



27.28.29
JANVIER 2020

MONTPELLIER FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



Millésime**BIO**

DOSSIER
DE PRESSE

#MillesimeBio2020

MONDIAL
DU VIN BIOLOGIQUE
ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO

www.millesime-bio.com



“ MILLÉSIME BIO LE MONDIAL DU VIN BIOLOGIQUE ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO ”



Les vins biologiques connaissent une période de forte croissance sur le marché mondial à l'heure actuelle et pour les années à venir, tant du point de vue de la consommation que de celui de la production. Entre 2013 et 2018, la consommation mondiale de vin bio est passée de 441 à 729 millions de cols et devrait atteindre 3,5 % de parts de marché en 2023 avec 976 millions de cols. Une tendance exprimée par l'étude que nous avons menée en collaboration avec IWSR et confirmée par l'explosion du nombre de conversions à l'Agriculture biologique : + 12 % en France entre 2017 et 2018, + 25 % pour l'Occitanie (Chiffres Agence Bio 2019). Déjà deuxième producteur de vins biologiques au monde, la France affirme cette position avec une prévision de 613 millions de cols produits par an en 2023 et 115 000 hectares plantés en bio.

Dans ce contexte de développement de la consommation des vins biologiques, Millésime Bio a réussi au fil des ans à s'imposer comme l'événement de référence, la place de marché incontournable pour les vins et autres boissons alcoolisées biologiques.

En accord avec cette tendance croissante, nous ouvrons cette année un hall supplémentaire afin d'accueillir 1300 exposants, soit 100 exposants de plus qu'en 2019. Cette 27^e édition promet donc une offre diversifiée et toujours plus qualitative avec la présence de plus de 20 nationalités, et avec celle développée des autres boissons alcoolisées biologiques.

Fidèle à sa philosophie, le salon ouvre ses portes le 27 janvier prochain dans un esprit renouvelé d'égalité et de convivialité, avec des stands identiques pour tous les exposants. Millésime Bio reste en effet avant tout un salon créé par les vignerons pour les vignerons.

Au centre de nos préoccupations est la recherche constante du service aux producteurs et aux visiteurs. Les innovations qui marquent cette 27^e édition vont donc dans le sens de l'efficacité et du professionnalisme : un nouveau mobilier au design exclusif, une plateforme digitale permettant prise de rendez-vous simplifiée et géolocalisation pour optimiser le temps passé sur le salon.

Un merci tout particulier à la Région Occitanie pour son soutien financier sur la promotion et la communication, permettant un rayonnement mondial de cet événement.

Je vous souhaite à tous un excellent Millésime Bio 2020 !

Nicolas Richarme
Président de Sudvinbio

“ LA RÉGION OCCITANIE MOTEUR DU DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SUR SON TERRITOIRE ”



L'Occitanie est la Région de l'agriculture de qualité. C'est aussi l'une des plus vastes terres agricoles de France, représentant le 1^{er} secteur d'emploi de la Région. Soutenir Millésime Bio, c'est soutenir le développement de l'agriculture biologique, enjeu essentiel de l'avenir de notre agriculture. La Région Occitanie, premier territoire bio de France avec plus de 9 400 exploitations et 507 000 hectares, accompagne fortement les professionnels dans leur transition écologique, avec les dispositifs d'aide à la conversion et au maintien de la culture biologique. La filière viticole bio est particulièrement dynamique en Occitanie. Elle représente 37 % des surfaces et près de 1 900 producteurs. Accueillir à Montpellier le salon Millésime Bio, c'est donner aux viticulteurs de notre territoire la possibilité de bénéficier d'une très bonne vitrine, de l'expertise de nombreux professionnels de la filière et permettre des échanges et retours d'expérience essentiels pour chacun. La Région s'est fortement engagée dans la valorisation du « Produit en Occitanie » avec notamment le développement de la marque « Sud de France », une démarche de promotion qui doit profiter à l'ensemble des acteurs de l'agroalimentaire régional.

Aujourd'hui, la Région réaffirme son engagement avec la filière viticole puisqu'elle adoptera au 1^{er} semestre 2020 un contrat de filière sur deux axes : les changements de pratiques vers l'agroécologie et la promotion de la production viticole. La Région Occitanie a fait le choix de s'engager durablement aux côtés de tous ceux, comme Sundvinbio, qui s'attachent à proposer des solutions d'avenir.

Carole Delga,
Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Partenaire exclusif



P. 5 - **MILLÉSIME BIO 2020 EN PRATIQUE**

P. 6,7 - **AU PROGRAMME EN 2020**

P. 8,9 - **QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?**

P. 10,11 - **LA CERTIFICATION BIO**

P. 12, 13 - **LA VITICULTURE BIO EN FRANCE** | UNE DYNAMIQUE TRÈS POSITIVE

P. 14 - **LE MARCHÉ DU VIN BIO**

P. 15,16,17 - **CONSOMMATION ET PRODUCTION** | UNE ÉTUDE EXCLUSIVE

P. 18 - **CONCOURS CHALLENGE MILLÉSIME BIO** | LA VITRINE DE L'EXCELLENCE

P. 19 - **AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO**

P. 20. **ILS AIMENT MILLÉSIME BIO** | PAROLES DE PROFESSIONNELS

P. 22 - **UN SALON ORGANISÉ PAR SUDVINBIO**

MILLÉSIME BIO 2020 EN PRATIQUE



PARC DES EXPOSITIONS DE MONTPELLIER

**ROUTE DE LA FOIRE,
34470 PEROLS (FRANCE)**

ACCUEIL PRESSE :
ENTRÉE B (SUD)

HORAIRES

LUNDI 27 JANVIER : 10H-19H

MARDI 28 JANVIER : 9H-19H

MERCREDI 29 JANVIER : 9H-17H

COMMENT S'Y RENDRE ?



EN VOITURE

AUTOROUTE A9 PUIS A709, SORTIE N° 29,
SUIVRE « PARC EXPO »



EN AVION

AÉROPORT DE MONTPELLIER-MÉDITERRANÉE
À 5 MN EN VOITURE



EN TRAIN

GARE DE MONTPELLIER SAINT-ROCH
À 20 MN EN TRAMWAY (LIGNE 3)



EN TRAMWAY

TRAMWAY LIGNE 3, ARRÊT « PARC EXPO »
PUIS NAVETTE GRATUITE JUSQU'À L'ENTRÉE DU 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.



AU PROGRAMME EN 2020

Pour sa 27^e édition, le Salon se développe encore en ouvrant un 5^e hall afin d'accueillir les 1300 exposants et 7000 professionnels attendus dans des conditions optimales.

Du 27 au 29 janvier 2020, le Parc des expositions de Montpellier accueillera 1300 exposants certifiés bio venus de plus de 20 pays différents. En 2020, Millésime Bio n'aura jamais aussi bien porté son nom de Mondial du vin biologique, avec des professionnels venus des grandes nations productrices de vins biologiques telles que l'Espagne, la France, l'Italie, mais aussi des représentants du nouveau monde viticole ou à l'avenir prometteur (Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Chili, Argentine, Roumanie, Slovaquie, Suède...).



