

22-23 JANVIER 2024
SESSION DIGITALE

29-31 JANVIER 2024
MONTPELLIER, PARC DES EXPOS



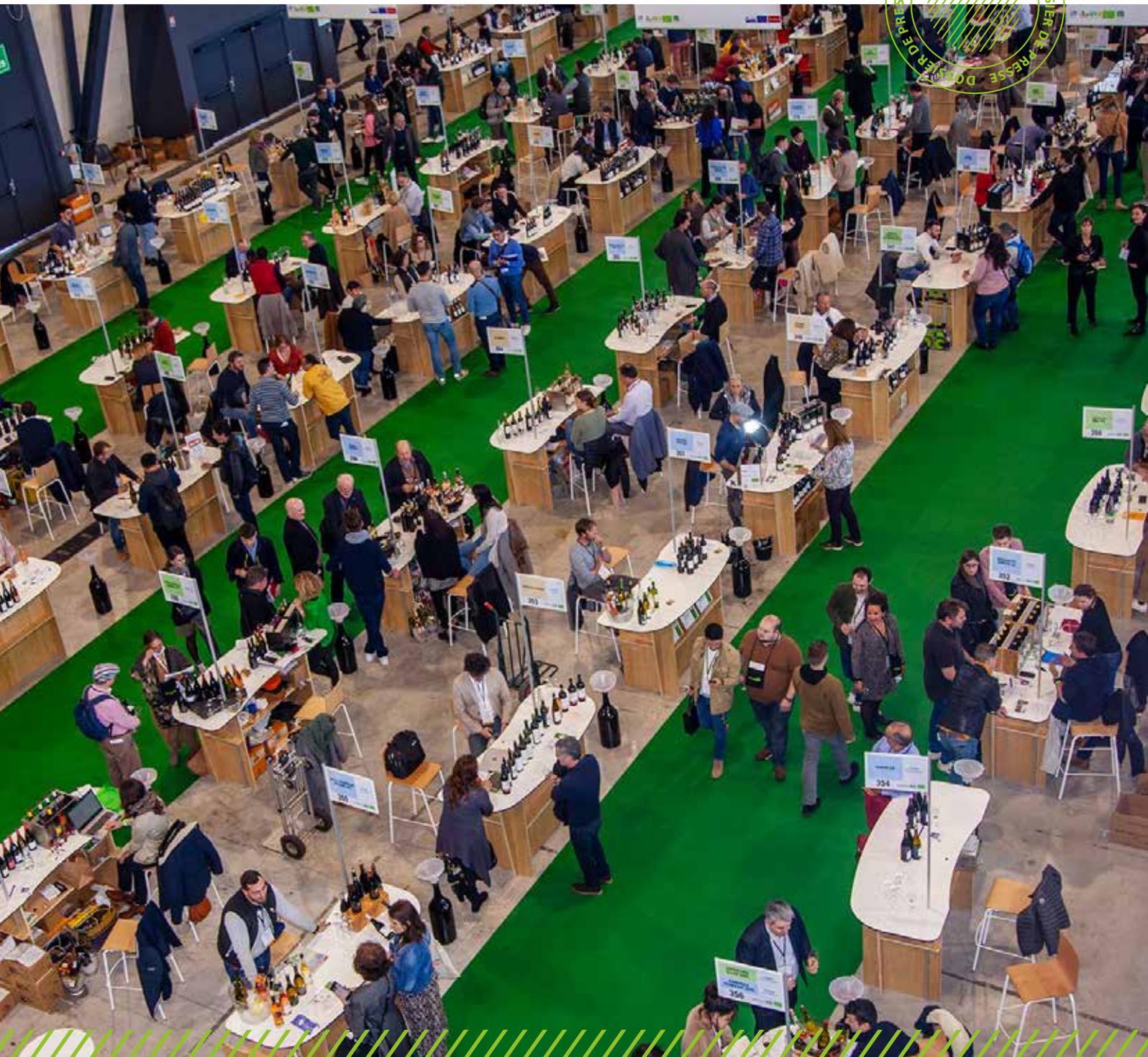
#MILLESIMEBIO2024

WWW.MILLESIME-BIO.COM



Millésime **BIO**

MONDIAL DU VIN ET DES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES



MILLÉSIME BIO

04



INTERVIEW

Jeanne Fabre, présidente de la commission Millésime BIO de Sudvinbio

06

TRIBUNE

Carole Delga
Présidente de la Région Occitanie
Pyrénées-Méditerranée

08

CHIFFRES-CLÉS

Le plus grand salon au monde pour les vins et alcools bio

10

ACTU

Que découvrir à #millesimebio2024 ?

