roque vers la région métropolitaine de Sorocaba et la Municipalité de Jundiaí vers la région métropolitaine de Campinas. Les deux municipalités sont des pionniers dans la production vitivinicole nationale, ces espaces développent l'activité depuis le début de l'occupation du Brésil.

Malgré les similitudes, le développement de l'œnotourisme à Jundiaí et à São Roque présente des différences dans la motivation, la structure et la gouvernance.

#### 3.1. Le cas de Jundiaí

En Jundiaí, le développement de l'œnotourisme a été plus spontané, parce qu'il a été conjuguée à la survie de la petite production de vin informel depuis le début du processus.

Bien que les premiers registres de la commercialisation du vin à partir de raisins cultivés dans la municipalité de Jundiaí datent de 1669, la viticulture à São Paulo n'acquiert une importance économique qu'à partir de l'interaction entre deux facteurs qui formaient le binôme favorable: l'immigrant italien et le cépage Isabel [7].

Les immigrants italiens qui se sont installés dans la région Jundiaí ont été embauchés comme métayers sur les





Figure 4. La configuration actuelle de la route de la vigne et du vin à Jundiaí. Source : <http://rotadauva.com.br/>.



Figure 5. Les affiches des fêtes traditionnelles de la vitiviniculture à Jundiaí.

par la réalisation des liens stratégiques développés par le tourisme du vin avec d'autres activités touristiques régionales (Fig. 4).

Dans cette perspective, la route de l'oenotourisme à Jundiaí intègre le vin, le patrimoine et la gastronomie.

L'oenotourisme à Jundiaí a stimulé les événements liés à la culture de la vigne et la production de vin artisanal, le patrimoine immatériel régional.

Les affiches des fêtes démontrent des liens avec la religiosité et indiquent la tradition des activités vitivinicoles dans la municipalité liée aux événements de l'église (Fig. 5).

Cette tradition est un ressource spécifique bien activé par l'oenotourisme, un fait prouvé par l'affiche du festival du vin artisanal.

Malgré la célébration religieuse célébrer 105 ans et toujours compter sur la présence du vin artisanal local, l'inscription du produit dans l'affiche est plus récente. Ceci est le résultat de la mise en place des stratégies de commercialisation liés au développement de l'oenotourisme local.

### 3.2. Le cas de São Roque

La municipalité de São Roque, situé à 60 km de la métropole de São Paulo, a développé la vitiviniculture depuis sa fondation en 1657, grâce à l'influence de l'occupation européenne, en particulier la portugaise et l'italienne.

L'occupation européenne a été cruciale pour le développement de la viticulture dans la commune, étant

donné que cette population a tenu la tradition de la consommation de vin, en plus de la connaissance sur la culture de la vigne et la production de la boisson.

L'installation de Vermouth Gancia, d'origine italienne, fondée en 1850 à São Roque (SP), a promu la professionnalisation de l'activité vitivinicole dans la municipalité, surtout par l'immigrations des experts. Avec la présence de Gancia, qui a été transformée en S.A. Vinicole Sanroquense - S.A.V.A.S. et de la Cinzano, la municipalité a acquis un laboratoire du Ministère de l'Agriculture - MAPA.

Dans l'âge d'or de la production de vin à partir de raisins cultivées dans la municipalité, il a été développée le cultivar Seibel II. Les producteurs de vin ont organisé le Syndicat de l'Industrie du Vin à São Roque - SINDUSVINHO en 1936.

Les investissements dans la recherche et l'embauche d'experts associés à la mise en œuvre de nouvelles techniques de production raisin et du vin ont été les principaux facteurs de la formation d'agglomération 150 établissements vinicoles. Le pic d'activité a eu lieu dans les années 1960 avec la conquête du titre « Terre du vin pauliste ».

Après la fin des années 70, la vitiviniculture de São Roque commence un processus de déclin, principalement en raison de la spéculation immobilière et les coûts de main-d'œuvre en hausse. Ces facteurs justifient la réduction significative du nombre d'établissements vinicoles locaux au 14 courant.

La vitiviniculture de São Roque prend une nouvelle phase de développement dans les années 90 en raison d'une combinaison de facteurs : la conquête de la dénomination « Station Touristique » ; la reprise du festival du vin par la ville afin de promouvoir les principaux produits agricoles locaux, y compris les artichauts et la reprise des SINDUSVINHO en 2001 avec l'élection d'un conseil d'administration, formé par de nouvelles générations des familles des vigneronniers pionniers.

La phase de décroissance de l'industrie du vin a commencé à être inversée avec la plus grande proximité organisationnelle entre les principaux acteurs locaux, en particulier embouteilleurs de vin, organisés par le syndicat SINDUSVINHO et l'Administration Municipale, ce qui a fourni un environnement institutionnel propice à la mise en forme des projets collectifs visant au développement de l'oenotourisme.

