



Millésime **BIO**

**MONDIAL DU VIN
ET DES AUTRES BOISSONS
ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES**

DOSSIER DE PRESSE

**30.31 JANVIER / 1ER FÉVRIER 2023
MONTPELLIER
PARC EXPO**

**23 & 24 JANVIER 2023
SESSION DIGITALE
ACCÈS 24/24**



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



CETTE ANNÉE 2023 MARQUE LES 30 ANS DE MILLÉSIME BIO. ET NOUS POUVONS ÊTRE FIERS DE CES 30 ANS PASSÉS À CONTRIBUER À LA RECONNAISSANCE DE LA VALEUR DU BIO. ”



LA FILIÈRE DU VIN BIO AFFICHE UNE BELLE DYNAMIQUE

Le vin bio se porte bien ! Sa consommation continue de progresser, avec une hausse de plus de 9% depuis 2020*. Il tire donc son épingle du jeu face à la quasi totalité des autres segments du marché du bio.

On note aussi une augmentation des conversions de 23% pour la seule année 2021*. Le vignoble français bio a ainsi plus que doublé en cinq ans, pour devenir le premier vignoble bio en surfaces au monde* ! Une dynamique qui se confirme par ailleurs au niveau mondial avec 552 millions d'euros de chiffre d'affaires à l'export en 2021, soit une hausse de 57% en cinq ans*. Le vin bio a donc de beaux jours devant lui !

2023, L'ANNÉE DES 30 ANS DE MILLÉSIME BIO

C'est dans ce contexte que le salon Millésime BIO, 1^{er} salon mondial du vin et autres boissons alcoolisées, fête ses 30 ans ! Lancé en 1993 avec l'objectif de réunir des professionnels autour de vins issus de l'agriculture biologique, la première édition de Millésime BIO réunissait 15 exposants. Trois décennies plus tard, ce sont 1 500 exposants qui sont inscrits pour cette édition anniversaire avec 19 pays représentés. Cette croissance exponentielle n'a pourtant rien enlevé à la dimension humaine du salon, organisé par des vigneron pour des vigneron. Millésime BIO garde ainsi une créativité et une flexibilité constante, qui lui permettent de promouvoir des innovations dans la viticulture bio, en témoignent les nouveautés de cette édition 2023 avec l'arrivée du vrac, ou encore le corner jeune vigneron.

LA QUESTION DES LABELS BIO ET DURABLE DANS LE VIN

À l'occasion de ses 30 ans, le salon Millésime BIO dévoile les résultats de l'étude menée dans le cadre de son Observatoire européen de la consommation de vin et autres boissons alcoolisées biologiques. Cette enquête menée avec CSA à l'automne 2022, en France, en Allemagne, en Belgique et au Royaume-Uni, sur le rapport des consommateurs aux labels bio et durables dans le vin démontre que le BIO reste le label de référence.

Cette édition anniversaire est donc un grand cru pour Millésime BIO et pour le vin bio, qui malgré un contexte difficile pour le marché du bio, poursuit sa croissance sur le marché mondial, tant du point de vue de la consommation que de celui de la production.

Je vous souhaite à tous un très bon Millésime BIO 2023 !

Jeanne Fabre

**Directrice œnotourisme chez Famille Fabre
Présidente de la commission Millésime BIO**

*Source : Agence Bio

“ LA RÉGION OCCITANIE FAIT DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ” UNE PRIORITÉ



Ce rendez-vous est un événement incontournable pour nos viticulteurs. Chaque année la Région continue de répondre présente pour soutenir l'organisation de ce salon, et je tiens à féliciter les équipes de SudVinBio pour l'édition 2023. La nouvelle formule en deux temps, en ligne et au Parc des expositions de Montpellier, permettra une nouvelle fois de faire découvrir plus largement les exposants et leurs produits d'exception.

Elue meilleure Région bio d'Europe, ce résultat s'illustre également pour l'Occitanie dans le secteur de la viticulture : avec 57 000 hectares certifiés en bio ou en conversion, nous sommes la 1ère région française pour la viticulture bio. C'est une force qui permet de peser collectivement sur les marchés et qui participe à la renommée internationale de notre vignoble.

Depuis 2016 nous avons triplé le budget régional dédié à l'agriculture, et nous sommes la Région qui y investit le plus, avec 12€ par habitant contre 5€ en moyenne au niveau national. Avec notre Pacte Vert, nous développons des dispositifs d'aide adaptés aux besoins des agriculteurs, qui accompagnent l'émergence d'un nouveau modèle à la fois plus respectueux des Hommes et de l'environnement, et capable d'assurer notre souveraineté alimentaire.

Carole Delga

Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Partenaire exclusif



- P. 5 - **MILLÉSIME BIO 2023 EN PRATIQUE**
- P. 6,7 - **AU PROGRAMME EN 2023**
- P. 8,9 - **QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?**
- P. 10,11 - **LA CERTIFICATION BIO**
- P. 12 - **LE LABEL BIO, LABEL DE RÉFÉRENCE POUR LES CONSOMMATEURS DE VIN**
- P. 13,14 - **LA VITICULTURE BIO EN FRANCE | UNE DYNAMIQUE TRÈS POSITIVE**
- P. 15 - **LE MARCHÉ DU VIN BIO**
- P. 16,17 - **ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO EN EUROPE**
- P. 18 - **BIÈRE BIO | UN MARCHÉ EN PLEINE PROGRESSION**
- P. 19 - **CONCOURS CHALLENGE MILLÉSIME BIO | LA VITRINE DE L'EXCELLENCE**
- P. 20 - **AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO**
- P. 21 - **ILS AIMENT MILLÉSIME BIO | PAROLES DE PROFESSIONNELS**
- P. 22 - **UN SALON ORGANISÉ PAR SUDVINBIO**

MILLÉSIME BIO 2023 EN PRATIQUE



30.31 JANVIER / 1ER FÉVRIER 2023
MONTPELLIER
PARC EXPO

23 & 24 JANVIER 2023
SESSION DIGITALE
Accès 24/24

Millésime BIO



MONDIAL DU VIN ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES



HORAIRES

SESSION DIGITALE

Du LUNDI 23 JANVIER à 8H
au MARDI 24 JANVIER à 18H
 Accès illimité en ligne 24h/24

SALON PHYSIQUE

LUNDI 30 JANVIER 2023 de 10h à 19h
MARDI 31 JANVIER 2023 de 9h à 19h
MERCREDI 01 FEVRIER 2023 de 9h à 17h



ACCÈS
plateforme
 accréditation salon

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

Le salon est réservé aux professionnels des métiers d'achat de vin, et aux exposants présentant des vins certifiés bio. Les vins en conversion ne sont pas autorisés.