12

PRATIQUE

Le programme de l'édition 2024

16

CHIFFRES-CLÉS

Aujourd'hui, un vin sur dix est un vin bio en France

18

ZOOM

L'Occitanie, le premier vignoble bio de France

20

MÉMO

7 questions que l'on se pose sur les vins bio

22

AGENDA

La fête du vin bio

23

WEB

Un nouveau média pour tout savoir sur les vins bio

14



INTERVIEW

Nicolas Richarme,
président de Sudvinbio

TOUTE L'ACTU DES VINS BIO

02

Jeanne Fabre*Présidente de la commission Millésime BIO de Sudvinbio*

« Nous attendons plus de 11 000 visites en trois jours. Ce serait un record. Et ce serait logique car le bio gagne des parts de marché »



Comment se présente cette 31^e édition de Millésime BIO ?

Au niveau de l'organisation, sous les meilleurs auspices ! Nous accueillerons 1 500 exposants en provenance d'une quinzaine de pays, couvrant les secteurs du vin, de la bière, des cidres et des spiritueux. Nous pourrions en recevoir plus, car les inscriptions sont closes en quelques jours, mais nous tenons à rester un salon à taille humaine en même temps qu'un salon qui permet aux exposants de faire affaire avec des acheteurs. Pour beaucoup, Millésime BIO est leur seul salon de l'année. Cela ne nous empêche toutefois pas de nous ouvrir : cette année, 17 % des exposants seront des petits nouveaux !

En grandissant, est-ce que le salon préserve son identité ?

La première édition, qui s'est tenue en 1993, a réuni 15 exposants. En 2009, c'est-à-dire il y a quinze ans, nous étions 354. La barre des 1 000 a été franchie en 2018, celle des 1 500 a été atteinte l'an passé... Oui, le salon a grandi et c'est normal car le vignoble est de plus en plus bio : il y a dix ans, une bouteille sur cent était bio ; aujourd'hui, c'est une sur dix ! Et le consommateur suit ! Mais les valeurs de Millésime BIO, qui est un salon organisé par des vignerons sont les mêmes. Par exemple, tous les exposants disposent du même matériel d'exposition indépendamment de leurs moyens : c'est unique dans l'univers des grands salons.

Des nouveautés sur le salon en 2024 ?

Plusieurs ! Le salon, c'est à la fois les stands de nos exposants et une gigantesque œnothèque dans laquelle on peut retrouver, en libre dégustation, des vins de tous les exposants présents. Côté stand, les visiteurs découvriront notamment un espace centralisé rassemblant les univers Beer&Bio, Cider&Bio, Spirits&Bio. Côté œnothèque,

nous innovons également avec un espace de dégustation pour les vins en vrac, ce qui correspond à une attente de nos visiteurs, ainsi qu'avec un espace de dégustation pour les vins en biodynamie dont nous célébrons cette année le centenaire. Et il y aura aussi des surprises dans les coulisses du salon !

Qu'entendez-vous par là ?

Millésime BIO est un salon mais c'est aussi un lieu d'échanges et de débats. Aussi, cette année, nous aurons un programme de conférences et de master-class encore plus fourni que les années précédentes avec la présence d'intervenants reconnus, à l'image du biologiste Marc-André Selosse ou de l'agroclimatologue Serge Zaka. Nous présenterons également les lauréats de la première édition du concours « La biodiversité, c'est mon domaine ! », créé en partenariat avec la revue Vitisbio.

La dynamique du salon, elle se ressent aussi au niveau du visitorat ?

Il semble que oui. Cette année, nous attendons plus de 11 000 visites en trois jours. Ce serait un record. Et ce serait logique car le bio gagne des parts de marché. Alors que la situation du vin est difficile, les ventes de vin bio progressent, notamment en vente directe, en restauration, chez les cavistes et à l'export. Cette évolution, les acheteurs professionnels – les cavistes, les sommeliers, les grossistes, les importateurs... – en sont parfaitement conscients.

06



©Fabien Ferrer - Région Occitanie

« C'est en avançant en collectif que nous parviendrons à faire des défis de la transition agroécologique et de la commercialisation une réussite pour l'ensemble de la profession viticole d'Occitanie. »

Carole Delga
Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

1^{er} vignoble mondial pour les vins sous appellations, 1^{ère} région française pour l'agriculture et la viticulture bio, l'Occitanie se distingue par la diversité et la qualité de ses vins.

Je tiens ici à saluer les efforts menés par l'ensemble de la profession depuis des décennies pour arriver à ce résultat. D'autres défis, majeurs, attendent nos viticulteurs confrontés aux impacts du dérèglement climatique, aux aléas des marchés, à une baisse de la consommation et une concurrence mondiale de plus en plus forte...

La Région souhaite répondre aujourd'hui avec les professionnels à ces enjeux. Sous l'égide de la Chambre Régionale d'Agriculture, et avec les Vignerons Indépendants d'Occitanie, la coopération viticole, la fédération du négoce (UEVM) et les interprofessions, nous finalisons un contrat de filière viticole comprenant des actions concrètes que je souhaite opérationnelles pour 2024, et qui sera doté de 5 M€.