Les principaux projets collective développés par la gouvernance entre les vigneronniers et l'administration municipale appréciaient les ressources territoriales spécifiques, en particulier le sauvetage de l'organisation du festival traditionnel du vin et la structuration de la feuille de route des « Vins, Gastronomie et Loisirs ».

Le festival du vin a été repris par une nouvelle orientation stratégique définie par la nouvelle gouvernance. Tout d'abord le festival a été réédité sous le titre « EXPO São Roque : le vin et les artichauts » afin de se concentrer sur un public de haut pouvoir d'achat en offrant des produits à plus forte valeur ajoutée. Plus tard, la stratégie était de changer le profil de la production et de la commercialisation des vins de table à vins fins, associés à une cuisine différente et de qualité, généralement basée sur des éléments culturels portugais et italiens.

En plus du festival, les caves « Goes » et « Quinta do Olivardo » offrent la traditionnelle « pisa-da-uva »,



Figure 6. - La route « Vin, Gastronomie et Loisirs » à São Roque, État de São Paulo. Source : <http://rotadavva.com.br/>.

l'événement où les visiteurs peuvent apprendre l'histoire de la vitiviniculture locale et vivre l'expérience de la récolte. Cet événement a été une stratégie importante pour attirer les visiteurs.

Actuellement, la ville a 14 embouteilleurs de vins qui sont produits principalement dans la région sud du pays.

En général, ces embouteilleurs de vin appartiennent à plus d'une classe d'entité, comme l'Association Nationale des Embouteilleurs de Vin- ANEV, le syndicat des producteurs de vin affilié à la Fédération des Industries de São Paulo - FIESP et à l'Association Brésilienne des Boissons - ABRABE.

À São Roque on observe que l'oenotourisme, basé sur le patrimoine viticole de la commune, s'est adapté à l'activité de remplissage du vin fait dans l'Etat de Rio Grande do Sul.

Le nom de la feuille de route «Vin, Gastronomie et Loisirs» indique la portée des liens stratégiques des établissements vinicoles avec d'autres activités touristiques du territoire local, et l'activation des ressources spécifiques de la région (Fig. 6).

À l'heure actuelle, la feuille de route du vin de São Roque comprend 36 membres. La configuration actuelle comprend 11 établissements vinicoles; 12 restaurants, dont quatre font partie de la structure interne des quatre caves; une station pour la pêche; un resort pour les chiens; un centre équestre, un parc animalier, une distillerie, une cachaçaria, deux auberges, une vente d'artichaut et un magasin d'art et des objets de décoration.

On observe que l'industrie du vin, en particulier les embouteilleurs de vin de la municipalité ont diversifié l'offre de services aux touristes car il ont investi dans 4 restaurants et ont construit une nouvelle cave adaptée pour répondre aux nouveaux flux de visiteurs.

Selon les données recueillies par le département du tourisme dans les trois Offices placés dans la municipalité de São Roque, la route du vin était la destination de 36% des voitures qui ont visité la ville de Janvier à Octobre 2007. De plus, le festival « Expo São Roque - Artichauts et vin » a enregistré la présence de 54.000 visiteurs pendant trois week-ends de 2006, restant pratiquement le même contingent pendant cet année, quand 55.000 personnes ont été enregistrées.

En ce qui concerne le flux actuel de visiteurs dans la route, en moyenne sont enregistrées 3000 véhicules -

environ 9000 personnes par week-end. Dans l'ensemble, on peut dire que la route reçoit 450-500 mille visiteurs par an.

Les principaux résultats de ce processus: la reprise de l'organisation du festival traditionnel du vin en 2005 ; la récupération des plats typiques de la cuisine portugaise et italienne ; l'amélioration de la route des vins, du système de signalisation responsable de l'orientation des touristes; le développement et la promotion des éléments caractéristiques de la vitiviniculture local exprimés par le paysage ; l'investissement dans la beauté et dans l'architecture pittoresque des caves en sous-traitant professionnels de renom.

#### 4. Considérations finales

Dans l'État de São Paulo les principales expériences de l'oenotourisme ont été mises en place dans les concentrations vitivinicoles traditionnelles en organisant des structures de gouvernance locales, soutenues par des différentes bases de production et commercialisation.

Alors que l'oenotourisme à São Roque a mis au point à partir d'un contexte caractérisé par les embouteilleurs de vin qui détient structure de commercialisation axée sur le marché régional et même national, dans le cas de Jundiaí, le contexte de l'oenotourisme se caractérise par la performance des petits producteurs artisanaux qui dépendent de la vente directe sur la propriété pour la survie de l'activité.

Dans cette perspective, le développement de l'oenotourisme a été plus spontanée à Jundiaí parce qu'il était conjugué à la faible production de vin depuis le début du processus. Alors qu'à São Roque, le tourisme du vin, au cours des dernières années, il s'est adapté aux activités de remplissage au début dirigé par quelques établissements vinicoles. Deux réalités différentes en termes de production et de la structure du marché.

La gouvernance constitue une condition sine qua non pour le développement de l'oenotourisme dans l'État de São Paulo. En Jundiaí, la plus grande proximité organisationnelle entre les petits producteurs de l'association AVA, et à São Roque, le renforcement du SINDUSVINHO et l'articulation de ce avec la municipalité ont été des étapes fondamentales pour la structuration la route des vignes et des vins.

Dans le cas de Jundiaí, l'une des contributions les plus importantes de l'oenotourisme est la transformation de l'AVA qui a passé d'une association à une coopérative avec la possibilité de formalisation des leurs petits producteurs membres. Cette transformation a permis aux membres l'accès aux politiques publiques, comme ce fut le cas de la conquête de remplissage mobile avec des fonds provenant du Programme Microbassins du Secrétariat de l'Agriculture et de l'Approvisionnement de l'État de São Paulo.

Les actions de l'oenotourisme vont au-delà des activités liés à la vigne et au vin et se tournent vers d'autres ressources du territoire. Les liens stratégiques que l'oenotourisme devient établi avec d'autres produits locaux et d'autres activités ont la possibilité d'activer les ressources spécifiques à fort potentiel de développement territorial.

Dans les deux cas, il a été observé que les actions oenotouristiques ont valorisé les fêtes du raisin et du

vin, la célébration de la récolte, les événements culturels, les traditions religieuses et la gastronomie italienne et portugaise. L'oenotourisme se nourrit de ces ressources qui sont devenus une partie de l'ensemble plus large des attractions régionales. Ainsi, la route de la vigne et du vin de Jundiáí couvre l'étals de fruits traditionnels de la région, l'établissement de production de cachaça, les sept restaurants basés sur la cuisine typiquement italienne, et trois d'entre eux font partie de la diversification des attractions des viticoles aux visiteurs. La route du vin de São Roque est constituée d'un établissement de pêche, un parc animalier, une distillerie et vente d'artichaut, produit typique de l'agriculture locale, ainsi que des restaurants proposant des plats typiques de la cuisine italienne et portugaise. Lorsque l'on considère que les vigneron de São Roque sont plus capitalisé, il y a un plus grand investissement dans la beauté du paysage et de l'architecture des établissements viticoles en embauchant des professionnels de renom.

Tant dans la route de Jundiáí comme de São Roque, l'oenotourisme a conduit les investissements dans les établissements viticoles, en particulier dans la zone réservée aux dégustations et ventes de produits, en plus les préoccupations soulevées par l'exposition des vignes et la mise en valeur des traditions des récoltes.

En reconnaissant et en activant des ressources spécifiques dormants et latentes, ces stratégies confirmeront aussi le rôle de l'oenotourisme comme vecteur de développement territorial.

## Références

- [1] Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Levantamento Sistemático da Produção Agrícola – LSPA. Pesquisa Mensal de Previsão e Acompanhamento de Safras (2017)
- [2] F. Bourdon e M.-C. Pichery, Le territoire viticole en France : de la destruction à la valorisation, LEG, Laboratoire d'Economie et de Gestion, CNRS, Université de Bourgogne (2010)
- [3] B. Cambourne, N. Macionis, C.M. Hall, L. Sharples. The Future of Wine Tourism in: C.M. Hall, L. Sharples, B. Cambourne, N. Macionis. *Wine Tourism Around The World: development, management and markets*, Elsevier (2000)
- [4] C.V. Bordini, D. Ruschmann. O Enoturismo. In: A. Panosso Netto (Org) *Segmentação do Mercado Turístico*. São Paulo: Manole, p. 241-253 (2005)
- [5] M.N. Otani, A.R. Verdi, C.E. Fredo, M.L. Maia, M.C.M. Souza. Processo de Consolidação da Viticultura Artesanal: um estudo de caso no entorno metropolitano de São Paulo e Campinas. *Rev. Informações Econômicas, SP* 43(4) (2013)
- [6] B. Pecqueur. O Desenvolvimento Territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do sul. *Rev. Raízes, Raízes, Campina Grande* V24(01 e 02), 10–22 (2005)
- [7] J.R. Inglez de Sousa (Coord.). *Uvas para o Brasil*. 2. ed. Piracicaba: FEALQ, p. 791 (1996)
- [8] R. Viveiros. *O Principado dos paisanos*. 3. ed. Vinhedo: Prefeitura Municipal de Vinhedo (2005)
- [9] Associação De Produtores De Vinho Artesanal Do Bairro De Caxambu E Região - AVA. Localização das Adegas Associadas. Folheto Informativo. (s. d.). 2p. (2007)
- [10] M.C.M. Souza, M.N. Otani, A. Verdi, A valorização da cultura italiana e o consumo de vinho artesanal. *Rev. Informações Econômicas, SP* 40(6) (2010)