Accéder à la plateforme d'accréditation du salon Millésime BIO > www.millesime-bio.com/visiteurs/espace

AU PROGRAMME EN 2023

Cette édition 2023 marque les 30 ans de Millésime BIO. Trois décennies qui ont permis de mettre en avant la valeur du bio et de mettre en perspective les enjeux actuels auxquels fait face la filière : la question des aides publiques, la place du bio dans la réduction de notre empreinte carbone, la marge de progression de la consommation, etc.

Cette année, Millésime BIO s'ouvre au vrac et accueille un espace dédié aux jeunes vignerons. Cette édition anniversaire sera aussi marquée par une soirée spéciale 30 ans.

Pour la deuxième année consécutive, le concours international Challenge Millésime BIO qui compte maintenant près de 2 000 vins bio représentés, s'ouvre aux bières biologiques internationales avec plus de 120 références. Cela conforte le désir de Millésime BIO d'accompagner les diverses filières de boissons alcoolisées bio qui se structurent comme la bière, le cidre ou certains spiritueux bio.

Et cette année encore, Millésime BIO se déroulera autour de deux temps forts : une session digitale les 23 et 24 janvier, et le salon physique les 30 et 31 janvier et 1er février au Parc des Expositions à Montpellier.



Les 23 et 24 janvier, une plateforme digitale permettra ainsi aux visiteurs d'accéder au salon et de naviguer d'un stand à un autre pour rentrer en contact avec les 350 exposants certifiés bio connectés. En parallèle, 1500 exposants issus de 19 pays seront présents au coeur du premier vignoble bio de France physique les 30 et 31 janvier et 1er février



1 500
exposants



+ 15%
nouveaux exposants



19
pays

Liste des exposants disponible www.millesime-bio.com



Accéder à la plateforme d'accréditation du salon Millésime BIO > <https://www.millesime-bio.com/fr/presse/accreditation-presse>

PROGRAMME DES CONFÉRENCES

Comme chaque année, Sudvinbio et ses partenaires ont imaginé un programme entièrement dédié à la filière biologique.

CONFÉRENCES LUNDI 30 JANVIER		SALLE
15H > 15H30	30 ans d'évolutions qui ont marqué l'identité du vin bio <i>V. Placéau (Sudvinbio); J. Frelin (Jacques Frelin Vignobles)</i>	Accueil B
15H30 > 16H30	Actualités réglementaires & filière bio : tout ce que vous devez savoir ! <i>O. Nasles (Président - CNAB INAO) ou P. Laville (INAO) A.C. Degail (Présidente - Oc Consigne)</i>	Accueil B
17H > 18H	E-commerce & Vin Bio : quelle place pour le vin bio sur les marketplaces et les «Drive» ? <i>N. Gravellier (Resp. achat - Les Grappes), Représentant de la distribution GD drive</i>	Accueil B
CONFÉRENCES MARDI 31 JANVIER		SALLE
10H > 10H45	Économie & Vins bio : les chiffres clés du marché français <i>L. Verdeau (Directrice - Agence Bio)</i>	Accueil B
11H > 11H45 en français 11H45 > 12H30 en anglais	Labels bio & durables : les résultats exclusifs de l'enquête Millésime BIO CSA sur la perception des consommateurs français et européens <i>C. Brulé (Directrice Pôle consumer - CSA)</i>	Accueil B
15H > 16H30	A-t-on conscience de tous les bienfaits de la viticulture biologique pour notre société ? <i>Table ronde animée par : J.F. Péresse (Rédacteur en chef Les Echos) avec la participation de : L. Verdeau (Directrice Agence Bio); A.C. Metz (ADA Occitanie); S. Guimier (Association Bee Friendly); K. Boisset (Agence de l'eau); P. Fehrenbach (Directeur Sté Perrier); S. Bonnot (Association Planet Score)</i>	Accueil B
17H > 18H	Bières & spiritueux : les chiffres clés et les tendances de consommation en France et dans le monde <i>N. Baylaucq (Spirits Hunters), E. Pierre (Zythologue, experte en bières indépendante)</i>	Accueil B
18H > 19H	Asie & Vin bio : le marché & les tendances de consommation <i>C. Machabert (Resp. Développement Vin - Agence Ad'Occ)</i>	Accueil B
CONFÉRENCES MERCREDI 1ER FÉVRIER		SALLE
10H > 11H	Sans sulfites, biodynamie, agroécologie : des approches complémentaires au bio <i>L. De Groc (Dm Scamandre) et B. Carrière (Dm Carrière Pradal), R. Symoneaux (Chargé de recherche ESA d'Angers), E. Malnic (Auteur)</i>	Accueil B
11H15 > 12H15	Marché du vrac : comprendre ses spécificités pour mieux y répondre <i>F. Ceschi (Global Wine and Grape Broker - Ciatti Europe); T. Verdeil (Resp. achat Les Domaines Auriol); F. Saccoman (Directeur - Vignoble de la voie d'Héraclès)</i>	Accueil B
MASTERCLASS LUNDI 30 JANVIER		Inscription en ligne ou Stand info Hall A2
14H30	Les Cavistes Indépendants vous présentent leur sélection sans sulfites ajoutés <i>Animée par Cyril Coniglio (Meilleur Caviste de France 2018, Maître Caviste, président de la Fédération des Cavistes Indépendants et vice-président du SCP Syndicat des Cavistes Professionnels)</i>	Hall A2
16H30	Cocktail bio'clock ! <i>Animée par Nathalie Baylaucq (Spirits Hunters) et un bartender</i>	Hall A2
MASTERCLASS MARDI 31 JANVIER		Inscription en ligne ou Stand info Hall A2
10H	2023 : l'année des appellations 100% bio <i>Animée par Fanny Barthelemy (OWA Organic Wine Academy)</i>	Hall A2
11H30	Le vin rouge peut aussi se déguster frais ! <i>Animée par Alexis Zaouk (Meilleur Caviste d'argent en 2022, Meilleur jeune Caviste de France 2020 et Maître Caviste)</i>	Hall A2
14H30	De la vigne à la bière <i>Animée par Elisabeth Pierre (Zythologue et fondatrice du magazine Bierissima)</i>	Hall A2
17H	L'atelier des Écri'Vins <i>Atelier animé par Juliette Cortese (autrice et animatrice d'ateliers d'écriture) et Antoine Beth (oenologue et enseignant)</i>	Hall A2
MASTERCLASS MERCREDI 1ER FÉVRIER		Inscription en ligne ou Stand info Hall A2
11H30	Du verre à l'assiette : 100% végétal <i>Animée par Mathieu Chastaing (professionnel de la restauration) et Lauriane Molendi (caviste)</i>	Hall A2

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE UNE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

L'agriculture biologique fait l'objet d'une réglementation à l'échelle européenne depuis 1991. Le nouveau règlement (UE) 2018/848, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, est entré en application au 1^{er} janvier 2022. Il abroge les règlements (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008. Il précise les règles à suivre concernant la production, la transformation (dont la vinification depuis 2012), la distribution, l'importation, le contrôle, la certification et l'étiquetage des produits biologiques.