Ainsi, et comme nous l'avons fait pendant la crise sanitaire avec un plan de relance sans précédent, nous répondons présent pour accompagner vignerons, entreprises et interprofessions du secteur. Nous faisons la preuve concrète que nous avons de l'ambition pour notre viticulture et que nous croyons en nos producteurs.

Nos vins sont autant d'étendards de l'Occitanie en France et dans le monde. C'est pourquoi, et malgré la décision du Ministre de l'agriculture d'interdire la marque Sud de France sur les étiquettes, nous allons également continuer d'accompagner les producteurs pour la promotion et la commercialisation de leurs vins sur tous les marchés. Sud de France-l'Occitanie va continuer de se développer pour se démarquer à l'international.

Nous allons également poursuivre notre soutien direct aux interprofessions viticoles pour la valorisation des produits sous signes de la qualité et de l'origine et en particulier pour

un signe de qualité environnementale que représente la Bio. Cela représente un investissement de 2 M€ par an. Nous sommes la seule Région de France à le faire !

Le salon Millésime bio concourt depuis de nombreuses années à cet objectif commun de faire connaître et faire vendre nos vins. Je remercie et salue les équipes de SudVin bio pour leur travail et d'avoir su trouver une formule en deux temps, en ligne et au Parc des expositions de Montpellier, qui répond aux besoins des professionnels, exposants comme acheteurs. C'est en avançant en collectif que nous parviendrons à faire des défis de la transition agroécologique et de la commercialisation une réussite pour l'ensemble de la profession viticole d'Occitanie.

Partenaire exclusif



08

CHIFFRES-CLÉS

**LE PLUS GRAND SALON
AU MONDE POUR LES VINS
ET ALCOOKS BIO**

1993 CRÉATION DU SALON



Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991

1 ORGANISATEUR

SUDVINBIO, l'association interprofessionnelle des vignerons, coopérateurs et metteurs en marché bio d'Occitanie

22-23 JANVIER 2024

SESSION DIGITALE

29-31 JANVIER 2024

MONTPELLIER, PARC DES EXPOS

L'offre

4 FAMILLES DE PRODUITS
VIN | BIÈRE | CIDRE
SPIRITUEUX

1 500 EXPOSANTS

17 % SONT NOUVEAUX

 **100 %** DES VIGNOBLES FRANÇAIS

 **15 PAYS**

ALLEMAGNE /// ARGENTINE /// AUTRICHE /// BELGIQUE
CHILI /// ESPAGNE /// FRANCE /// GRÈCE /// ITALIE
NOUVELLE-ZÉLANDE /// PAYS-BAS /// PORTUGAL
ROUMANIE /// ROYAUME-UNI /// SLOVÉNIE

 **+ de 10 000**
RÉFÉRENCES EN BIO

26 000 m²
D'ESPACES D'EXPOSITION



1 ŒNOTHÈQUE

avec des milliers de références en libre dégustation,
dont tous les médaillés du Challenge Millésime BIO

Le visitorat

Plus de 11 000 visites professionnelles

Cavistes, sommeliers, gérants de restaurant, négociants, grossistes, importateurs, acheteurs de la grande distribution ou des magasins bio spécialisés

50 pays représentés

> France 80 %
> Europe (hors France) 16 %
> Amérique du Nord + Asie 4 %

QUE DÉCOUVRIR À #MILLESIMEBIO2024 ?

10



17% DE NOUVEAUX EXPOSANTS

En cinq ans, le vignoble bio a doublé en France. Et la progression est forte aussi dans les autres pays. La vitalité de la production bio, Millésime BIO en est naturellement le réceptacle avec plus de 200 primo-exposants, à l'image du Château Sainte-Roseline (Provence), de François Villard (Vallée du Rhône), du Domaine Pellé (Val de Loire), de la coopérative Castelmaure (Languedoc) ou de la maison Sieur d'Arques (Languedoc). Beaucoup de producteurs d'alcools bio aussi pour qui ce sera la première fois à Montpellier, comme la Brasserie

du Sancy (Auvergne), la Distillerie Castan (Sud-Ouest) ou la Cidrerie de l'Apothicaire (Bretagne).



1 ESPACE CENTRALISÉ POUR LES ALCOOLS BIO

Millésime BIO, c'est du vin mais c'est aussi tous les alcools issus de l'agriculture biologique : la bière, le cidre, le poiré, le pomeau, le cognac, l'armagnac, le whisky, le rhum, le gin, la vodka, le pastis... Plusieurs centaines de références en provenance de toutes les régions françaises mais aussi du monde entier à découvrir dans un même espace, qui réunira les trois univers Beer&Bio, Cider&Bio et Spirits&Bio.



