



## Vins : être ou ne pas être bio ?

Si la consommation mondiale de vin diminue, celle de vin bio ne cesse d'augmenter. C'est le cas en France, même si sa part de marché reste encore modeste.



SARAH ILLENBERGER POUR "LE MONDE"

Depuis 2012, les ventes de vin bio ont doublé en France, et elles devraient encore doubler dans les trois ans qui viennent. Le mouvement est le même ailleurs, en Allemagne et Grande-Bretagne par exemple. Il est d'autant plus spectaculaire que, dans le même temps, la consommation de vin dans le monde ne cesse de baisser. Partout on boit moins mais mieux. Mieux, pour certains, veut dire bio. Le salon Millésime Bio, qui réunira des vignerons du monde entier à Montpellier, du 28 au 30 janvier, traduit cette spirale : il s'agrandit, accueillant 1 200 exposants, contre 1 000 l'an dernier.

Mais relativisons. La part de marché du vin bio en France n'est que de 3,72 %. Le chiffre devrait se hisser à près de 8 % en 2022, mais il faudra attendre de longues années avant que les bouteilles vertes se généralisent. Car passer en bio ne va pas de soi. Les freins sont multiples, que nous passons en revue dans une enquête



[Visualiser l'article](#)

en dix questions, auxquelles nous répondons le plus clairement possible – le plus objectivement aussi, tant le sujet est sensible.

### Vendanges difficiles

Pourquoi certains vignerons hésitent-ils à franchir le pas ou refusent-ils de le faire ? Pourquoi des propriétés sont-elles bio quelques mois dans l'année, quand d'autres le sont entièrement sans le dire, et que d'autres encore renoncent ? Déjà, le label bio impose logiquement des normes, et en conséquence de la constance et de l'argent. Nous sortons par exemple de deux années de vendanges difficiles, en 2016 et 2017, où la vigne a été meurtrie par la maladie du mildiou, difficile à enrayer avec les moyens de l'agriculture biologique. Et puis il est plus facile de cultiver du vin « vert » dans les régions sèches et ensoleillées du Grand Sud que dans celles où la pluie s'invite souvent, dans le Bordelais ou en Champagne par exemple.

Aussi des vignerons préfèrent-ils jouer la carte de l'agriculture raisonnée – limiter au maximum les produits nocifs plutôt que de les supprimer. Certains estiment même que cette approche est la meilleure pour la planète. Foutaise, répondent les tenants du bio, pour qui un label est seul garant d'un changement. Une chose est sûre, les vins français ont fait d'énormes progrès depuis dix ans pour devenir plus sains à boire et plus propres pour l'environnement. Meilleurs au goût ? C'est un autre débat, qui divise. Nous avons gardé près de 80, souvent à prix doux. La sélection fut rude. Car l'ensemble était de grande qualité. Alors faites-vous plaisir !