Ce nouveau texte a pour objectifs d'harmoniser les pratiques entre états membres, de mieux encadrer les contrôles et de faire de la conformité au cahier des charges européen la règle d'échange avec les pays tiers.

L'agriculture biologique est un système de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques en matière d'environnement et d'action pour le climat, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une norme de production ayant recours à des procédés et des substances naturels » (considérant 1 du rgt (UE) 2018/848). En France, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) est en charge de l'application de la réglementation bio.

LA VITICULTURE BIOLOGIQUE

Le principe de la conduite de la vigne en agriculture biologique repose sur une approche globale du système vigne/sol/environnement et sur le maintien de cet équilibre.

- La production bio interdit le recours à des produits chimiques de synthèse et aux OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).
- L'utilisation de méthodes mécaniques de production et de mesures prophylactiques est obligatoire et prioritaire pour réduire la sensibilité de la culture aux attaques parasitaires, maîtriser les adventices (« mauvaises herbes »), améliorer la fertilité des sols et favoriser la biodiversité.
- La production bio autorise si nécessaire l'utilisation de produits d'origine exclusivement naturelle pour la protection des plantes et la fertilisation (comme les engrais verts ou le compost).

LA CONVERSION EN BIO

En viticulture, une période de 3 ans de conversion est obligatoire avant de revendiquer le label bio. Pendant la conversion, l'ensemble des règles bio de production et de transformation doivent être respectées. Le schéma ci-dessous résume les étapes de la conversion vers la bio.

La valorisation à partir de la 2^e année de conversion en « vin en conversion vers l'agriculture biologique » est possible à condition de n'utiliser en vinification qu'un seul ingrédient agricole (sucre, alcool, MCR sont donc interdits).



LA VINIFICATION BIOLOGIQUE

La vinification doit répondre aux règles de l'OCM viti-vinicole (Organisation Commune du Marché viti-vinicole : règlement (CE) 479/2008) et notamment les règles définissant les pratiques œnologiques nouvellement mises à jour par le règlement (UE) 2022/68 entré en application en octobre 2021.

Les règles de vinification bio s'articulent autour de 4 points clés

- L'utilisation d'ingrédients agricoles 100% bio (raisin, sucre, alcool, moût concentré rectifié (MCR)).
- Des restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques (ex : désalcoolisation ou électrodialyse sont interdites).
- Le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio (règlement d'exécution (UE) 2021/1165).
- Des restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés.

LE VIN BIO EN RÉSUMÉ

- Réglementation européenne
- Produit contrôlé et certifié
- Aucun produit de synthèse, pas d'OGM
- Aucun herbicide
- Limite maximale des sulfites inférieure au conventionnel
- Respect de la matière première
- Impact positif sur l'environnement, la santé, l'emploi



L'ÉTIQUETTE D'UN VIN BIO À LA LOUPE

MENTIONS OBLIGATOIRES



Logo bio européen

FR-BIO-XX : identification de l'organisme de certification (OC)
« XX » : correspond au numéro de code de l'OC
Ex. : code « 01 » correspond à l'OC Ecocert
code « 10 » correspond à l'OC Bureau Veritas

« **Agriculture France** » : Origine des matières 1^{ères} agricoles.
Le nom du pays (et de la région) peut être affiché si au moins
95% des matières 1^{ères} agricoles en sont originaires.
Sinon : « **Agriculture UE** » ou « **Agriculture UE/non UE** »

« **Vin Biologique** » / « **Vin Bio** » ou « **organic wine** » pour le
marché européen seulement

MENTIONS FACULTATIVES



Logo AB français

Logo de l'OC (organisme de contrôle)



LES GARANTIES DU LABEL BIO

- Une période de conversion de 3 ans avant d'utiliser le label (logo eurofeuille)
- Le respect de la réglementation européenne sur le bio de la vigne à la cave jusqu'à la mise en bouteille des vins
- Aucun produit de synthèse, pas d'OGM, aucun herbicide
- Des teneurs limites en sulfites dans les vins, réduites par rapport au conventionnel
- Le respect de la matière première
- Le contrôle et la certification par un organisme indépendant reconnu par l'État
- La reconnaissance des produits à l'échelle européenne
- Un impact positif sur l'environnement, la santé et l'emploi

LA CERTIFICATION BIO

UN GAGE DE GARANTIE ET DE HAUTE QUALITÉ

Le système de contrôle est défini dans le cadre du règlement européen sur la production biologique. Chaque État membre établit un système de contrôle et désigne une ou plusieurs autorités compétentes chargées des contrôles. Une fois par an, les pays de l'UE communiquent à la Commission européenne (base de données OFIS : Système d'information sur l'agriculture biologique) les résultats des contrôles effectués auprès des opérateurs de la filière biologique et des contrôles portant sur les mesures prises pour non-conformité.

En France, les activités de contrôle et de certification sont déléguées à des organismes certificateurs (OC), indépendants des producteurs et agréés par les pouvoirs publics (Ministère de l'agriculture et INAO). L'agrément officiel est précédé par une accréditation COFRAC (Comité Français d'Accréditation) selon la norme européenne EN 45011 (conformément aux exigences du règlement européen sur la production biologique). Plusieurs OC sont agréés pour le contrôle et la certification des professionnels. La liste est consultable sur le site de l'INAO : www.inao.gouv.fr

À RETENIR !

La certification bio est unique et relative au seul règlement bio européen, quel que soit l'OC choisi (à condition bien entendu, qu'il soit reconnu par l'Union européenne) ! Les organismes de contrôles reconnus pour la certification Bio européenne sont accessibles sur le site : https://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/actor_cbeu/ctrl.cfm?targetUrl=home

DES CONTRÔLES

À TOUS LES STADES DU RAISIN AU VIN

Les opérateurs bio sont soumis à un contrôle annuel obligatoire et à une analyse de risque qui peut mener à d'éventuels contrôles ou analyses complémentaires.

En application de la réglementation européenne, le contrôle porte sur l'ensemble du système de production (à la vigne) et de transformation (au chai) jusqu'à l'étape du conditionnement et de la distribution.

Depuis 2014, le règlement européen sur la production biologique impose aux États membres de mettre en place un « catalogue des mesures à appliquer en cas de constat d'irrégularité ou d'infraction aux règles de production bio ». En France, un seul plan de mesures est mis en application par l'ensemble des OC. Cette initiative a ainsi permis un renforcement des contrôles à l'échelle européenne et une harmonisation des sanctions appliquées par les OC, en cas de manquement ou d'infraction constatés chez les opérateurs bio.

À RETENIR !

Les certificats délivrés par les différents OC en Europe ont tous la même valeur.