UN ESPACE DANS L'ŒNOTHÈQUE POUR LES VINS EN BIODYNAMIE

En 2024, on célèbre les cent ans de la publication du manifeste fondateur de la biodynamie : *le Cours aux agriculteurs* de Rudolf Steiner. À cette occasion, les visiteurs pourront déguster librement une sélection de vins parmi les cuvées présentées par les 252 exposants certifiés Demeter et les 88 exposants certifiés Biodyvin, les deux labels de la biodynamie, parmi lesquels de grands noms de nos vignobles : Alphonse Melot (Val de Loire), Château des Bachelards (Beaujolais), Beaugard-Mirouze (Languedoc), Cazes (Roussillon), Château de Chambert (Sud-Ouest), Clos de l'Ours (Provence), Domaine de l'Ecu (Val de Loire), Domaine Leccia (Corse), Domaine LMOew (Alsace), Domaine de la

Mordorée (Vallée du Rhône), Domaine du Pas de l'Escalette (Languedoc), Olivier Pithon (Roussillon), David Reynaud (Vallée du Rhône), Domaine de l'Ecu (Val de Loire), etc.



UN ESPACE DANS L'ŒNOTHÈQUE POUR LES VINS EN VRAC

Pour la première fois, on retrouvera également en libre dégustation les vins en vrac des exposants issus des différents vignobles de l'Occitanie dans un même espace avec affichage des volumes disponibles. Près de 250 exposants dans lesquels on retrouve à la fois des caves coopératives et des caves particulières proposant sur le salon une offre de vrac. Celle-ci est plus importante que par le passé en raison de la dynamique de conversions qui a permis de générer de nouveaux

volumes permettant de répondre à la demande des marchés, notamment export.



LE CONCOURS « LA BIODIVERSITÉ, C'EST MON DOMAINE ! »

Un concours inédit, ouvert à tous les exposants du salon. L'objectif ? Valoriser les démarches des vignerons bio visant à renforcer la résilience des écosystèmes en développant les couverts végétaux, en initiant des projets d'agroforesterie, en favorisant l'accueil de la faune auxiliaire ou en diversifiant les cultures. Ce nouveau concours, dont le premier palmarès sera dévoilé le lundi 30 janvier à 16h30, a été créé en partenariat avec la revue Vitisbio. Le jury associera des représentants de la Fédération des Cavistes Indépendants, de la Chambre

d'agriculture et de la Ligue de protection des oiseaux (LPO).



CHALLENGE MILLÉSIME BIO : GABY BENICIO, NOUVELLE PRÉSIDENTE DU JURY

Le plus grand concours au monde pour les vins et bières bio avec plus de 2 100 références en lice sera présidée cette année par la sommelière Gaby Benicio. Âgée de 40 ans, Gaby Benicio forme avec la cheffe Amélie Darvas le tandem à la tête du restaurant Àponem, situé dans le petit village héraultais de Vailhan et distingué d'une première étoile par le Michelin ainsi que d'une étoile verte pour son engagement en faveur d'une gastronomie durable et responsable. Àponem s'est également vu attribuer le titre

de « Meilleure table de l'année » par le Fooding et de « Grand de demain » par le Gault & Millau. Née au Brésil, Gaby Benicio s'est passionnée pour le vin en arrivant à Paris, où elle était venue suivre des études de lettres et de philosophie. En mars dernier, elle a reçu le prix Michelin de la sommellerie qui récompense le sommelier ou la sommelière de l'année selon le Guide Michelin. Les dégustations du Challenge Millésime BIO auront lieu les 17 et 18 janvier 2024 en présence de 400 jurés professionnels et toutes les références médaillées seront à découvrir en avant-première lors de la session digitale puis présentées au Bar Challenge du salon.



UNE GRANDE CONFÉRENCE-DÉBAT

Point d'orgue du programme de conférences (voir p. 12-13), une grande conférence-débat réunira quatre intervenants prestigieux : la sommelière Gaby Benicio, présidente du Challenge Millésime BIO, Laure Verdeau, directrice de l'Agence Bio, l'agroclimatologue Serge Zaka, vice-président de l'association Infoclimat, et du biologiste Marc-André Selosse, professeur au Muséum national d'Histoire naturelle à Paris et aux universités de Gdansk (Pologne) et de Kunming (Chine). Le thème : « Biodiversité, sols, climat... Vin : Faut-il avoir le #Bio Réflexe ? » La date : le mardi 30 janvier à 14h30. À noter que cette conférence-débat sera traduite en anglais et ouverte à tous les professionnels de la filière.