1 300
exposants



7 000
professionnels



21
pays

Catalogue en ligne sur www.millesime-bio.com



DIGITAL ET MATÉRIEL

UNE EXPÉRIENCE OPTIMALE GRÂCE À UNE DIGITALISATION EXCLUSIVE

Cette année, le digital fait son entrée sur le salon Millésime Bio et offre aux professionnels, exposants et visiteurs, de nouveaux outils gage d'efficacité et de gain de temps.

L'expérience Millésime Bio change considérablement en 2020 avec une plateforme digitale dédiée pour un « salon 4.0 ». Une innovation qui permettra notamment de simplifier la prise de rendez-vous et donc d'optimiser le parcours des visiteurs au sein du mondial du vin biologique. La plateforme destinée aux visiteurs est désormais en ligne et accessible en cliquant sur ce lien : <https://millesime-bio.mediaactive-events.com/>.

UN NOUVEAU MOBILIER CONNECTÉ

Dans cette logique de facilitation du parcours des visiteurs et d'amélioration du confort des exposants, Millésime Bio poursuit son développement et inaugure un nouveau mobilier, au design entièrement renouvelé et orienté business.

Le digital aura ainsi une place importante parmi les nouveautés du mobilier, avec par exemple des stands équipés de tablettes numériques permettant aux exposants de gérer leurs rendez-vous efficacement.

Les nouveaux espaces d'échanges ainsi créés, plus ergonomiques, garantiront des dégustations optimales et des échanges facilités entre acheteurs et exposants.

CONFÉRENCES TECHNIQUES ET MASTERCLASS

Comme chaque année, Sudvinbio et ses partenaires ont imaginé un programme entièrement dédié à la filière viticole biologique. Nouveauté cette année, des masterclass orchestrées par des intervenants experts triés sur le volet.



CONFÉRENCES MARDI 28 JANVIER

9h30 > 12h30

LE MARCHÉ DES VINS BIOLOGIQUES EN FRANCE ET EN EUROPE

Coordonnée par Agence Bio

Accueil et ouverture des conférences

P. Henry (Président Agence Bio) et N. Richarme (Président Sudvinbio)

Le vin biologique : rappel des fondamentaux

V. Pladeau (Sudvinbio), V. Joly (Domaine Virgile Joly)

La situation du marché des vins biologiques en France et les évolutions réglementaires

Agence Bio, Ministère en charge de l'Agriculture, INAO

La consommation et l'exportation de vin bio dans les 5 principaux pays producteurs de vin bio

T. Hartmann (IWSR, cabinet d'études/Drink market analysis)



MASTERCLASS MARDI 28 JANVIER

MASTERCLASS



NOUVEAUTÉ
2020

14h30 > 15h30

Vins bio d'Autriche *(animée en anglais)*

J. Goode (journaliste vin, en partenariat avec Austrian Wine)

16h > 17h

Éthiques des vins bio Pays d'Oc IGP *(animée en Français)*

L. Filone, C. Felez (Pays d'Oc IGP)

17h30 > 18h30

Accords vin et chocolat bio *(animée en Français)*

L. Alemanno (Chocolatitude Paris), P. Cabrit (Ecole des Vins du Languedoc)

MERCREDI 29 JANVIER

9h30 > 10h30

Cépages confidentiels des vins bio Pays d'Oc IGP *(animée en Français)*

C. Felez (Pays d'Oc IGP)

11h30 > 12h30

Bières biologiques *(animée en Français)*

G. Kergourlay (animatrice brassicole)

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE UNE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

La production bio est encadrée depuis 1991 et dans toute l'Union européenne par le règlement (CE) 834/2007, « Principes de production bio et étiquetage », qui 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. Il est complété par le règlement (CE) 889/2008, « Règles d'application de la production bio ».

Cette réglementation a fait l'objet d'une ré-évaluation en 2014 afin de favoriser l'essor de la bio et de renforcer la confiance des consommateurs dans le label. Le nouveau règlement (UE) 2018/848 du 30 Mai 2018 entrera en application au 1er janvier 2021.

L'agriculture biologique fait l'objet d'une réglementation à l'échelle européenne depuis 1991. « L'agriculture biologique est un système de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de diversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production ayant recours à des procédés et des substances naturels » (considérant 1 du rgt (CE) 834/2007). 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

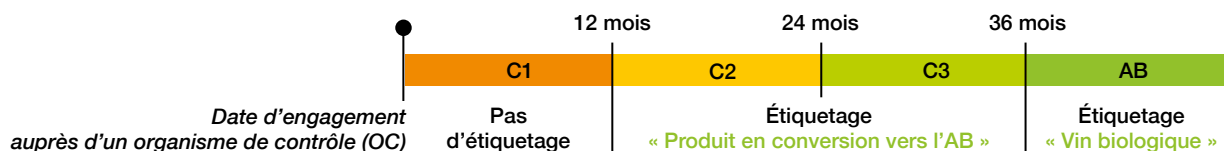
Le principe de la conduite de la vigne en agriculture biologique repose sur une approche globale du système vigne/sol/environnement et sur le maintien de cet équilibre.

- 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 revendre 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 « produit 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 production de vin doit répondre aux règles de l'OCM vitivinicole (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) 2019/934 entré en application en décembre 2019.

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.
- Des restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés.

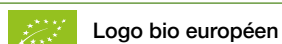
LE VIN BIO EN RÉSUMÉ

- Réglementation européenne
- Produit contrôlé et certifié
- Aucun produit de synthèse, pas d'OGM
- Aucun herbicide
- Limites des sulfites < 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



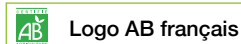
Logo bio européen

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 peut être affiché si au moins 98%
des matières 1^{ères} agricoles en sont originaires.
Sinon : « **Agriculture UE** » ou « **Agriculture non UE** »

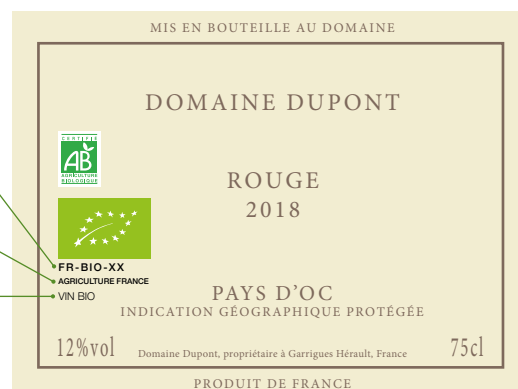
« **Vin Biologique** » / « **Vin Bio** » : mention à côté du logo UE
ou « **organic wine** » pour le marché européen seulement

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 (*article 27 du rgt (CE) 834/2007*).

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

Ailleurs en Europe, la liste des organismes de contrôle reconnus pour la certification de l'Agriculture Biologique est disponible sur le site de la Commission Européenne : www.ec.europa.eu/agriculture/organic/index_fr.htm ; onglet « Politique de l'UE »

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) !

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 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. Ainsi, la conformité des opérateurs vis-à-vis des intrants et des pratiques œnologiques utilisés est garantie.