VIN BIO, VIN BIO-DYNAMIQUE : QUELQUES REPÈRES

	 VIN BIOLOGIQUE	 VIN BIO-DYNAMIQUE
DÉFINITION	Vin certifié, selon le règlement bio européen, par un organisme de contrôle indépendant	Vin certifié au préalable « vin biologique » puis certifié Demeter ou Biodyvin par l'association éponyme ou par un organisme de contrôle indépendant
TEXTE DE RÉFÉRENCES	Réglementation bio européenne (UE) 2018/848	Cahier des charges (=marque privée) Demeter ou Biodyvin
AUTORITÉS	Commission européenne (législateur) INAO en France	Demeter : Association Demeter France Biodyvin : Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique
CERTIFICATION	OUI Par un organisme de contrôle indépendant et reconnu par les autorités compétentes (INAO)	OUI Certification bio préalable selon le règlement bio européen puis certification Demeter ou Biodyvin par l'association éponyme ou un organisme de contrôle indépendant reconnu par l'association
ÉTIQUETAGE	« Vin biologique »	« Vin Demeter » ou « Vin bio-dynamique » certifié par Demeter OU « Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique »

IMPORT/EXPORT DES VINS BIO

IMPORTER DES VINS BIO

EN EUROPE (UE)

Le règlement bio européen définit les règles d'importation des produits bio en Europe. (Règlement (UE) 2021/2325 établissant la liste des pays tiers et des organismes de contrôle reconnus aux fins de l'importation).

Plusieurs situations sont définies. Un produit peut être importé d'un pays tiers pour être mis sur le marché dans l'Union européenne en tant que produit biologique s'il existe un accord commercial ou un accord d'équivalence des règles bio entre le pays tiers et l'Europe. Dans ce cas, les vins bio certifiés nationalement en provenance de ces pays sont reconnus bio en Europe.

C'est le cas des pays suivants : USA (depuis le 01/08/12), Suisse (depuis le 27/06/13), Nouvelle-Zélande (depuis le 03/08/14), Canada (depuis le 18 mars 2016), Royaume-Uni (depuis le 1^{er} Janvier 2021) et Chili.

Pour les autres pays tiers, les vins doivent être certifiés par un organisme de contrôle (OC) équivalent, c'est-à-dire habilité à certifier les produits selon le règlement bio européen ou sur la base de cahiers des charges reconnus équivalents par la Commission européenne. Ce système évolue progressivement vers un système de certification de conformité au règlement bio européen qui deviendra la règle en 2025.

EXPORTER DES VINS BIO

PRODUITS EN EUROPE (UE)

VERS LES PAYS TIERS

Le Canada (depuis 2011) le Royaume-Uni (depuis 2021) et le Chili reconnaissent le règlement bio UE comme équivalent au leur. Les vins bio européens sont commercialisables sans certification supplémentaire.

En Suisse, le règlement bio UE est reconnu équivalent à l'Ordonnance Nationale Suisse sur l'AB. Cependant, l'Ordonnance Suisse est peu reconnue par les consommateurs au profit de la marque privée « Bourgeon ». Les opérateurs qui souhaitent valoriser leur vin bio en Suisse demande régulièrement la certification « Bourgeon ». Pour les USA, le règlement bio UE est reconnu équivalent au NOP sur les pratiques culturales uniquement. Pour obtenir l'équivalence NOP, le vin doit donc être certifié bio UE et être vinifié conformément aux règles du NOP (respect des règles concernant les sulfites, une liste limitée d'intrants et des règles spécifiques d'étiquetage).

Certains pays reconnaissent le logo bio UE sans qu'il y ait d'accord spécifique (l'Australie, Hong Kong...). Les modalités d'exportation varient en fonction des importateurs.

Pour l'exportation vers les autres pays et à condition qu'il existe une réglementation bio nationale, une certification complémentaire sera nécessaire.

POUR ALLER PLUS LOIN :

Les vidéos « **Tout savoir sur le vin bio** » à visionner sur [la chaîne YouTube de Sudvinbio](#).

LES INDICATIONS COMPLÉMENTAIRES

VIN « SANS SULFITES AJOUTÉS »

La mention pourra apparaître sur l'étiquette de tout vin (bio ou conventionnel), dès lors que l'opérateur peut prouver qu'aucun sulfite n'a été utilisé dans la fabrication du produit.

Toutefois, si les teneurs en sulfites sont supérieures à 10mg/l (de SO₂ total) la mention « contient des sulfites » est obligatoire.

Source : DIRECCTE LR



VIN « VÉGAN »

Cette mention signifie que le vin (qu'il soit bio ou conventionnel) a été élaboré sans intrant d'origine animale (ex. colle de gélatine, albumine, caséine). Il existe plusieurs marques gérées par différentes associations à l'international : elles proposent la certification des produits et l'utilisation du logo associé à la marque.

Notes : www.sudvinbio.com

INAO : www.inao.gouv.fr

Agence bio : www.agencebio.org

CONFÉRENCE

Le vin biologique :

« **30 ans d'évolutions qui ont marqué l'identité du vin bio** »

LUNDI 30 JANVIER

15h-15h30

LA CHAÎNE
YOUTUBE
SUDVINBIO



Découvrez la chaîne YouTube de Sudvinbio !

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les vins bio sans jamais oser le demander : Qu'est-ce qu'un vin bio ? Le cycle cultural, La vinification bio, Les avantages pour la biodiversité et la préservation des cours d'eau, La certification bio : comment ça marche ?, La croissance du marché, La qualité vue par un sommelier, etc.

LE LABEL BIO, LABEL DE RÉFÉRENCE POUR LES CONSOMMATEURS DE VIN

En France, les labels bio sont les plus (re)connus mais aussi les mieux compris par les consommateurs. 96% des consommateurs français reconnaissant un label bio et 93% d'entre eux savent ce qu'il signifie. C'est plus par exemple que pour le label HVE, reconnu lui par 39% des Français, dont seulement 73% sont en capacité de dire de quoi il s'agit. La situation est par ailleurs similaire en Allemagne, Belgique et au Royaume-Uni.

Dans le regard des consommateurs européens, la famille des labels bio est la mieux positionnée sur des critères majeurs tels que la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, le respect de l'environnement, la préservation de la santé et la fiabilité des contrôles ainsi que sur la qualité organoleptique. Aussi, dès lors qu'on croise les facteurs, les labels bio se détachent par rapport aux autres familles de labels, ce qui pousse 61 % des répondants à considérer qu'il est justifié qu'un vin labellisé bio coûte plus cher qu'un vin non bio.

Réduction de l'empreinte environnementale du packaging, diminution des intrants œnologiques dont les sulfites, des circuits de distribution plus respectueux du producteur, si possible en circuits courts... Les consommateurs de vin se déclarent ouverts à des démarches complémentaires au bio, ce que confirme d'ailleurs le bon score des labels exigeant préalablement une certification bio, comme les labels de la biodynamie ou le jeune label Vin Méthode Nature.