12

PRATIQUE

SESSION DIGITALE

22-23 JANVIER 2024

ACCÈS ILLIMITÉ EN LIGNE 24/24

LE PROGRAMME DE L'ÉDITION 2024

SALON PHYSIQUE

PARC DES EXPOSITIONS DE MONTPELLIER
34470 PÉROLS

29-31 JANVIER 2024

LUNDI : 10:00-19:00

INAUGURATION OFFICIELLE > 11:00

REMISE DES PRIX DU CONCOURS

« LA BIODIVERSITÉ, C'EST MON DOMAINE ! » > 16:30

MARDI : 09:00-19:00

CONFÉRENCE « BIODIVERSITÉ, SOLS, CLIMAT... VIN :
FAUT-IL AVOIR LE #BIO RÉFLEXE ? » > 14:30

MERCREDI : 09:00-17:00



PLAN DU SALON

Plan des 4 halls et plan général en téléchargement



LES CONFÉRENCES

Programme et demande de badge d'accès



LES MASTERCLASS

Programme et demande de badge d'accès



14

Nicolas Richarme
Président de Sudvinbio



« En 2022, le chiffre d'affaires des vins bio français a progressé de 6,3 % : il s'agit de la seule filière bio en croissance. »

Vous êtes le président de Sudvinbio, l'association qui organise le salon Millésime BIO. Est-ce que vous pouvez nous la présenter ?

Sudvinbio est une association de loi 1901 fondée il y a plus de trente ans par des vignerons pionniers du bio afin de contribuer à la reconnaissance des vins bio et à la structuration d'une alternative au modèle de l'agriculture conventionnelle. Elle rassemble aujourd'hui quelque 1 100 vignerons et coopérateurs ainsi que 45 metteurs en marché de vins bio de la Région Occitanie, dont le vignoble représente plus du tiers des surfaces de vignes bio en France. Elle organise en effet le salon Millésime BIO mais elle assure également la représentation de la filière des vins bio auprès des différentes instances, régionales, nationales et européennes, ainsi qu'auprès du grand public et des médias.

Justement, comment se porte aujourd'hui la filière des vins bio ?

Notre situation est paradoxale. Le secteur du vin connaît une crise structurelle et le marché du bio, tous produits confondus, est en repli depuis deux ans. Or, la filière des vins bio fait plus que résister avec des indicateurs globaux en hausse. En 2022, la dernière année pour laquelle nous avons des chiffres consolidés, les conversions sont en hausse à la fois en France, en Espagne et Italie, qui sont les trois principaux pays producteurs, ainsi que les ventes. En 2022, le chiffre d'affaires des vins bio français a progressé de 6,3 % : il s'agit de la seule filière bio en croissance.

Comment cela s'explique ?

Cette croissance n'est pas la panacée, car elle tend à ralentir et qu'elle s'explique aussi par la dynamique des conversions, laquelle a mécaniquement entraîné des ventes en plus : en effet, plus la part de l'offre est bio,

plus il y a des chances qu'un vin acheté soit bio. Et notre filière est aussi confrontée à certaines difficultés qui touchent le marché du vin (comme la déconsommation) et le marché du bio (comme le déréférencement en grande distribution).

Mais le vin bio est un produit très particulier dont l'originalité explique justement la dynamique. Dans le contexte d'inflation, on a moins subi les arbitrages de consommation car le consommateur de vin tend structurellement à boire moins mais mieux : or, boire bio, c'est boire mieux ! Et puis, nous avons une pyramide de circuits complètement atypique : les magasins spécialisés bio et la grande distribution ne représentent que 13 % de nos ventes en valeur. Sur tous les autres circuits, nous sommes en croissance et le client en vente directe ou achetant chez le caviste est un client fidèle.

L'export est aussi un marché dynamique ?

Tout à fait et en plus c'est un marché sous-investi car, pendant longtemps, il a manqué les volumes pour faire mieux. Et ces volumes, aujourd'hui, on les a ! Publié en novembre, le rapport Business France « Où exporter » dresse la liste des opportunités pour les produits agricoles. Dans la catégorie des vins, c'est le bio qui arrive en tête de la demande à la fois sur les marchés historiques de l'Europe de l'Ouest (Allemagne, Suisse, Belgique, Pays-Bas, Royaume-Uni...) et de l'Europe du Nord ainsi que sur le grand export (États-Unis, Canada, Hong Kong...).