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 » (*article 92 quinquies du rgt 889/2008*). 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 (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008 puis (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)

La Commission européenne reconnaît les règles nationales de production bio de certains pays tiers comme équivalentes à la réglementation bio européenne. 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-ZELANDE (depuis le 03/08/14), CANADA (depuis le 18 mars 2016) 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.

EXPORTER DES VINS BIO PRODUITS EN EUROPE (UE)

VERS LES PAYS TIERS

Le CANADA (depuis 2011) reconnaît le règlement bio UE comme équivalent au sien. 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 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).

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

NE PAS CONFONDRE VIN BIO ET ...

VIN « NATURE » OU « NATUREL »

Cette mention est interdite et ne peut être apposée sur une étiquette. En effet, il n'existe pas de dénomination officielle ni de législation définissant cette pratique. La DGC-CRF estime la mention non recevable car elle peut prêter à confusion pour le consommateur vis-à-vis d'un mode de vinification auquel elle peut faire référence.

ASSISTEZ A LA CONFÉRENCE LE VIN BIOLOGIQUE :

Rappel des fondamentaux («Qu'est-ce qu'un vin bio?»)

Mardi 28 janvier (Salle de conférences entrée B).

V. Pladeau (Sudvinbio), V. Joly (Dm Virgile Joly)

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.

LA VITICULTURE BIO EN FRANCE

UNE DYNAMIQUE TRÈS POSITIVE

Les nouveaux chiffres du vin bio en France confirment le boom du secteur. La filière a vu son chiffre d'affaires dépasser les 1,2 milliard d'euros, 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.

Sources pour toutes les données pages 12 à 14 (sauf mention contraire) : Agence Bio / organismes de certification, 2018.

PRODUCTION

LES CHIFFRES CLÉS 2018

Dans un contexte positif de progression de l'agriculture bio française toutes filières confondues avec 2,035 millions d'ha cultivés en bio (AB + conversions) à la fin 2018 (+16,5 % par rapport à 2017), le secteur viticole tire bien son épingle du jeu. Le vignoble cultivé en bio a progressé de 20 % en 2018, atteignant les 94 020 ha, répartis au sein de 6 726 exploitations (+15,2 % vs 2017). Au total, fin 2018, les surfaces certifiées bio et en conversion représentaient 12 % du vignoble national, contre 10 % en 2017.

Le bilan de l'année 2018 est très positif. On note en effet une forte progression des conversions de vignobles : en 2018, 888 nouvelles exploitations se sont engagées en bio contre 572 en 2017 et 87 en 2016.

Les conversions du vignoble à l'agriculture biologique progressent largement avec une augmentation de 61 % des surfaces en première année de conversion, soit 13 968 ha.

LES VIGNOBLES QUI FONT LA COURSE EN TÊTE

L'Occitanie représente 37 % des surfaces viticoles bio françaises, soit 34 827 ha (certifié AB + conversions) et environ 1 million d'hl de vin biologique produit en 2018, ce qui en fait la première région française productrice de vin bio tous secteurs confondus. Compte tenu des surfaces en conversion et avec une hypothèse de rendement régional moyen de 40hl/an, la production attendue pour la Région Occitanie serait de 1,15 million d'hl en 2021 et de 1,4 million d'hl en 2022.

PALMARÈS DES PRINCIPAUX DÉPARTEMENTS PRODUCTEURS EN 2018

FIGURE 1 : Principaux départements selon le nombre de producteurs

34	Hérault	639
33	Gironde	608
84	Vaucluse	522
30	Gard	484
83	Var	386
11	Aude	344
66	Pyrénées-Orientales	276
26	Drôme	263
68	Haut-Rhin	217
49	Maine-et-Loire	204

FIGURE 2 : Principaux départements selon la surface conduite en bio (AB + conversion)

33	Gironde	10 817
34	Hérault	10 066
84	Vaucluse	10 013
30	Gard	9 908
83	Var	6 927
11	Aude	6 897
66	Pyrénées-Orientales	4 263
26	Drôme	3 448
13	Bouches-du-Rhône	3 370
49	Maine-et-Loire	2 591

FIGURE 3 : Principaux départements selon la part des vignobles bio

06	Alpes Maritimes	56,5 %
2A	Corse du sud	56,3 %
48	Lozère	47,4 %
05	Hautes-Alpes	41,1 %
55	Meuse	39,4 %
72	Sarthe	35,4 %
09	Ariège	33,6 %
13	Bouches-du-Rhône	32,2 %
54	Meurthe-et-Moselle	29,5 %
04	Alpes de Haute-Provence	27,6 %



POUR ALLER PLUS LOIN :

Conférence « La situation du marché des vins biologiques en France et les évolutions réglementaires »
mardi 28 janvier (Salle de conférences - Entrée B).

FIGURE 4 : Principaux départements viticoles bio français en 2018

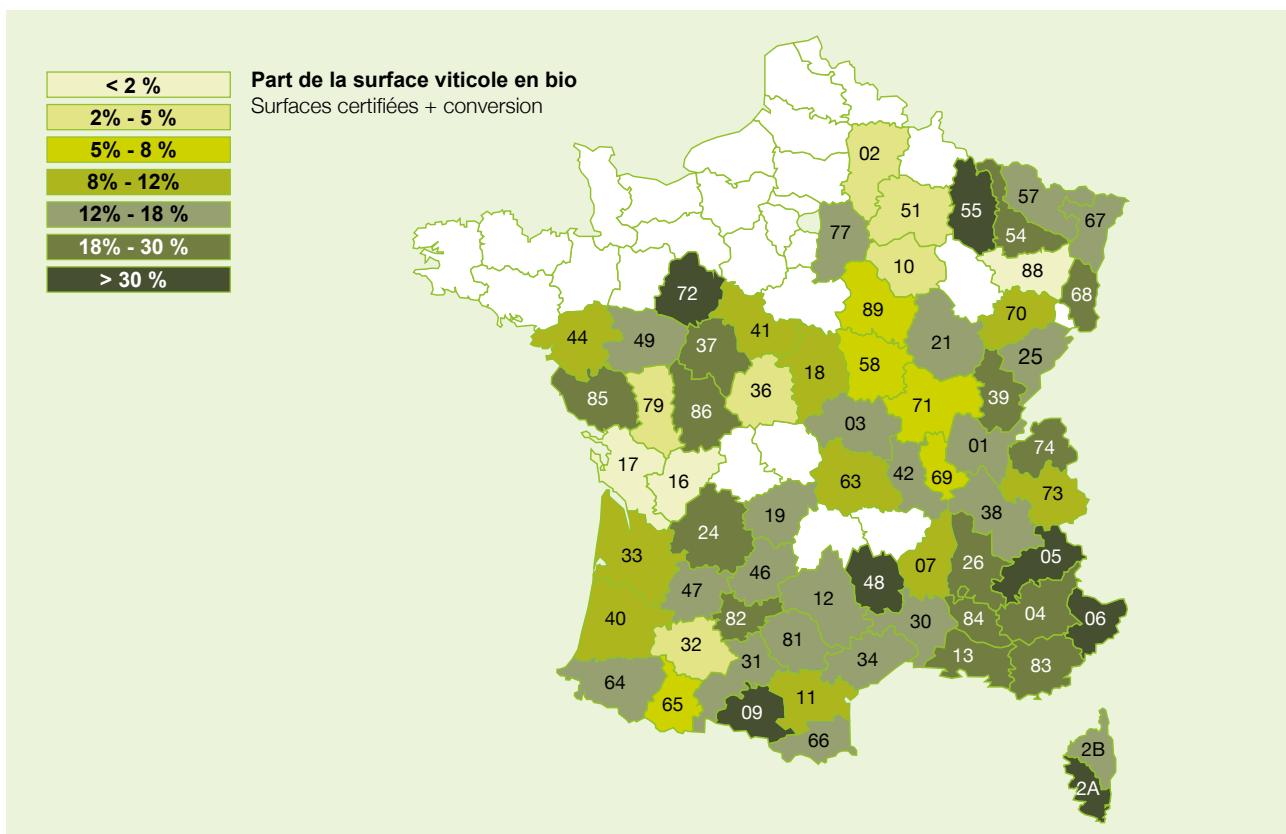
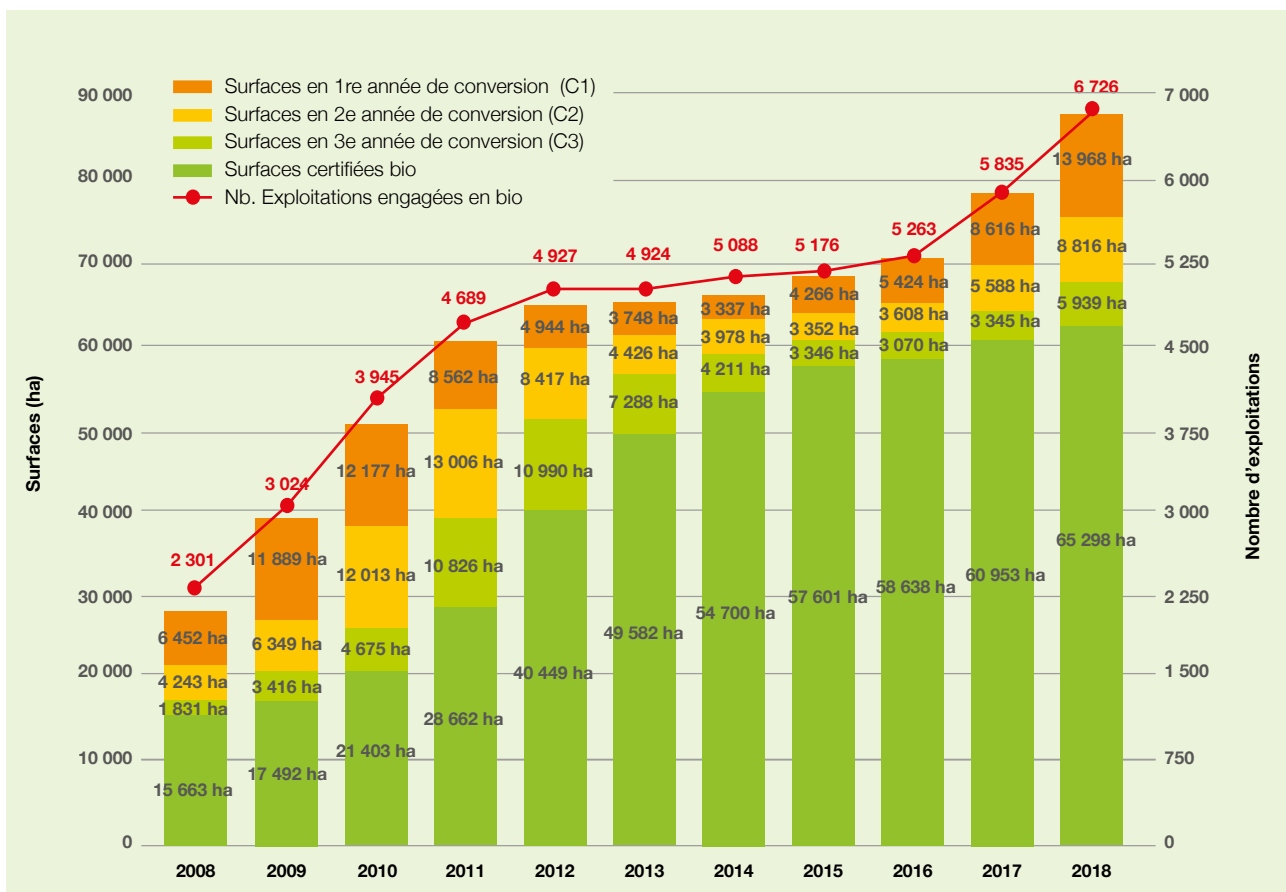


FIGURE 5 : Évolution du nombre total en France de viticulteurs et des surfaces viticoles bio et en conversion depuis 2008



LE MARCHÉ DU VIN BIO

UN MARCHÉ EN HAUSSE STRUCTURELLE

Tiré par une demande dont la dynamique tend à excéder la progression des capacités de production, le marché du vin bio en France affiche un taux de croissance annuel moyen de 28 % en valeur sur la période 2012-2019.

DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION DIVERSIFIÉS

La valeur des achats de vins biologiques par les ménages en France a été estimée à 959 millions d'euros en 2018 (Total France hors RHD). En 2018, le vin bio représentait 1058 millions d'€ (France) en valeur des achats de produits bio par les ménages et 4,1 % des achats de vin.

41 % des ventes de vins bio (en valeur) étaient effectuées via la vente directe et 21 % en magasins spécialisés bio. Les circuits suivants sont, à parts égales, les cavistes et la GMS (19 % de la valeur). Le secteur des vins est le seul pour lequel la vente directe est le circuit de commercialisation principal.

FIGURE 6 : Circuits de distribution (hors RHD) : part de marché.