Source Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique – Enquête Millésime BIO / CSA octobre 2022

FIGURE 1 : Regroupement de labels / logos / mentions au sein de grandes familles



FIGURE 2 : TOP 10 des labels / logos / mentions testés



CONFÉRENCE

« Labels bio & durables : les résultats exclusifs de l'enquête Millésime BIO - CSA sur la perception des consommateurs français et européens »
Mardi 31 janvier / 11h > 11h45

LA VITICULTURE BIO EN FRANCE

UNE DYNAMIQUE TRÈS POSITIVE

Les nouveaux chiffres du vin bio en France confirment le boom du secteur. En 2021, le vignoble certifié bio s'étend sur 90 300 hectares, soit 13% de plus qu'en 2020 avec 69 600 hectares en conversion (21% de plus en un an). La filière a vu son chiffre d'affaires dépasser les 1,2 milliard d'euros en 2021, tiré par une offre particulièrement dynamique, qui grossit au rythme des conversions, et une demande de plus en plus soutenue, tant sur le marché français qu'à l'export. La France est d'ailleurs devenue le premier vignoble européen cultivé en bio, dépassant l'Espagne.

Sources pour toutes les données pages 12 à 14 (sauf mention contraire) : Agence Bio.

PRODUCTION

LES CHIFFRES CLÉS 2022

Après des années de croissance, le marché bio français enregistre pour la première fois une baisse de la demande des consommateurs. Il conserve néanmoins une part de marché de presque 7% sur l'alimentaire. L'Agence Bio recense par ailleurs près de 2,8 millions d'hectares cultivés en bio en 2021, soit une hausse de 9% en un an. Les conversions restent stables à 0,6 millions d'hectares (soit 1% de moins qu'en 2020) et les surfaces entrant en première année de conversion se maintiennent (264 000 hectares en 2021). Enfin, on recense plus de 10% de SAU bio (total des productions agricoles).

LES VIGNOBLES QUI FONT LA COURSE EN TÊTE

Cinq vignobles représentent 79 % des volumes mis sur le marché (Languedoc-Roussillon, Rhône, Bordeaux, Provence et Corse). Le rendement moyen est en hausse et les surfaces ont légèrement augmenté, en raison de nouvelles conversions et de jeunes vignes arrivées en production. La barre des 20% du vignoble conduit en bio a par ailleurs été atteinte en septembre 2021.

L'Occitanie représente 37 % des surfaces viticoles bio françaises, soit 57 045 ha (certifié AB + conversions) et environ 1,6 million d'hl de vin biologique en 2022, ce qui en fait la première région française productrice de vin bio tous secteurs confondus et la « meilleure région bio d'Europe ».

PALMARÈS DES PRINCIPAUX DÉPARTEMENTS PRODUCTEURS EN 2021

FIGURE 1 : Classement du nombre de producteurs engagés en bio



Producteurs engagés en bio

- Producteurs certifiés bio
- Producteurs en conversion

CONFÉRENCE

« Économie & Vins bio : les chiffres clés du marché français »
Mardi 31 janvier / 10h > 10h45

FIGURE 2 : Principaux départements viticoles bio français en 2021 (Source : Agence BIO/OC 2022)

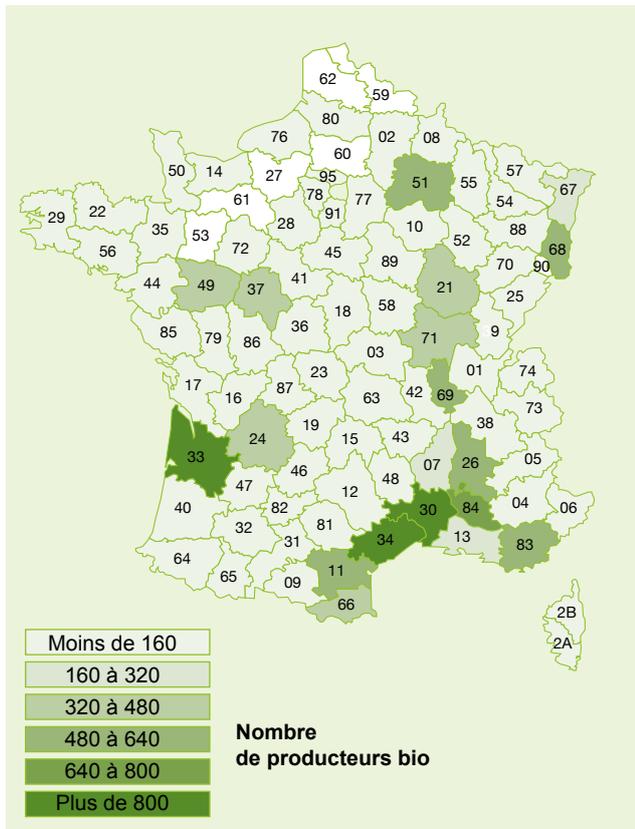
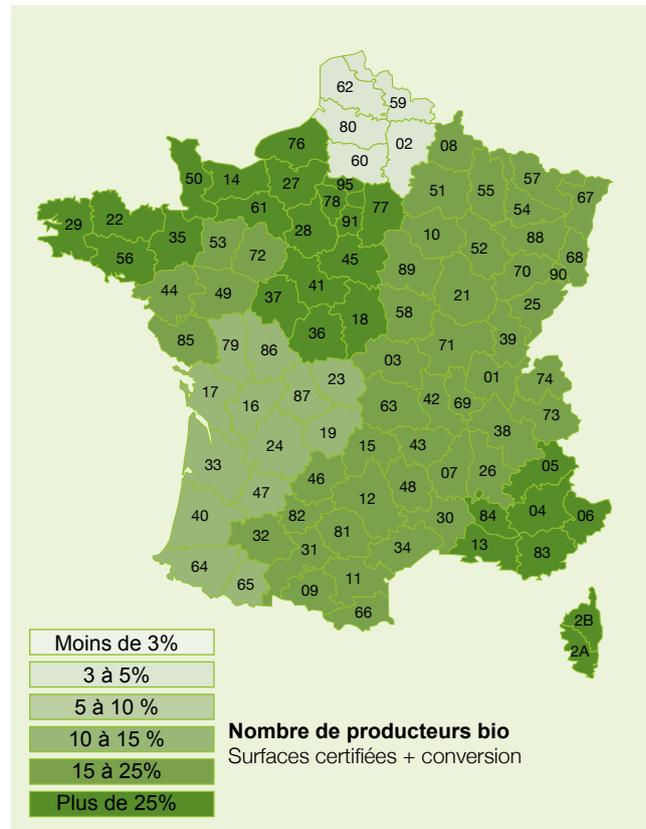