16

CHIFFRES-CLÉS

**AUJOURD'HUI,
UN VIN SUR DIX EST
UN VIN BIO EN FRANCE**

TOP 3 DES PAYS PRODUCTEURS BIO



ÉVOLUTION DU NOMBRE DE PRODUCTEURS BIO EN FRANCE

2010 : 3 759 // 2011 : 4 505 // 2012 : 4 781 // 2013 : 4 718
 2014 : 4 905 // 2015 : 5 172 // 2016 : 5 254 // 2017 : 5 832
 2018 : 6 695 // 2019 : 8 063 // 2020 : 9 785 // 2021 : 11 411
 2022 : 11 952

Production

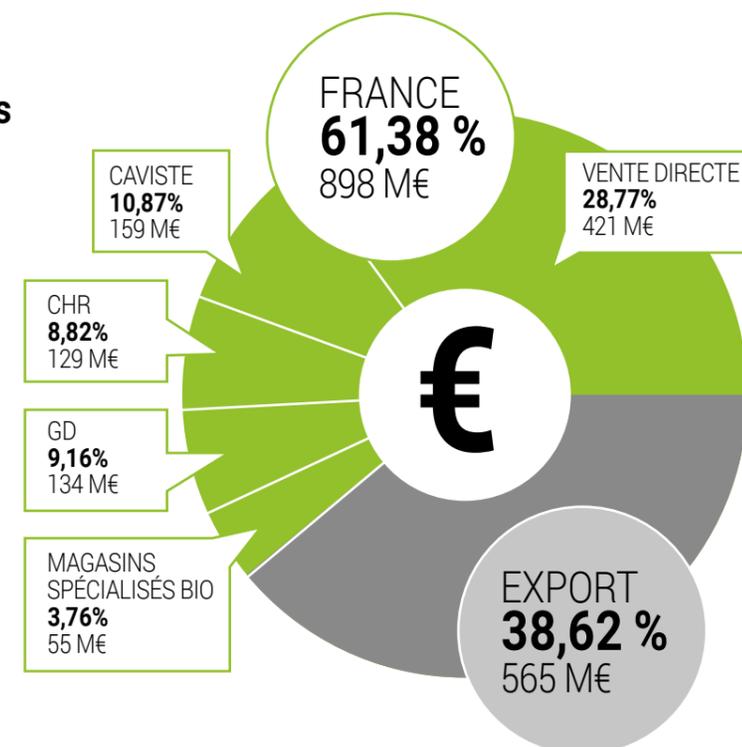
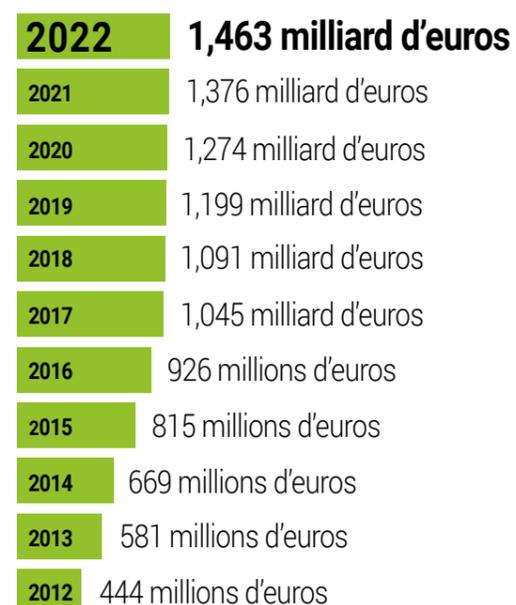
DES SURFACES QUI ONT DOUBLÉ EN CINQ ANS

ÉVOLUTION 2002 > 2022 FRANCE



Marchés

UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN HAUSSE DE 6,3 % EN 2022



18 ZOOM

L'OCCITANIE, LE PREMIER VIGNOBLE BIO DE FRANCE

La Région Occitanie est la plus grande région viticole de France.

Elle couvre en effet quatre bassins viticoles parmi les plus importants du pays : le Languedoc, le Roussillon, une grande partie des terroirs du Sud-Ouest ainsi que les terroirs gardois de la Vallée du Rhône.

La région, qui compte 33 % des vignes françaises, abrite ainsi 51

appellations d'origine protégée (AOP) et 36 indications géographiques protégées (IGP). Une envergure qui en fait naturellement le premier vignoble bio de France avec 59 627 hectares de vignes conduits en agriculture biologique en 2022, soit près de 35 % des surfaces de vignes bio en France.

Mais l'Occitanie ne compte pas que sur sa taille. En effet, avec

plus de 22 % de vignes bio en 2022, la région affiche aussi un taux de conversion supérieur à la moyenne nationale.

Ce statut est historique. L'Occitanie compte en effet parmi les foyers du mouvement bio en France avec des vignerons qui, dans les années 1970 et 1980, ont été parmi les premiers à renouer avec les principes de l'agriculture biologique. Et certaines

parcelles n'ont même jamais connu la chimie !

L'Occitanie est même la première région bio de France toutes filières confondues avec 648 324 hectares de surfaces agricoles en bio. Elle dénombre ainsi 20 % de ses surfaces en bio, soit le double de la moyenne nationale. En 2023, elle s'est fixé l'objectif de 25 % de surfaces agricoles en bio d'ici 2027.



13 658 EXPLOITATIONS EN BIO



DONT 3 439 EXPLOITATIONS VITICOLES



648 324 HECTARES EN BIO (+ 4 %)



DONT 59 627 HECTARES DE VIGNES (+ 3,6 %)



20 %

DES SURFACES AGRICOLES EN BIO (22,5 % des surfaces françaises bio)

★ ★ ★ 1 OCCITANIE 648 324 ha

★ ★ 2 NOUVELLE-AQUITAINE 377 825 ha

★ 3 AURA 321 297 ha

22,15 %

DE VIGNES EN BIO (34,9 % du vignoble français bio)

★ ★ ★ 1 OCCITANIE 59 627 ha

★ ★ 2 NOUVELLE-AQUITAINE 35 706 ha

★ 3 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR 31 577 ha

7 QUESTIONS QUE L'ON SE POSE SUR LES VINS BIO

20

TOUTE L'ACTU DES VINS BIO

01

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?

Les vins bio sont des vins issus de l'agriculture biologique. Celle-ci est définie par le règlement européen de l'agriculture biologique, un long texte à portée juridique qui précise un certain nombre de règles restrictives par rapport à l'agriculture conventionnelle, parmi lesquelles l'interdiction des engrais et pesticides de synthèse mais aussi celle de certains produits ou procédés œnologiques utilisés en vinification.

02

EST-CE QU'UN VIN BIO EST MEILLEUR POUR L'ENVIRONNEMENT ?

Oui, estime l'Union européenne : « *La production biologique [...] allie les meilleures pratiques en matière d'environnement et d'action pour le climat, un degré élevé de biodiversité, la préservation des ressources naturelles [...] et des normes de production répondant à la demande d'un nombre croissant de consommateurs désireux de se procurer des produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels.* » En France, un rapport de la Cour des Comptes de 2022 précise, en s'appuyant sur différentes études, que « *l'agri-*

culture biologique est le meilleur moyen de réussir la transition agro-environnementale et d'entraîner les [agriculteurs] vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement » !

03

COMMENT DEVIENT-ON BIO ?

C'est ce qu'on appelle la conversion. Celle-ci est un processus qui dure trois ans. Pendant ce laps de temps, l'exploitant se conforme au règlement européen relatif à l'agriculture biologique : par exemple, il doit cesser de traiter ses vignes avec des intrants chimiques et doit faire évoluer ses pratiques au chai. À compter de la deuxième année de conversion, il est possible d'afficher la mention « Vin en conversion vers l'agriculture biologique » sur les bouteilles.

04

QU'EST-CE QUI M'ASSURE QU'UN VIN EST VRAIMENT BIO ?

Le symbole européen de l'Eurofeuille, qui peut être éventuellement accompagné d'un symbole national, comme le logo AB pour les vins produits en France. Le bio appartient aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Ainsi, les producteurs de vin bio sont contrôlés et certifiés chaque année. En France, les activités de contrôle et de certification sont déléguées à des organismes certificateurs agréés, indépendants des producteurs.

05

ET LES VINS QUI NE SONT PAS BIO ?

Les vins qui ne sont pas bio utilisent les ressources autorisées par l'agriculture conventionnelle, dont les pesticides de synthèse comme le glyphosate (qui est un herbicide), le folpel ou la spiroxamine (qui sont des fongicides). Au total, la France autorise 291 produits phytosanitaires développés par l'industrie chimique, toutes filières agricoles confondues. Cette agriculture a pris son essor après la Seconde Guerre mondiale, permettant d'augmenter les rendements. Problème, les pesticides se répandent dans notre environnement, polluant les rivières et les nappes phréatiques, détruisant la biodiversité et contribuant à appauvrir les sols. Ils mettent également en danger la santé des agriculteurs, des riverains

06

ET LES AUTRES LABELS ?

Oui, on s'y perd entre tous les labels présents sur l'étiquette ou la contre-étiquette ! Et pourtant ils ne sont pas interchangeables, loin de là ! Les vins des labels de l'agriculture raisonnée sont des vins issus d'une agriculture qui a recours aux pesticides de synthèse, contrairement aux vins bio. Quant aux vins

et des consommateurs, comme le rappelle un rapport de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm) de 2021 qui précise que « *la confirmation et la mise en évidence de présomptions fortes de liens entre certaines pathologies et l'exposition aux pesticides doivent orienter les actions publiques vers une meilleure protection des populations.*

dit nature, ils peuvent être bio... ou pas ! En effet, il s'agit d'un terme générique qui réunit un mouvement mais sans cahier des charges officiel : néanmoins, les labels Vins S.A.I.N.S et Vins Méthode Nature ont été créés dans l'idée de formaliser les principes du vin dit nature et par-delà de donner des repères aux consommateurs. Leurs cahiers des charges assurent ainsi qu'un vin labellisé est bio, qu'il a été vinifié à partir de levures indigènes, sans intrants œnologiques, et qu'il n'est pas filtré. Les vins en biodynamie, certifiés Demeter ou Biodyvin, sont forcément bio. À l'inverse, les vins en HVE (Haute Valeur Environnementale) peuvent être bio ou ne pas l'être ! Le vrai repère pour s'assurer que le vin est issu d'une agriculture sans pesticides, c'est donc bien le symbole de l'Eurofeuille, le logo de l'agriculture biologique !