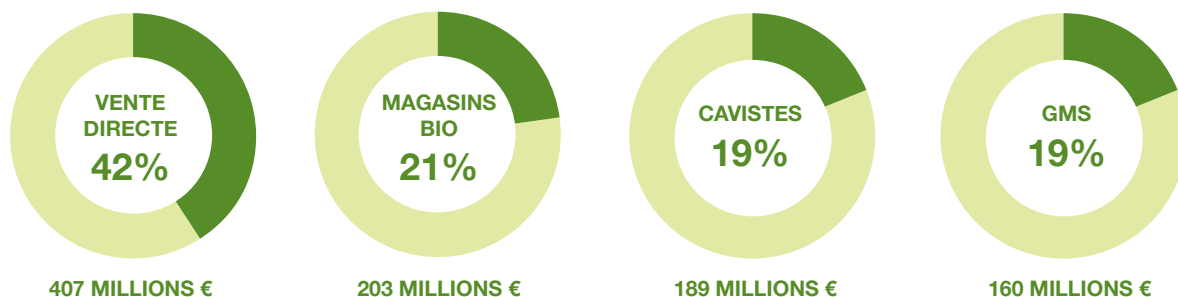
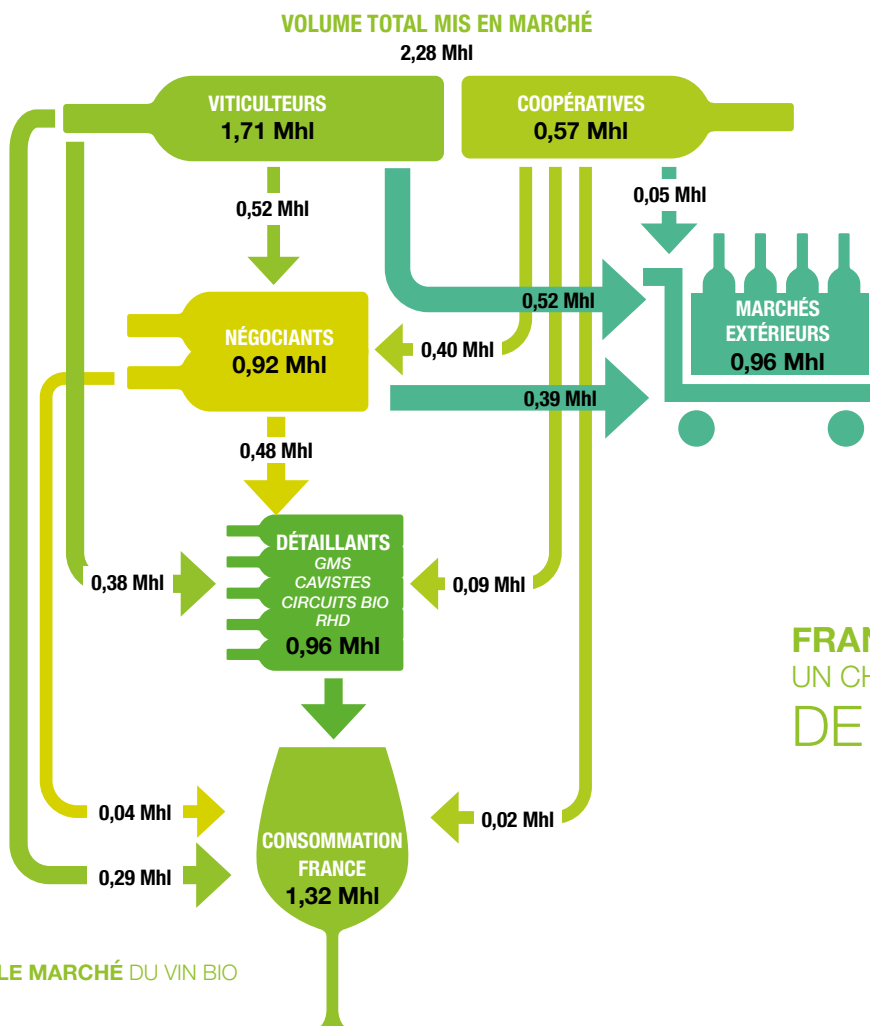


FIGURE 7 : Schéma de la mise en marché des vins bio en 2018



2,28 MILLIONS D'HL MIS EN MARCHÉ EN 2018

Selon l'Agence Bio, en 2018 ce sont 2,28 millions d'hectolitres de vins biologiques qui ont été mis en marché. La consommation domestique est estimée à 1,32 million d'hectolitres (soit 58 %) et les exportations à 960 000 hectolitres (soit 42 %).

FRANCE : 2013 > 2018
UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN HAUSSE
DE 109 %

CONSOMMATION ET PRODUCTION

UNE ÉTUDE EXCLUSIVE

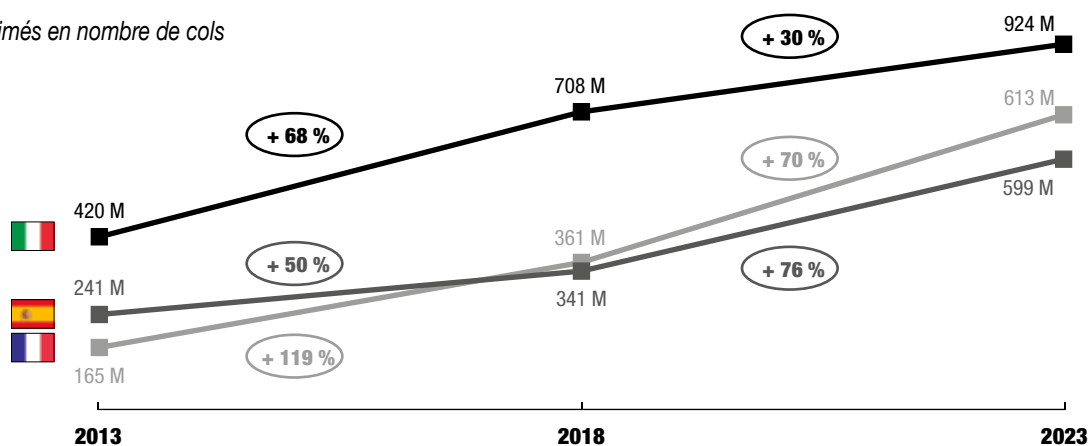
UNE PRODUCTION QUI SE DÉVELOPPE POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE

En réponse à la forte demande de vin bio, l'Italie, l'Espagne et la France, soit les trois principaux pays producteurs de vin dans le monde, vont accroître leurs surfaces certifiées en bio (en France, le rythme des conversions va doubler) afin d'augmenter leurs volumes de production. L'évolution est générale, touchant à la fois la production de vins tranquilles et la production de vins effervescents.

Source : Chiffres IWSR

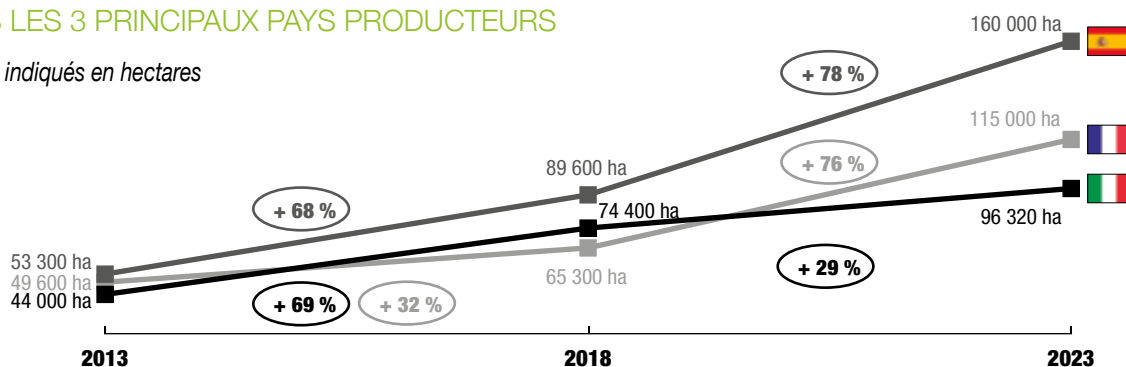
AUGMENTATION DE LA PRODUCTION DE VIN BIO DANS LES 3 PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS

Chiffres exprimés en nombre de cols



AUGMENTATION DES SURFACES CERTIFIÉES BIO DANS LES 3 PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS

Chiffres indiqués en hectares



EFFERVESCENTS BIO : UNE PRODUCTION EN FORTE HAUSSE

La consommation des effervescents bio a progressé de 19,1 % en moyenne par an sur la période 2013-2018. Cette tendance va se poursuivre sur la période 2018-2023 avec une progression moyenne attendue de 8,2 % par an. Sur la même période, la consommation des effervescents non bio ne progressera que de 0,5 % par an en moyenne. En réaction à la demande des consommateurs, la production d'effervescents bio dans les cinq pays de l'étude a triplé entre 2013 et 2018, passant de 30 millions à 95 millions de cols par an. Elle devrait atteindre 97,6 millions de cols en 2019. Les vins effervescents bio sont par ailleurs créateurs de valeur : si le prix moyen d'une bouteille sur les cinq pays est de 14 € en 2019, il va progresser de l'ordre de 2,7 % par an jusqu'en 2023.

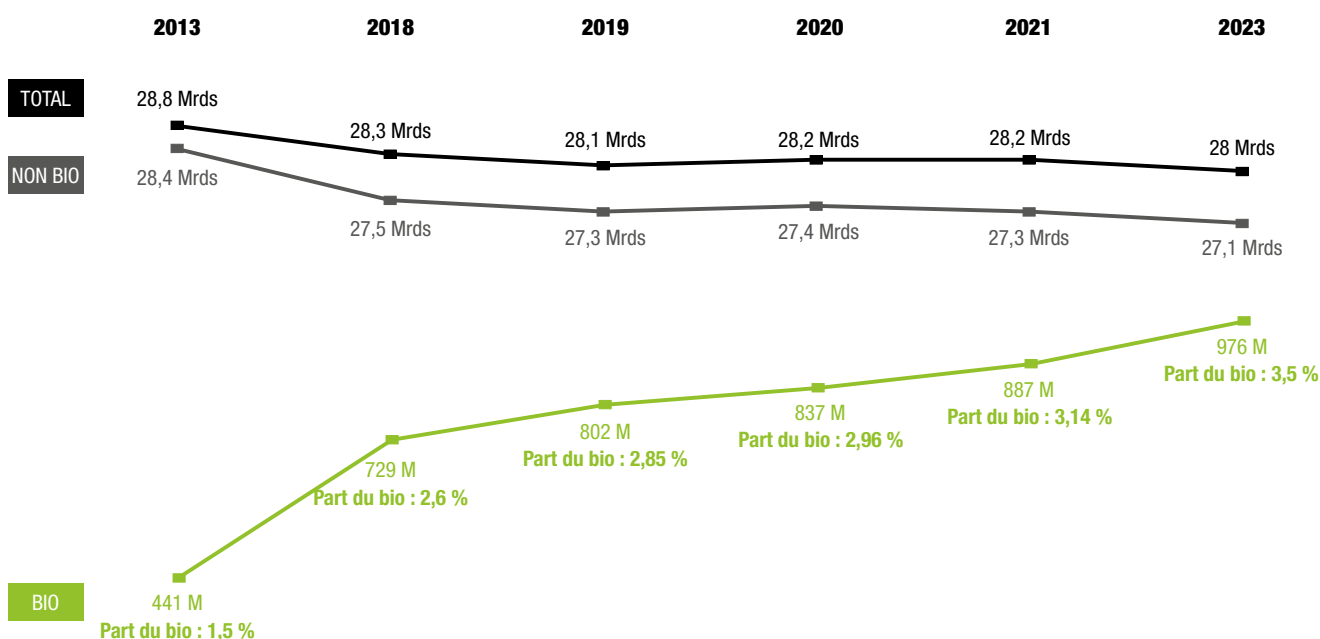
ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'EFFERVESCENTS BIO			
Chiffres exprimés en millions (M) de cols			
	2013	2018	2019
France	9,9 M	41,5 M	40,2 M
Italie	8,4 M	25,2 M	26,4 M
Espagne	3,6 M	11,9 M	15,7 M
Allemagne	6,9 M	9,7 M	9 M
USA	1,1 M	2,5 M	2,5 M

UNE CONSOMMATION QUI PROGRESSE DANS LES GRANDS MARCHÉS

Alors que la consommation de vin et plus particulièrement de vin produit en conventionnel décroît (dans le monde et sur les 5 pays étudiés), la consommation de vin bio augmente. Le vin biologique gagne donc mécaniquement des parts de marché. De l'ordre de 1,5 % en 2013, la consommation de vin bio représentera 3,5 % du marché mondial en 2023. Cette augmentation de la consommation de vin bio va se poursuivre sur les cinq pays clés de cette étude, qui représentent plus de la moitié de la consommation mondiale de vin bio.

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO ET NON BIO DANS LE MONDE

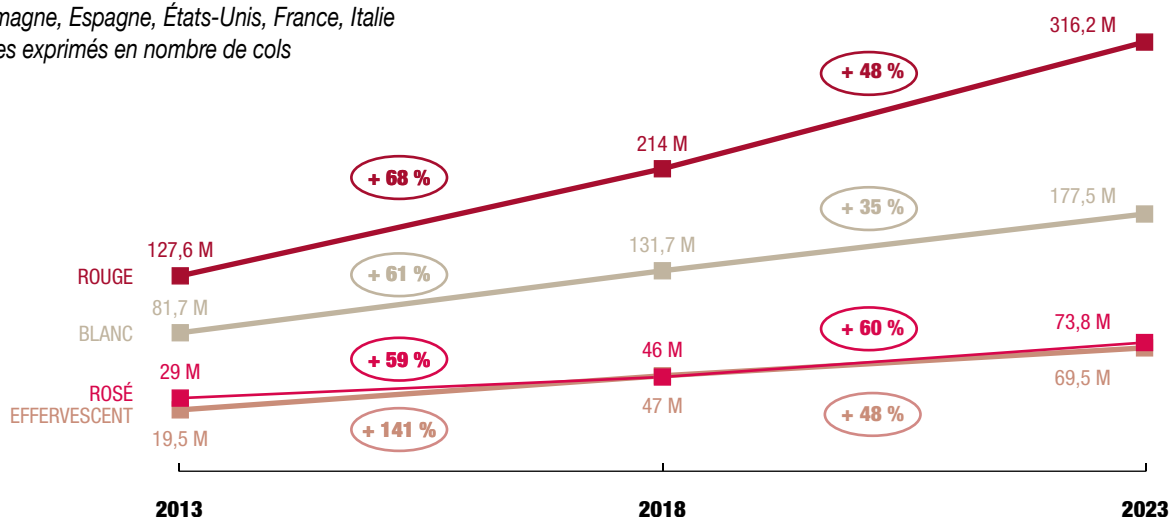
Chiffres exprimés en nombre de cols



ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO DANS LES PAYS DE L'ÉTUDE* CUMULÉS (PAR SPÉCIALITÉ)

* Allemagne, Espagne, États-Unis, France, Italie

Chiffres exprimés en nombre de cols

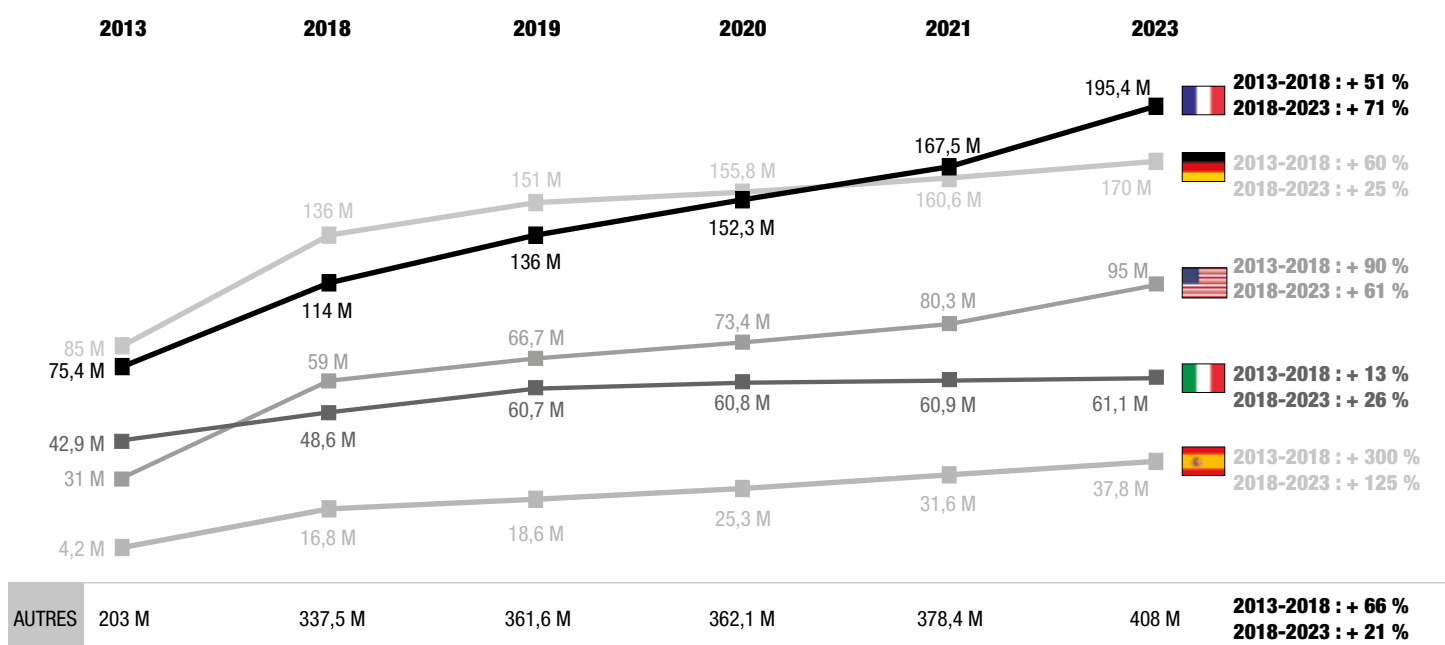


LA FRANCE VA DEVENIR LE PREMIER CONSOMMATEUR MONDIAL DE VIN BIO À PARTIR DE 2021

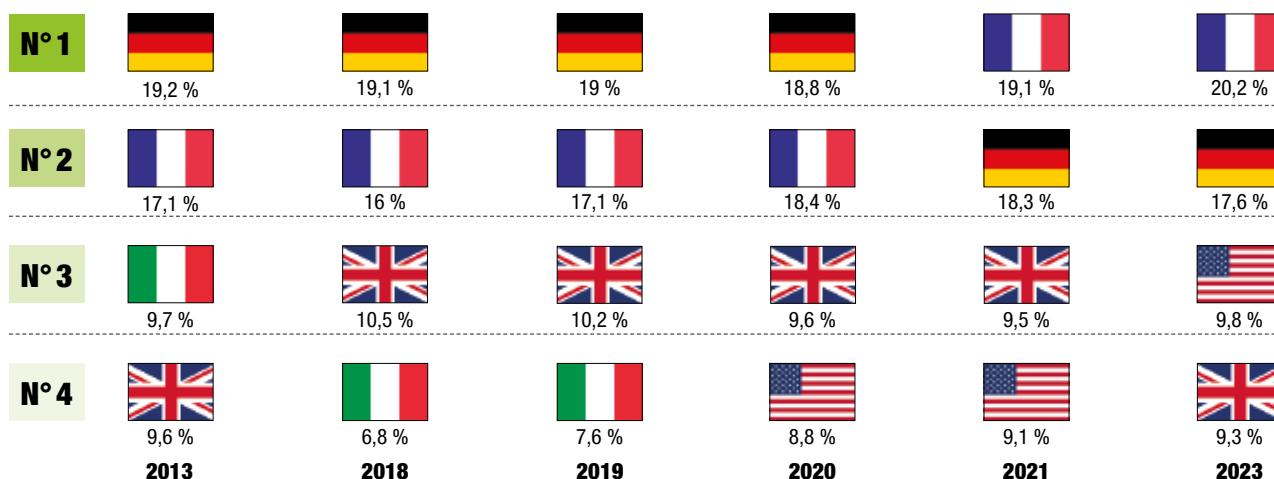
En 2021, la France consommera deux fois plus de vin bio qu'en 2013. Elle doublera alors l'Allemagne comme premier pays consommateur. En 2023, elle représentera même 20 % de la consommation mondiale. Mais la progression est générale, notamment en Espagne, où le marché domestique décolle, ainsi qu'aux États-Unis, déjà le premier marché du vin non bio au monde, qui va dépasser l'Italie comme troisième pays consommateur de vin bio au monde.

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO DANS LES PAYS DE L'ÉTUDE*

* Allemagne, Espagne, États-Unis, France, Italie
Chiffres exprimés en nombre de cols



LES QUATRE PREMIERS PAYS CONSOMMATEURS DE VIN BIO (EN % DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO MONDIALE)



Challenge CONCOURS Millésime **BIO**

LA VITRINE DE L'EXCELLENCE

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

Le 15 janvier 2020 marque la 13e édition de ce grand concours international, lors duquel plus de 1600 échantillons issus de nombreux pays et appellations sont dégustés par un jury de professionnels de la filière viticole.



PRÉSIDENT DU JURY 2020 : JEAN-LUC RABANEL

Chantre de la cuisine végétale et du bio, le chef doublement étoilé Jean-Luc Rabanel préside cette année le jury du Challenge Millésime bio. Inventeur de la « Greenstronomie », il met à l'honneur les accords mets et vins dans son restaurant arlésien : L'Atelier.

VINS MÉDAILLÉS : UN ESPACE DÉDIÉ

Pendant les trois jours du Salon, l'espace Challenge Millésime Bio permettra aux visiteurs de déguster librement l'ensemble des vins médaillés.



PLUS D'INFORMATIONS SUR : www.challenge-millesime-bio.com

AUTRES BOISSONS

ALCOOLISÉES BIO

POUR LA DEUXIÈME 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 25 ans. Afin de créer une synergie entre les différents univers de boissons alcoolisées bio, qui ont connu une augmentation de leurs ventes de **XX %** en GMS en 2018 (Agence Bio), le salon accueillera pour la deuxième 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 23 exposants issus de 5 pays (France, Allemagne, Italie, Belgique et Suède) qui proposeront des bières, cidres, gin, poiré, calvados, liqueurs, eaux de vie et autres spiritueux.

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

RENDEZ-VOUS HALL B2 POUR LES DÉCOUVRIR

STAND 249 - BELGIQUE

ARDENT SPIRITS

Vins, bières & spiritueux

STAND 251 - FRANCE

BRASSERIE CAP D'ONA

Bière

STAND 214 - FRANCE

BRASSERIE KISS'WING

Bière

STAND 205 - ALLEMAGNE

BRICK GIN

Gin

STAND 255 - FRANCE

CIDRE BROCÉLIANDE

Cidre

STAND 204 - FRANCE

CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE

Cidre

STAND 263 - FRANCE

CLAQUE PÉPIN

Cidre, poiré, pommeeau, calvados

STAND 210 - FRANCE

COGNAC MÉRY MELROSE

Cognac

STAND 206 - ITALIE

DISTILLERIA WALCHER

Liqueurs & Eaux de vie

STAND 215 - FRANCE

DISTILLERIE CHEZ SABOURIN

Spiritueux

STAND 211 - BELGIQUE

DISTILLERIE RADERMACHER

Spiritueux

STAND 253 - FRANCE

DOMAINE DE LA TOUR VERT

GUY PINARD ET FILS

Cognac et bières

STAND 259 - FRANCE

FOLLE ENVIE

Apéritif au citron

STAND 257 - FRANCE

FREE SPIRITS DISTRIBUTION

Vins, bières, spiritueux

STAND 212 - FRANCE

HAUTES GLACES

Whisky

STAND 208 - FRANCE

LA RIBAUDE

Calvados, pommeeau

STAND 207 - FRANCE

LES RHUMS DE CED'

Rhums arrangés

STAND 261 - FRANCE

L'EXPLORATEUR DU GOÛT

Spiritueux

STAND 216 - FRANCE

PASTIS DE L'ILE DE RÉ

Pastis

STAND 202 - FRANCE

PN VINS BIO

Apéritifs à base de vin

STAND 213 - FRANCE

POIRÉ ET CIDRE THUREL

Poiré & Cidre

STAND 209 - SUEDE

SAV WINERY

Effervescent à base de sève de bouleau

STAND 203 - FRANCE

VIGNOBLE ALAIN CHADUTAUD

Cognac, pommeeau, vin

ILS AIMENT MILLÉSIME BIO #MillesimeBio2020

PAROLES DE PROFESSIONNELS



CÔTÉ VISITEURS

DAISUKE TANAKA

Cadre dirigeant Dean & DeLuca (Japon)

« Je suis venu pour la première fois au salon Millésime Bio en 2019 pour m'approvisionner en vin. De nombreux clients japonais ont un grand intérêt pour le vin biologique. Les restaurants qui ont des vins biologiques sur leur carte des vins sont très populaires à Tokyo.

Millésime Bio est un excellent salon, un de mes préférés ! Nous sommes en mesure de parler directement avec le vigneron. L'espace de dégustation libre-service et l'espace Challenge Millésime Bio sont tous deux très efficaces pour choisir les vins. J'ai absolument l'intention de revenir l'année prochaine ! »

PHILIPPE CILIAC

Caviste Invino (France)

« Nous aimons Millésime Bio pour la mixité des appellations, la diversité des origines, les halls aérés, l'ambiance conviviale et l'organisation très professionnelle. Notre expérience couplée à un salon comme celui-ci, nous permet de concilier plaisir, qualité, prix et santé pour notre offre clients. Nous sommes ici cette année avec l'envie de découvertes et de plaisirs nouveaux. »

DIDIER BONNEFONT

Acheteur vin Auchan (France)

« Le marché des vins bio se développe en GMS même s'il représente encore moins de 5 % du CA. Les enjeux environnementaux font que les clients s'y intéressent de plus en plus, il s'agit donc d'une tendance durable. Millésime Bio est un salon agréable et accessible, plus simple et plus humain, qui permet à chaque producteur de présenter ses vins. Chaque exposant a la même dimension de stand donc pas de marketing excessif, et les vins sont présentés sur des tables, ce qui permet une proximité et une facilité d'échange avec les producteurs. J'ai beaucoup apprécié l'œnothèque et l'espace Challenge Millésime Bio, qui permettent de regrouper l'ensemble des vins à un seul endroit et de déguster sans être perturbé par d'éventuels commentaires. »

CÔTÉ EXPOSANTS

ANDRÉS SERRANO ARRIEZU

Navarrsotillo (Espagne)

« Nous avons trouvé en Millésime Bio un salon organisé par les vigneron eux-mêmes, très proches du client, où le vin a été et est toujours le grand protagoniste. Il nous donne l'opportunité de revoir la grande majorité de nos clients en l'espace de trois jours et de leur présenter les nouveaux millésimes et les nouveaux vins que nous lançons sur le marché. »

CHRISTOPH EDELBAUER

Weingut Christoph Edelbauer (Autriche)

« Le salon Millésime Bio est vraiment très bien et nous aimons beaucoup l'atmosphère qui règne ici. Bien mieux que beaucoup d'autres salons ! C'est certain, nous reviendrons pour la prochaine édition. »

JEAN-PIERRE BOYER

Château Salettes (France)

« Nous sommes ravis de notre première participation au Mondial des vins biologiques. C'est le plus intéressant des salons auxquels nous ayons participé. »

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

* Sud
de
France

LA MARQUE DE L'OCCITANIE



VINS D'OCCITANIE,
RAYONNONS ENSEMBLE !



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

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 à fin 2017 (soit environ 700 000 hl), 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 salon mondial des vins biologiques

Créé en 1993, il a lieu chaque année à la fin du mois de janvier et rassemble près de 1 300 exposants du monde entier. Strictement restreint aux vignerons et négociants certifiés bio, il est réservé aux acheteurs professionnels.

CHALLENGE MILLÉSIME BIO : le concours international des vins biologiques

Chaque année mi-janvier, plus de 1 600 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.

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

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.





LA MARQUE DE L'OCCITANIE

ORGANISATEUR :

SUDVINBIO

www.sudvinbio.com - www.millesime-bio.com

AGENCE DE RELATIONS PRESSE FRANCE :

CLAIR DE LUNE

mathilde.blanchon@clairdelune.fr - www.clairdelune.fr

Bureau de Lyon : +33 (0)4 72 07 31 90

Anais Marchand : +33 (0)6 25 70 52 87

Mathilde Blanchon : +33 (0)6 24 24 41 65

AGENCE DE RELATIONS PRESSE ÉTRANGÈRE :

OXYGEN

elodie.b@oxygen-rp.com

Élodie Massol Barlow : + 33 (0)5 32 11 07 33

+33 (0)6 49 25 04 05



MillésimeBIO
MONDIAL
DU VIN BIOLOGIQUE
ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO

#MillesimeBio2020



Avec le soutien de 