FIGURE 2 : Part des surfaces bio et en conversion en 2021 (Source : Agence BIO/OC 2022)



CLASSEMENT DES SURFACES BIO ET EN CONVERSION



ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO EN EUROPE

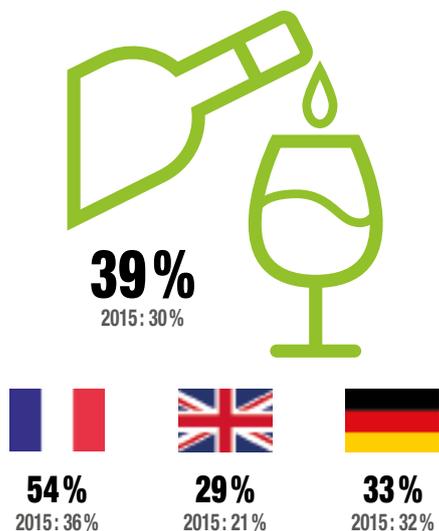
LE VIN BIO, UNE CONSOMMATION QUI S'INTENSIFIE

39 % des européens ont déjà consommé un vin bio, les Français sont même 36 % à en consommer de façon habituelle, régulièrement ou de temps en temps, contre 17 % en 2015 : c'est plus du double !

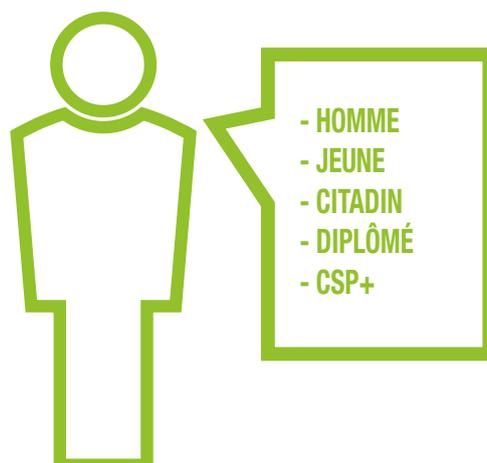
Et ces chiffres sont appelés naturellement à grossir puisque le consommateur de vin bio est structurellement plus jeune que le consommateur de vin moyen. En effet, 46 % des moins de 35 ans ont déjà consommé un vin bio contre seulement 38% chez les plus de 55 ans.

Source : Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique – Étude Millésime Bio / Ipsos (Octobre 2021)

LA CONSOMMATION DE VIN BIO EN EUROPE ET PAR PAYS



UN PROFIL CONSOMMATEUR PLUS JEUNE



UN CONSOMMATEUR EUROPÉEN DE PLUS EN PLUS « GREEN »

Les préoccupations environnementales atteignent un sommet. En 2015, 73 % des Européens se disaient préoccupés par le futur de la planète. Ils sont 81 % aujourd'hui. Aussi, les critères de consommation des Européens évoluent. 77 % des Européens (+ 2 points) considèrent désormais qu'il est important de connaître l'origine des produits alimentaires qu'ils achètent. 63 % estiment que le bio est meilleur pour leur santé (+ 6 points). La même proportion d'Européens est prête à payer plus cher pour des produits qui contribuent à préserver l'environnement (+ 6 points). Ces chiffres sont en hausse partout, en France, en Allemagne, au Royaume-Uni. Conséquence : la consommation de produits bio progresse. 48 % des Européens (+ 11 points) déclarent en acheter souvent. Les Français sont les meilleurs : 53 % achètent souvent des produits bio (+ 15 points en six ans soit une augmentation de 39 %).

Source : Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique – Étude Millésime Bio / Ipsos (Octobre 2021)

PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES ET ENJEUX ÉTHIQUES, PREMIERS LEVIERS DE CONSOMMATION DE VIN BIO

Dans un contexte de montée en puissance des préoccupations environnementales, le premier levier de consommation est partout l’empreinte écologique du vin bio, considéré par 61% des européens comme plus respectueux de la planète. Ainsi, parmi les principales motivations à consommer du vin bio, 58 % des consommateurs allemands, 54 % des français et 50 % des britanniques citent le respect de l’environnement. Toutefois, les critères se diversifient depuis 2015. Ainsi la dimension équitable prêtée au bio, dont on sait notamment qu’il crée plus d’emplois que le conventionnel, est une motivation majeure pour 35 % des Européens : c’est six points de plus en six ans.

LE TOP 3 DES LEVIERS DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO



54%

PARCE QUE SA CULTURE ET SA PRODUCTION RESPECTENT DAVANTAGE L'ENVIRONNEMENT



54% **50%** **58%**



40%

POUR ESSAYER, TESTER CE PRODUIT



43% **42%** **34%**



35%

PARCE QU'IL FAVORISE UNE FILIÈRE DE PRODUCTION PLUS ÉQUITABLE

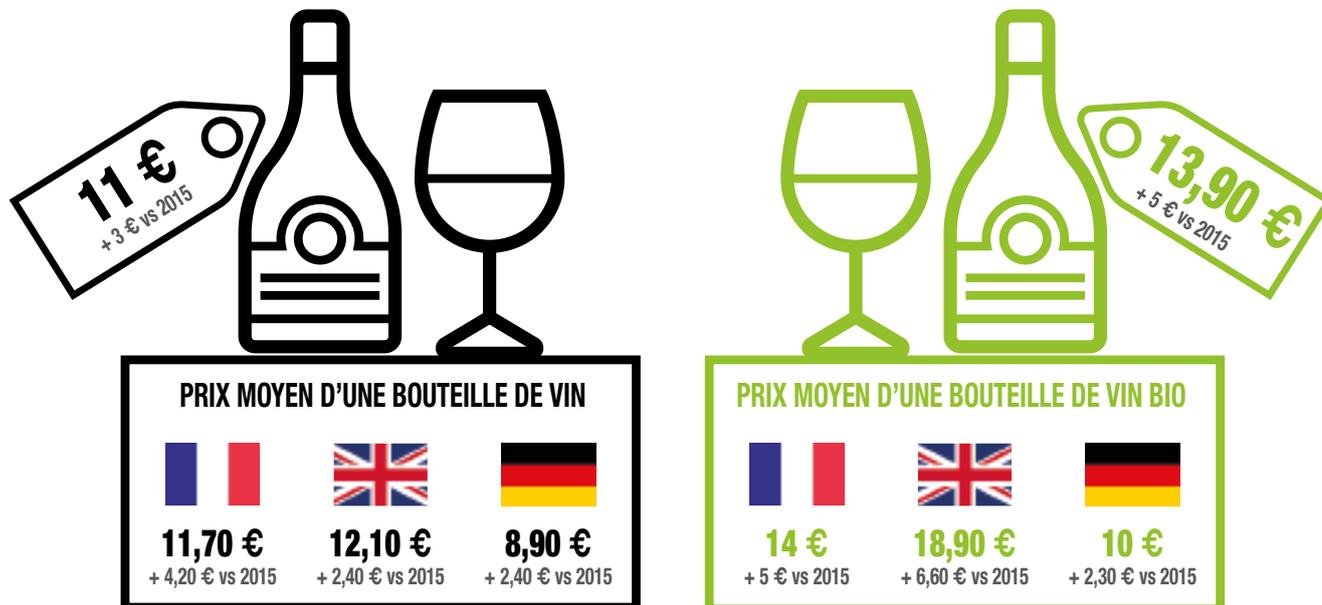


35% **31%** **38%**

LES CONSOMMATEURS ACCEPTENT DE DÉPENSER PLUS POUR UN VIN BIO

En moyenne, les Européens dépensent 13,90 euros pour un vin bio contre 11 euros pour un vin non bio. L'écart se creuse donc. En 2015, il était de 90 centimes. Cette dynamique est probablement à relier avec les débats en cours relatifs à la juste rémunération des producteurs et plus largement avec le consentement à payer plus cher pour consommer mieux. Aujourd'hui, 63 % des Européens (consommateurs ou non) sont prêts à payer plus cher pour des produits qui contribuent à préserver l'environnement, contre 57 % en 2015.

Source : Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique – Étude Millésime Bio / Ipsos (Octobre 2021)



BIÈRE BIO, UN MARCHÉ EN PLEINE PROGRESSION

22 % DES EUROPÉENS ONT DÉJÀ CONSOMMÉ UNE BIÈRE BIO

22 % des Européens ont déjà goûté une bière bio dans les pays interrogés, et même 30 % des Français. 16 % en achètent régulièrement ou de temps en temps. Les Français sont 24 % ! Si la curiosité est le premier levier, l'environnement arrive en suivant : il s'agit en effet d'une raison d'avoir déjà essayé la bière bio pour 38 % des consommateurs (42 % pour les consommateurs français).

Source : Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique – Étude Millésime Bio / Ipsos (Octobre 2021)

LE TOP 3 DES LEVIERS DE LA CONSOMMATION DE BIÈRE BIO



44%

POUR ESSAYER,
TESTER CE PRODUIT



49%

47%

31%



38%

PARCE QUE SA CULTURE ET
SA PRODUCTION RESPECTENT
DAVANTAGE L'ENVIRONNEMENT



42%

36%

33%



29%

PARCE QU'ELLE FAVORISE
UNE FILIÈRE DE PRODUCTION
PLUS ÉQUITABLE



32%

30%

22%

Challenge CONCOURS Millésime BIO

LA VITRINE DE L'EXCELLENCE

LE RENDEZ-VOUS DE LA QUALITÉ ET DE LA PROMOTION DES VINS ET BIÈRES BIOLOGIQUES

Pour la 16^{ème} année consécutive et à l'occasion des 30 ans de Millésime BIO, le concours international Challenge Millésime BIO a réuni un jury de plus de 450 professionnels pour désigner les meilleurs vins et meilleures bières bio français et internationaux de 2023. Près de 2000 échantillons issus de 14 pays ont été dégustés les 17 et 18 janvier derniers. Créé en 2007, le Challenge Millésime BIO s'ouvre pour la deuxième année consécutive aux bières biologiques internationales avec 120 références.



PRÉSIDENTE DU JURY 2023 :

LA JOURNALISTE KARINE VALENTIN

Journaliste spécialisée dans le vin depuis 30 ans, Karine Valentin est une figure emblématique du secteur. Après avoir dirigé la rubrique vin de Cuisine et Vins de France pendant 26 ans, elle travaille désormais pour La Revue du Vin de France, où elle est notamment membre du comité de dégustation et dégustatrice du Guide Vert. Elle collabore aussi au journal Les Échos. Enfin, Karine est co-proprétaire du Château des Garcinières à Cogolon dans le Var et membre de l'Ordre des Dames du Vin et de la Table.

AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO

POUR LA CINQUIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE, LE SALON MILLÉSIME BIO ACCUEILLE D'AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO

Le Salon Millésime BIO est le salon de référence international et professionnel pour les vins biologiques depuis 30 ans. Afin de créer une synergie entre les différents univers de boissons alcoolisées bio, qui ont connu une augmentation de leurs ventes de 10 % en 2021 (Source : Agence Bio), le salon accueillera pour la cinquième année consécutive un espace dédié aux autres boissons alcoolisées bio.

Les boissons alcoolisées bio répondent à la demande du consommateur pour des pratiques agricoles durables qui respectent le sol et la biodiversité (utilisation de malt, orge, fruits, herbes bio).

Cet espace regroupera **une cinquantaine d'exposants** qui proposeront des **bières, cidres, apéritifs, gin, rhum, whisky, cognac, vodka, liqueurs et autres spiritueux**.

Avec le retour en force des liqueurs d'antan, des apéritifs oubliés et la tendance aux « craft spirits » et aux cocktails, gageons que cet espace dédié fera des émules lors des prochaines éditions de Millésime BIO.

Retrouver les exposants d'autres boissons alcoolisées bio parmi la liste des exposants > www.millesime-bio.com

MASTERCLASS

Cocktail bio'clock ! : Lundi 30 janvier > 16h30

Bières : De la vigne à la bière : Mardi 31 janvier > 14h30

CONFÉRENCE

Bières & spiritueux : les chiffres clés et les tendances de consommation en France et dans le monde

Mardi 31 janvier / 17h > 18h



ILS AIMENT MILLÉSIME BIO #MillesimeBio

PAROLES DE PROFESSIONNELS



CÔTÉ VISITEURS

BRUNO POUZET

Caviste - Champagne Avenue ApS / Danemark / 2021

« Ce salon digital fut très bénéfique pour moi. Cela m'a permis de trouver des petits vigneronniers faisant de bons vins, sans dépenses, et sans voyage. Très bien. Refaites-le ! »

DANIEL BARRETT

Agent - DB Wine & Spirits / Canada / 2021

« Merci beaucoup pour l'excellent travail accompli pour mettre en place ce merveilleux événement. J'ai beaucoup apprécié l'opportunité de rencontrer de nouveaux partenaires potentiels depuis mon bureau à domicile et j'ai hâte de participer au prochain événement en personne en 2022. »

PAOLO BOUCA-NOVA

Directeur des achats - Le Repaire de Bacchus / France 2020

« Ici tout le monde est mis au même niveau, c'est la beauté de ce salon. C'est un salon incontournable si on veut trouver ce qui se fait de mieux en bio et en biodynamie. »

MEGAN CLARKE

Ellis Wines / Royaume-Uni / 2022

« Ce que j'apprécie vraiment avec Millésime BIO est le fait que l'on ait un tel éventail de différentes choses que l'on peut venir goûter aux dégustations gratuites de l'oenothèque. L'expérience entière de pouvoir goûter à tout en un seul endroit et avoir ce réel focus sur les produits biologiques, est formidable. »



RETROUVEZ LES INTERVIEWS VIDÉO
sur [la chaîne YouTube de Sudvinbio.](#)

CÔTÉ EXPOSANTS

ANDRES SERRANO ARRIEZU

Bodegas Navarrsotillo / Espagne / 2022

« Cela fait 22 ans que nous participons au salon Millésime BIO et nous avons rencontré de grands acheteurs, avec qui nous sommes même liés d'amitié, et avons fait des affaires. En 22 ans de salon, je retiens surtout cette relation amicale avec tous les acheteurs français et du monde entier. »

BENJAMIN BARRON

Château Méric & Château Chante l'Oiseau / France / 2022

« Ce que j'ai aimé, c'est de voir apparaître à Millésime BIO les spiritueux et les bières. Je trouve cela intéressant car ça permet de varier le panel et de voir comment font les autres producteurs en dehors du vin. »

LAURE DOQUET

Champagne Doquet / France / 2021

« Bravo à toute l'équipe, belle initiative que ce salon virtuel, belle réussite pour une première édition ! »

GUILLEM BATLLE

Domaine Riere Cadene / France / 2021

« Bravo pour la prouesse ! Je suis certain que cette période aura transformé durablement notre approche des salons et prospection commerciale. »

RETROUVEZ LES IMPRESSIONS DES EXPOSANTS ET DES VISITEURS DU SALON SUR www.millesime-bio.com

UN SALON ORGANISÉ PAR



Association Interprofessionnelle

MILLÉSIME BIO EST ORGANISÉ PAR SUDVINBIO, l'Association Interprofessionnelle des Vignerons Bio d'Occitanie, depuis 1993 (anciennement Association Interprofessionnelle des Vignerons Bio du Languedoc-Roussillon).

Sudvinbio est une association de Loi 1901 née en 1991, à caractère interprofessionnel, regroupant les producteurs (caves particulières et coopératives) et les metteurs en marché de vins biologiques de la Région Occitanie (Languedoc-Roussillon + Midi-Pyrénées, 1^{er} vignoble bio de France). Sudvinbio représente près de 70% de la production régionale de vins certifiés AB (soit 700 000 hl en 2021), et conduit des actions de promotion-communication, défense des intérêts de ses membres, recherche-expérimentation et conseil à ses adhérents.

UN EXPERT DE LA FILIÈRE VINS BIO

PARTICIPATION aux échanges institutionnels en France et en Europe

- Animation de la commission régionale interprofessionnelle de la viticulture biologique au sein d'Interbio Occitanie.
- Représentation de Sudvinbio au sein de France Vin Bio (association nationale interprofessionnelle de la filière).
- Participation au processus d'évolution réglementaire du règlement européen sur les vins biologiques.

ACQUISITION de références techniques ou économiques

- Réalisation d'études économiques.
- Recherche-expérimentation en viticulture et vinification biologiques avec différents partenaires (Chambres d'Agriculture, IFV, ICV, INRA, ITAB, Interprofessions viticoles d'autres régions).
- Sondages auprès des consommateurs.
- Création et animation de l'observatoire économique des marchés.

UN ENGAGEMENT QUOTIDIEN AUPRÈS DES ADHÉRENTS

DIFFUSION de l'expertise acquise

- Diagnostic et conseil aux adhérents en viticulture bio, œnologie bio et respect des règles bio internationales.
- Publications de synthèses des travaux de recherche-expérimentation (viticulture et œnologie biologiques).
- Formation des producteurs en conversion, des futurs techniciens et ingénieurs des établissements d'enseignement supérieur de Nîmes et Montpellier.
- Organisation de conférences et journées techniques (en collaboration avec l'IFV, l'ICV, l'ITAB, Interbio Occitanie, les Chambres d'Agriculture...).

DÉFENSE de la mention « agriculture biologique »

- Saisie des services de la Répression des Fraudes en cas d'usage abusif de la mention « Agriculture Biologique ».

UN ORGANISATEUR D'ÉVÈNEMENTS

MILLÉSIME BIO : le Mondial des vins et autres boissons alcoolisées biologiques

Créé en 1993, il a lieu chaque année à la fin du mois de janvier et rassemble plus de 1 500 exposants du monde entier. Strictement restreint aux vignerons et négociants certifiés bio, il est réservé aux acheteurs professionnels.

Depuis 2021, compte tenu du contexte sanitaire, le salon propose une session digitale, accessible via une plateforme virtuelle qui permet aux visiteurs d'accéder au salon 24h sur 24 et de naviguer d'un stand à un autre et de communiquer en direct avec les exposants.

CHALLENGE MILLÉSIME BIO : le concours international des vins biologiques

Chaque année mi-janvier, près de 2000 échantillons de vins certifiés bio du monde entier sont dégustés par des professionnels. Les cuvées lauréates sont en dégustation libre pendant Millésime Bio sur un espace dédié, le Bar Challenge dans le Hall B4.

Pour réaliser ses différentes actions, SudVinBio bénéficie du soutien financier de la Région Occitanie, du FEADER, de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et de France AgriMer.

En 2022, le Challenge Millésime Bio s'est ouvert aux bières bio internationales.

LA CHAÎNE
YOUTUBE
SUDVINBIO

Découvrez la chaîne YouTube de Sudvinbio !

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les vins bio sans jamais oser le demander : Qu'est-ce qu'un vin bio ? Le cycle cultural, La vinification bio, Les avantages pour la biodiversité et la préservation des cours d'eau, La certification bio : comment ça marche ?, La croissance du marché, La qualité vue par un sommelier, etc.



PLUS D'INFOS SUR www.sudvinbio.com

L'AVENIR DE NOS VINS EST ENTRE NOS MAINS

Isabelle
vendangeuse en Occitanie

LE VIN C'EST MIEUX EN V.O.

#VignoblesOccitanie

Luc
vigneron en Occitanie

wildB&B - © Richard Szymaj - tous droits réservés Région Occitanie / Pyrénées - Méditerranée - 09/2020



1^{ÈRE} RÉGION VITICOLE DE FRANCE



Millésime **BIO**

**MONDIAL DU VIN
ET DES AUTRES BOISSONS
ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES**

#MILLESIMEBIO
www.millesime-bio.com

**ORGANISATEUR SALON
MILLÉSIME BIO SUDVINBIO**
www.sudvinbio.com
www.millesime-bio.com
contact@sudvinbio.com

**AGENCE DE RELATIONS PRESSE
CLAIR DE LUNE**
www.clairdelune.fr
Raphaëlle Amaudric & Samantha Druon
raphaelle.amaudric@clairdelune.fr
samantha.druon@clairdelune.fr
+33 (0)4 72 07 42 41



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales