

MILLÉSIME BIO 2024 – LE MONDE DU VIN BIO SE DONNE RENDEZ-VOUS À MONTPELLIER

Cherchez l'essentiel
written by KACHEN Magazine | 17/10/2023



This post is also available in  English

Les 29, 30 et 31 janvier 2024, Montpellier accueille le plus grand salon au monde consacré aux vins, bières, spiritueux et cidres issus de l'agriculture biologique : Millésime BIO organisé par SudVinBio. 1 500 exposants et 11 000 acheteurs professionnels venus du monde entier, sont attendus pour cette édition 2024 riche en nouveautés.

« Créée en 1993, par SudVinBio, l'association interprofessionnelle des vignerons bio d'Occitanie, le salon Millésime BIO est aujourd'hui la plus grande place de marché internationale dédiée au marché du vin bio. Il a été conçu par et pour les producteurs », souligne d'emblée Jeanne Fabre, vigneronne et présidente de la commission Millésime BIO en charge de l'organisation de l'événement. Dans les chiffres, cela se traduit par la présence de 1 500 exposants issus de vingt pays et 11 000 acheteurs professionnels : cavistes, sommeliers, restaurateurs, importateurs, acheteurs de la grande distribution et des circuits spécialisés. 20 % de ces acheteurs viennent de l'étranger, des principaux pays consommateurs d'Europe, d'Asie et de l'Amérique du Nord. Depuis 2019, le salon est aussi ouvert aux bières, spiritueux et cidres toujours issus de l'agriculture biologique.

100 % business mais pas uniquement

Si la mission première de Millésime BIO est de favoriser les affaires et les ventes, c'est aussi un rendez-vous propice aux échanges et aux découvertes. « Malgré sa taille, le salon reste à échelle humaine et veille à créer du lien », résume Jeanne Fabre. Contrairement à ce qui se pratique dans bon nombre de salons, les exposants ne sont pas « organisés » par pays. « Tout le monde est "mélange" et tous les exposants disposent d'un même comptoir en bois. Cela pousse les acheteurs à visiter le salon, à aller à la rencontre des producteurs qu'ils ne connaissent pas, à faire preuve de curiosité », explique la présidente. Avant la tenue du Salon, une session digitale est organisée les 22 et 23 janvier 2024 afin de favoriser de premières mises en relation, de préparer ou d'affiner les plannings de visite. Du côté de l'espace Enothèque, ce sont plus de 1 000 références qui sont proposées en libre dégustation, des vins mais également d'autres boissons alcoolisées bio. L'espace conférences propose quant à lui une trentaine de conférences et masterclass, en français et en anglais, abordant de grandes thématiques professionnelles d'actualité.



Un programme riche en nouveautés

De nombreux rendez-vous figurent également au programme de ces trois journées intenses. Au registre des nouveautés, un espace sera aménagé au sein de l'Enothèque pour déguster une sélection de vins certifiés Demeter ou Biodyvin, à l'occasion du centenaire de la publication du Cours aux agriculteurs, manifeste fondateur de la biodynamie par l'autrichien Rudolf Steiner. « Pour la première fois, l'Enothèque accueillera aussi un corner qui présentera des échantillons de vins en vrac », précise Jeanne Fabre. Le « Bar Challenge » mettra en lumière les productions des médaillés du Challenge Millésime BIO 2024, le concours mondial des vins et bières biologiques programmé les 17 et 18 janvier (2 000 vins et 150 bières en lice).

Un marché du vin bio en croissance

Tous les ingrédients sont réunis pour faire de cette édition 2024, une superbe réussite, surtout que les feux sont au vert. Si le marché du bio est fragilisé compte tenu de multiples facteurs (la baisse du pouvoir d'achat en est un), celui du vin bio voit sa croissance ralentir mais elle reste positive. « La part de vente directe par les producteurs représente plus de 40 % des ventes globales, ce qui fait que le marché des vins bio est protégé des aléas du marché. Il fait preuve d'une résilience énorme grâce à la proximité qu'il entretient avec ses clients et à leur fidélité », explique la présidente de la commission Millésime BIO. En France, les conversions des vignobles en bio restent dynamiques, elles ont été multipliées par deux, au cours de ces cinq dernières années (2016-2021). L'augmentation des volumes permet notamment de répondre à la demande de marchés en forte croissance comme ceux des pays du nord de l'Europe et de l'Amérique du Nord.

Toute la ville en fête

Les acheteurs suédois, finlandais et canadiens seront bien présents à Montpellier, comme les Allemands, les Américains ou les Japonais. Au Salon Millésime BIO mais aussi dans les restaurants, les bars à vin et chez les cavistes de la cité puisque SudVinBio, en partenariat avec la Ville de Montpellier, la CCI de l'Hérault et l'Office de Tourisme, organise une grande fête du vin bio à travers toute la capitale de l'Hérault, du 27 janvier au 3 février 2024.



Pour plus d'informations : www.millesime-bio.com