07

EST-CE QUE LES VINS BIO SONT FORCÉMENT CHERS ?

Non ! Il existe en effet des vins dans toutes les catégories de prix. Comme pour les vins issus de l'agriculture conventionnelle, il existe des vins bio d'entrée de gamme, de cœur de gamme et premium. Oui, les coûts de main d'œuvre sont plus élevés dans le bio car les vigneronns passent plus de temps dans leurs vignes mais ces coûts ne sont qu'une composante du prix d'un vin. Est-il issu d'une viticulture de plaine ou de coteau ? A-t-il passé du temps en élevage ? Quelle est la cote du vigneron ? Comment est-il packagé ? Ces questions sont aussi déterminantes pour déterminer le prix d'un vin !

LES ÉTUDES MILLÉSIME BIO

ÉTUDE MILLÉSIME BIO - CIRCANA :

Les acheteurs de vin bio en France. Quelles dynamiques ? Quelles perceptions ? (2023)

ÉTUDE MILLÉSIME BIO - IPSOS :

La perception des labels bio et durables par les consommateurs européens (2022)

ÉTUDE MILLÉSIME BIO - IPSOS :

L'évolution de la consommation de vin en Europe (2021)

MÉMO

2 LA FÊTE DU VIN BIO

LAFETEDUVINBIO.COM

C'EST QUOI ?

Un nouvel événement, invitant les professionnels du vin à valoriser leurs références en bio

C'EST QUAND ?

Du 27 janvier au 3 février 2024

C'EST OÙ ?

Dans les caves, restaurants, bars à vin et les magasins spécialisés bio de la métropole de Montpellier



POURQUOI ?

Parce qu'il est important d'accompagner le consommateur, qui peut se perdre parmi tous les labels environnementaux, dans la découverte des vins bio, les seuls à garantir des vins issus d'une agriculture sans pesticides ni engrais de synthèse

COMMENT ?

Avec un vrai jeu de pistes à travers les lieux du vin de la région montpelliéraine ! Tous les participants ayant validé un achat dans trois établissements se verront offrir une surprise 100 % bio...

UNE GRANDE CONFÉRENCE AU CORUM

« Biodiversité, sols, climat... Vin : faut-il avoir le #Bio Réflexe ? » Cette conférence réunira quatre intervenants prestigieux : la sommelière Gaby Benicio, présidente du Challenge Millésime BIO, Laure Verdeau, directrice de l'Agence Bio, l'agroclimatologue Serge Zaka, vice-président de l'association Infoclimat, et du biologiste Marc-André Selosse, professeur au Muséum national d'Histoire naturelle à Paris et aux universités de Gdansk (Pologne) et de Kunming (Chine).

LE THÈME :

« Biodiversité, sols, climat... Vin : Faut-il avoir le #Bio Réflexe ? »

LA DATE :

Mardi 30 janvier à 19h00.

LE LIEU :

Le Corum, le palais des congrès de Montpellier.

WEB

2 UN NOUVEAU MÉDIA POUR TOUT SAVOIR SUR LES VINS BIO

LEVINBIO.FR

Biodiversité, fertilité des sols, qualité de l'eau, climat... Mais pourquoi les vins bio sont meilleurs pour l'environnement ? Créé par Sudvinbio, un nouveau site web explique les différences entre les

vins bio et les vins qui ne le sont pas. Vous y trouverez des articles pédagogiques permettant de se repérer entre les labels et de mieux comprendre la réglementation européenne de l'agriculture biologique

mais aussi des chiffres-clés, le suivi des principaux indicateurs de production et de vente ainsi que des entretiens avec des vignerons, des cavistes, des sommeliers et des chercheurs, biologistes, agronomes,

climatologues, économistes, qui, aujourd'hui, croient dans le modèle de l'agriculture biologique. Laissez-vous donc embarquer dans une vinodyssée de la vigne au verre à la découverte des vins bio !





Millésime **BIO**

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



Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991

ORGANISATEUR
SUDVINBIO

CONTACT
contact@sudvinbio.com

WWW.SUDVINBIO.COM



PRESSE
CLAIR DE LUNE

CÉCILE LUQUET & SAMANTHA DRUON
+33 (0)4 72 07 42 41 - samantha.druon@clairdelune.fr

WWW.CLAIRDELUNE.FR



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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION