



Millésime**BIO**

DOSSIER DE PRESSE



DU 30 JANVIER AU 1^{ER} FÉVRIER 2017
FROM 30 JANUARY TO 1 FEBRUARY 2017

MARSEILLE | FRANCE | PARC DES EXPOSITIONS | EXHIBITION CENTRE

Organisateur : Sudvinbio
www.sudvinbio.com
Contact presse :
Cendrine Vimont
+33 (0)6 99 98 23 45
cendrine.vimont@sudvinbio.com

Relations presse étranger :
Vizioz Communication
laurene.bigéau@bvizioz.com
chloe.perinet@bvizioz.com
Bureau de Paris : +33 (0)1 47 34 40 60

Relations presse France :
Clair de Lune
philippine.bondil@clairdelune.fr
Bureau de Lyon : +33 (0)4 72 07 31 90
Anaïs Marchand : +33 (0)6 25 70 52 87
Philippine Bondil : +33 (0)4 72 07 31 93



Millésime**BIO**

SOMMAIRE

P. 3 | MILLÉSIME BIO 2017 EN PRATIQUE | CAP SUR MARSEILLE

P. 4 | AU PROGRAMME EN 2017 | 900 EXPOSANTS, 16 PAYS !

P. 5 | POURQUOI ILS AIMENT MILLÉSIME BIO

P. 6, 7, 8 | QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ? | LE POINT SUR LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

P. 9, 10, 11, 12 | LA VITICULTURE BIO EN FRANCE | LES INDICATEURS SONT AU VERT !

P. 13, 15, 16 | MONDE | UNE PROGRESSION GÉNÉRALISÉE

P. 17 | CONCOURS CHALLENGE MILLÉSIME BIO | LA VITRINE DE L'EXCELLENCE

P. 18 | UN SALON ORGANISÉ PAR UNE ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE | SUDVINBIO

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. Cette année, les exposants sont regroupés dans le même hall pour faciliter le parcours des visiteurs !

CAP SUR MARSEILLE !

PARC DES EXPOSITIONS MARSEILLE-CHANOT,
ROND-POINT DU PRADO,
13008 MARSEILLE (FRANCE)

DU 30 JANVIER AU 1^{ER} FÉVRIER 2017

ACCUEIL PALAIS PHOCÉEN

HORAIRES

LUNDI 30 JANVIER : 10h-19h
MARDI 31 JANVIER : 9h-19h
MERCREDI 1ER FÉVRIER : 9h-17h

ORGANISATEUR : SUDVINBIO

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

RELATIONS PRESSE : CENDRINE VIMONT

Tél : +33 (0)4 99 13 30 43

Mob : +33 (0)6 99 98 23 45

E-mail : cendrine.vimont@sudvinbio.com

AGENCE DE RELATIONS PRESSE : CLAIR DE LUNE

philippine.bondil@clairdelune.fr - www.clairdelune.fr

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

Anaïs Marchand : +33 (0)6 25 70 52 87

Philippine Bondil : +33 (0)4 72 07 31 93

COMMENT S'Y RENDRE ?

EN VOITURE

- 3 autoroutes reliant l'Espagne, l'Italie et l'Europe du Nord passent par Marseille : A7, A55 et A50
- Liaison directe des autoroutes Littoral A55 et Est A50 par le tunnel Prado Carénage et le tunnel Prado Sud avec un accès rapide devant Marseille-Chanot.

EN AVION

- Aéroport International de Marseille Provence à 30 minutes de Marseille-Chanot.
- 3^{ème} aéroport de province pour le trafic passager
- Mp², 1^{ère} aérogare low-cost en Europe
- 15 villes françaises desservies (28 liaisons quotidiennes Paris/Marseille : vol en 1h20)
- 100 destinations desservant plus de 38 pays

EN TRAIN

En plein coeur de la ville, la nouvelle Gare St-Charles, agrandie et lumineuse, se situe à 5 stations de métro directes de Marseille-Chanot.

- Plus de 200 trains quotidiens
- 17 liaisons TGV Paris/Marseille par jour
- Accès direct lignes de métro 1 et 2, bus

EN MÉTRO

- De la Gare Saint-Charles à Marseille-Chanot : ligne 2 direction Sainte-Marguerite Dromel – 5 stations sans changement – Station : Rond-point du Prado
- Du Vieux Port à Marseille-Chanot : ligne 1 direction La Fourragère, changement à Castellane puis ligne 2 direction Sainte-Marguerite Dromel – Station : Rond-point du Prado





AU PROGRAMME EN 2017

900 EXPOSANTS, 16 PAYS !

Au Parc-Chanot de Marseille du 30 janvier au 1^{er} février 2017, 900 exposants certifiés bio de tous horizons représenteront la « planète vins bio », faisant une fois encore de ce salon, le rendez-vous d'affaires incontournable de la filière. C'est un Millésime Bio toujours très cosmopolite qui se profile, avec 40% de l'offre française mais aussi des producteurs de vins du Nouveau Monde (Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud, États-Unis, Chili, Argentine) et des domaines venant de toute l'Europe. Grâce à cette diversité, les acheteurs quels que soient leur profil et leur recherche, sont assurés de trouver le ou les vins qui leur correspondent !

CATALOGUE EN LIGNE SUR www.millesime-bio.com

>>> Rubrique « infos pratiques » et en page d'accueil.

CONFÉRENCES TECHNIQUES ET SUR LES MARCHÉS DU VIN BIO

Comme chaque année, Sudvinbio et ses partenaires ont imaginé un riche programme entièrement consacré à la filière viticole biologique :

- **Le marché des vins biologiques** : production, consommation en Europe et évolutions réglementaires (en partenariat avec l'Agence Bio, et avec la participation de l'INAO)
- Présentation des **résultats complets de l'étude** réalisée par l'UMR MOISA (INRA / Sup Agro Montpellier) pour Sudvinbio : « **Le vin bio, c'est bon pour l'emploi !** »
- **Les vins rosés bio : tendances et attentes du marché** (avec la participation de Business France et d'un importateur britannique, du Centre Interprofessionnel des Vins de Provence et de la Chambre Régionale d'Agriculture de PACA)
- **Vins rosés bio : des solutions techniques au service de la filière des vins biologiques** (maîtrise de l'azote, influence des cépages... En partenariat avec l'IFV et avec la participation du Centre du Rosé et de la Chambre d'Agriculture 33.

PROGRAMME DÉTAILLÉ EN LIGNE SUR www.millesime-bio.com

>>> Rubrique « Programme », ou sur demande par mail à cendrine.vimont@sudvinbio.com.

L'ÉDITION 2016 EN BREF

4500 visiteurs uniques pendant trois jours.

- 873 exposants de 14 nationalités différentes, la France, l'Espagne et l'Italie constituant le trio de tête.
- Les étrangers ont représenté 25.5 % des visiteurs.

Les professionnels du Bénélux (16,6 %), les Allemands (11,25 %) et les Scandinaves (10,6%) étaient les principaux visiteurs du salon.



POURQUOI ILS AIMENT MILLÉSIME BIO

CÔTÉ ACHETEURS

TJITSKE BROUWER MV,

Vinoblesse (négoce de vin en gros), Pays-Bas

« C'est vraiment la qualité des produits et le producteur qui comptent et non pas un marketing bruyant et dérangeant. Pour nous, c'est le salon le plus important à visiter. Nous y trouvons 70% de nos fournisseurs, et chaque année nous faisons de nouvelles trouvailles. »

PASCAL COUREL,

Wine-Not (importateur spécialisé dans les vins du Sud de la France), Belgique

« Le marché du bio en Belgique se porte bien et est en plein essor (...) Si auparavant, il y a 7-8 ans, un nouveau client sur trois me demandait si j'avais du bio, aujourd'hui c'est quatre nouveaux clients sur cinq !! Et c'est aussi une tendance vue parmi mes clients professionnels. Aujourd'hui venir est devenu incontournable du fait de la place des producteurs bio dans ma gamme. J'apprécie la simplicité de la présentation. »

REED OMAN,

Casa Bruno Wines (négoce de vin en gros), USA

« Les consommateurs sont concernés par leur santé, et être en bio est habituellement un point positif dans leur esprit. J'ai rencontré beaucoup de producteurs de qualité très intéressants lors de ma première visite à Millésime Bio, et cinq ans plus tard nous continuons à travailler avec plusieurs d'entre eux. »

CÔTÉ PRODUCTEURS

SOPHIE LARMANDIER,

Champagne Larmandier-Bernier, France

« Nous vendons nos champagnes dans plus de 40 pays, et faisons plus de 70% de notre chiffre d'affaires à l'export, mais nous ne pouvons pas faire le tour du monde et voyager en permanence ! Millésime Bio nous permet de retrouver nos clients une fois par an et nous y rencontrons toujours des acheteurs et prospects de qualité. »

ANDREJ RAZUMOVSKY,

Alpamanta, Argentine

« Millésime Bio est le meilleur salon de dégustation pour les producteurs de vins biologiques et biodynamiques où vous rencontrez des clients et importateurs de grande qualité du monde entier. »

DERRICK NELEMAN,

Bodegas Neleman, Espagne

« Millésime Bio, c'est le meilleur salon de vin que je connaisse ! C'est un peu comme une réunion de famille pour moi et ce que j'apprécie particulièrement, c'est qu'on s'intéresse uniquement aux vins, on n'est pas dans le "show off", la frime. Les stands tous identiques génèrent une atmosphère égalitaire et c'est grâce à ça qu'on peut se concentrer sur le vin. »

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

>>> Rubrique « interviews ».



QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ? LE POINT SUR LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

Le règlement européen (CE) 203/2012 sur la vinification bio a été adopté en février 2012 et est entré en application le 1^{er} août 2012. Ce règlement permet la certification bio de tout le processus de production, de la vigne à la bouteille. Depuis le millésime 2012, nous avons donc du "vin bio" et non plus du "vin issu de raisins bio" ! Cette réglementation définit un socle commun de pratiques de vinification bio : utilisation uniquement d'ingrédients bio, limitation de l'emploi d'intrants œnologiques, limitation des ajouts de SO₂ ...

La production bio est réglementée à l'échelle européenne depuis 1991. Chaque Etat membre peut désigner une ou plusieurs autorités compétentes chargée(s) de la mise en application du règlement. En France, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) est en charge de cette mission.

La production bio est encadrée dans toute l'Union européenne par le règlement (CE) 834/2007 (version consolidée), « Principes de production bio et étiquetage », qui précise les règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques. Ce règlement est complété par le RCE 889/2008 (version consolidée), « Règles d'application de la production bio ».

La production de vin est soumise à une législation européenne : « l'Organisation Commune du Marché vitivinicole » (OCM viti-vinicole : RCE 479/08) et ses modalités d'application encadrant notamment les pratiques œnologiques (RCE 606/09). Depuis le 8 février 2012, des règles sur la vinification bio (RUE 203/2012) viennent compléter le règlement bio européen (CE) 834/2007, permettant la certification de la transformation et donc du vin et plus seulement du raisin.

En France, l'INAO publie un guide de lecture pour aider les structures de développement de l'agriculture biologique dans l'application des règlements (dernière version de novembre 2015, disponible sur le site internet de l'INAO).

www.inao.gouv.fr

NOUVELLE CHÂÎNE YOUTUBE SUDVINBIO !

Découvrez la nouvelle 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 culturel, 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.

4 POINTS CLÉS DÉFINIS SUR LA BASE DE L'OCM VITI-VINICOLE :

- Utilisation d'ingrédients agricoles 100% bio : raisin, sucre, alcool, moût concentré rectifié (MCR).
- Restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques (ex : désalcoolisation, électrodialyse, chauffage >70°C sont des pratiques interdites).
- Respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio.
- Restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés.

Le vigneron doit respecter ces exigences pour prétendre à la mention « vin bio » et au label bio européen : il n'a pas la possibilité de ne faire certifier que les raisins. La mention « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » n'est plus utilisable sur les vins produits depuis le millésime 2012.

LA VITICULTURE BIOLOGIQUE UNE AGRICULTURE DE HAUTE TECHNICITÉ

Grâce à la recherche-expérimentation menée par diverses institutions (IFV, Sudvinbio, SVBA, Chambres d'Agriculture, ITAB...), chaque année des progrès sont réalisés sur la maîtrise des maladies de la vigne et des ravageurs, les rendements, la fertilisation... Reposant sur une observation permanente et poussée du vignoble afin d'anticiper les éventuels problèmes, la viticulture bio permet, par la création d'un vignoble plus sain dans un écosystème équilibré, l'obtention de vendanges de qualité optimale, indispensables à l'élaboration de tout grand vin.



LA CONDUITE DE LA VIGNE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE REPOSE SUR LES TECHNIQUES SUIVANTES :

- Mise en œuvre de mesures prophylactiques pour réduire la sensibilité de la culture aux attaques parasites, avant d'envisager le recours aux produits de protection des plantes
- Utilisation de produits exclusivement d'origine naturelle pour la fertilisation et la protection des vignes
- Interdiction des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou issus d'OGM
- Gestion des adventices par des interventions mécaniques (travail du sol, paillage, désherbage manuel...)

La pratique de la viticulture biologique entraîne systématiquement une augmentation de la main d'œuvre (un domaine viticole bio emploie en moyenne 1,5 fois plus de salariés qu'un domaine conventionnel¹) pour pallier la moindre utilisation des produits : temps d'observation au vignoble pour anticiper les interventions, gestion mécanique et non chimique des adventices... Elle se traduit généralement par une augmentation des coûts de production (variable selon les conditions du milieu).



LA VINIFICATION BIOLOGIQUE RÉVÉLER ET SUBLIMER LE TERROIR

Suite logique de la culture biologique du raisin, la vinification suivant les règles de l'AB résulte également de nombreux **essais et recherches**. Vinifiés pour révéler leur terroir de la manière la plus naturelle possible, les vins biologiques reçoivent chaque année davantage de médailles dans les grands concours internationaux et conquièrent davantage de fidèles chez les acheteurs professionnels comme chez les particuliers.

¹ Voir l'étude SupAgro/INRA pour Sudvinbio « Le vin bio, c'est bon pour l'emploi » disponible sur www.millesime-bio.com/home/presse/dossiers-de-presse

Conférence de l'auteur de l'étude mardi 31 janvier de 11h30 à 12h30

EN CONCLUSION : « VIN BIO », « VIN CERTIFIÉ AB ET CONTRÔLÉ BIO-DYNAMIQUE », « VIN NATUREL »... QUELLES DIFFÉRENCES ?

	« VIN BIOLOGIQUE »	« VIN BIO-DYNAMIQUE »	« VIN NATUREL »
RÉFÉRENCES	Règlement bio européen (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008	Cahiers des charges Demeter, Biodyvin ET règlement bio européen	Exemple (liste non exhaustive) : Engagement AVN, Charte des vins SAINS, Charte Dynamis
COORDINATEURS	Commission européenne (législateur) INAO en France	Demeter : Association Demeter France Biodyvin : Syndicat International des vignerons en culture biodynamique	AVN : Association des Vins Naturels Association des vins S.A.I.N.S. : Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté Dynamis : Association Terra Dynamis
ENGAGEMENTS	Système de production agricole respectant le vivant et les cycles naturels qui favorise le recours à des mesures préventives et procédés physiques et restreint l'usage d'intrants extérieurs (sinon, d'origine naturelle).	Système de production équilibré plante / sol / environnement, prenant en compte l'influence des forces célestes et terrestres	AVN : pratique une agriculture bio ou bio-dynamie et élabore des vins sans additif ajouté (les sulfites restent autorisés). Vins S.A.I.N.S. : pratique une agriculture propre et élabore des vins sans aucun ajout. Dynamis : cultive en biodynamie, procède à de la cristallisation sensible, vinifie avec du soufre naturel de volcan.
CONVERSION	3 ans	3 ans (ou moins si certifié selon le règlement bio européen)	NON
CERTIFICATION	OUI	OUI (certification préalable obligatoire selon le règlement bio européen)	NON
ÉTIQUETAGE	« Vin biologique »	« Vin Demeter » ou « Vin bio-dynamique » certifié par Demeter ou Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique »	« Vin AVN », « Vin S.A.I.N.S » « Vin AVN zéro sulfite ajouté »

N.B. : Actuellement, la mention « vin naturel » est interdite. Il n'existe pas de dénomination officielle ni de législation définissant précisément cette pratique. Cependant, l'INAO a entamé un travail de définition des règles de production de ces vins afin de « définir un cadre réglementaire qui assure une information loyale des consommateurs ».

SYNTHÈSE DES PRINCIPAUX POINTS DES RÈGLEMENTS OU CHARTES PRIVÉES

LIMITES DOSES SO ₂ TOTAL (EN MG/L)	OCM VITI-VINICOLE	STANDARDS BIO CERTIFIÉS	
		RÈGLEMENT BIO EUROPÉEN « VIN BIO »	DEMETER* « VIN CERTIFIÉ AB ET CONTRÔLÉ BIO-DYNAMIQUE »
ROUGES SECS (sucre < 2g/l)	150	100	70
ROUGES SECS (sucre > 2g/l et < 5g/l)	150	120	70
ROUGES SECS (sucre > 5g/l)	200	170	70
BLANCS / ROSÉS (sucre < 2g/l)	200	150	90
BLANCS / ROSÉS (sucre > 2g/l et < 5g/l)	200	170	90
BLANCS / ROSÉS (sucre > 5g/l)	250	220	130

* Moyenne sur 5 ans

APPROFONDIR LES ASPECTS TECHNIQUES DU RÈGLEMENT DE VINIFICATION BIO SUR www.sudvinbio-conseil.com

>>> Rubrique « conseil œnologique » consulter et télécharger la plaquette : « Réussir les points clés de la vinification bio – dernières avancées techniques » (Sudvinbio, ICV, IFV, août 2013) ou vous adresser à Valérie Pladeau, ingénieur conseil œnologie-qualité à Sudvinbio : valerie.pladeau@sudvinbio.com



LA VITICULTURE BIO EN FRANCE : LES INDICATEURS SONT AU VERT !

Sources pour toutes les données pages 9 à 16 sauf mention contraire : Agence Bio / organismes de certification, 2016.
Les dossiers complets de l'Agence Bio, les chiffres, volumes, etc, sont en téléchargement libre sur www.agencebio.org

PRODUCTION : LES CHIFFRES CLÉS 2015

Dans un contexte très positif de progression de l'agriculture bio française toutes filières confondues avec 1,375 millions d'ha cultivés en bio (+17% en termes de surfaces, +8,5% en termes d'exploitations par rapport à 2014), le secteur viticole tire bien son épingle du jeu : 18% des fermes bio françaises se consacrent à la viticulture, pour une surface cultivée en bio (AB + conversion) de 68 565 ha, soit une croissance de 4% en un an. En surface, ces exploitations représentent 8,7% du vignoble total français. Les caves coopératives ne sont pas en reste, puisque 203 d'entre elles produisent du vin bio, contre 70 en 2009.

FIGURE 1 : Chiffres clés des régions viticoles biologiques françaises et localisation des surfaces en 2015

Les chiffres entre parenthèses indiquent l'évolution par rapport à 2014

Surfaces certifiées + conversion (ha)

< 10
10 - 500
500 - 1 000
1 000 - 2 500
> 2 500



CENTRE VAL DE LOIRE

196 producteurs (+4,3 %)
2 559 ha (+4 %)
dont 490 en conversion

PAYS DE LA LOIRE

220 producteurs (+2,3 %)
2 723 ha (+9%)
dont 528 en conversion

NOUVELLE AQUITAINE

POITOU-CHARENTES
97 producteurs (+2,1 %)
1 154 ha (+6,1 %)
dont 225 en conversion

AQUITAINE

711 producteurs (-3,3%),
9 884 ha, (+1%)
dont 1 494 en conversion

OCCITANIE

MIDI-PYRÉNÉES
288 producteurs (-1 %)
2 217 ha (stable)
dont 230 en conversion

LANGUEDOC-ROUSSILLON

1 300 producteurs (+2,5 %)
21 910 ha (+9 %)
dont 3 379 en conversion

PACA

935 producteurs (+1,3 %)
16 626 ha (+7,6 %)
dont 2806 en conversion

CORSE

48 producteurs (+9,1 %)
737 ha (+4,1 %)
dont 182 en conversion

GRAND EST

CHAMPAGNE-ARDENNE

113 producteurs (+6,6%)
468 ha (+7%)
dont 127 en conversion

ALSACE

280 producteurs (stable),
2 321 ha (+1%),
dont 276 en conversion

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

BOURGOGNE

298 producteurs (+5,3 %)
2 619 ha (+5%)
dont 361 en conversion

FRANCHE-COMTÉ

66 producteurs (+3,1%)
375 ha (+2%)
dont 85 en conversion

AUVERGNE RHÔNE-ALPES

AUVERGNE

22 producteurs (+10%)
88ha (+6%)
dont 21 en conversion

RHÔNE-ALPES

554 producteurs (+5,3%)
5095 ha (-2%)
793 en conversion

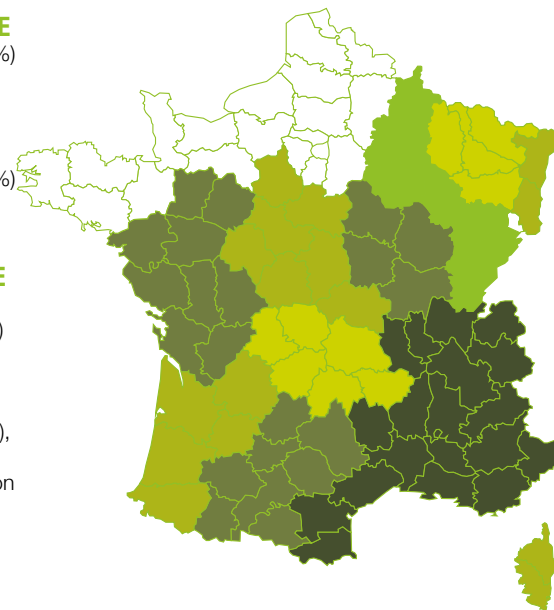
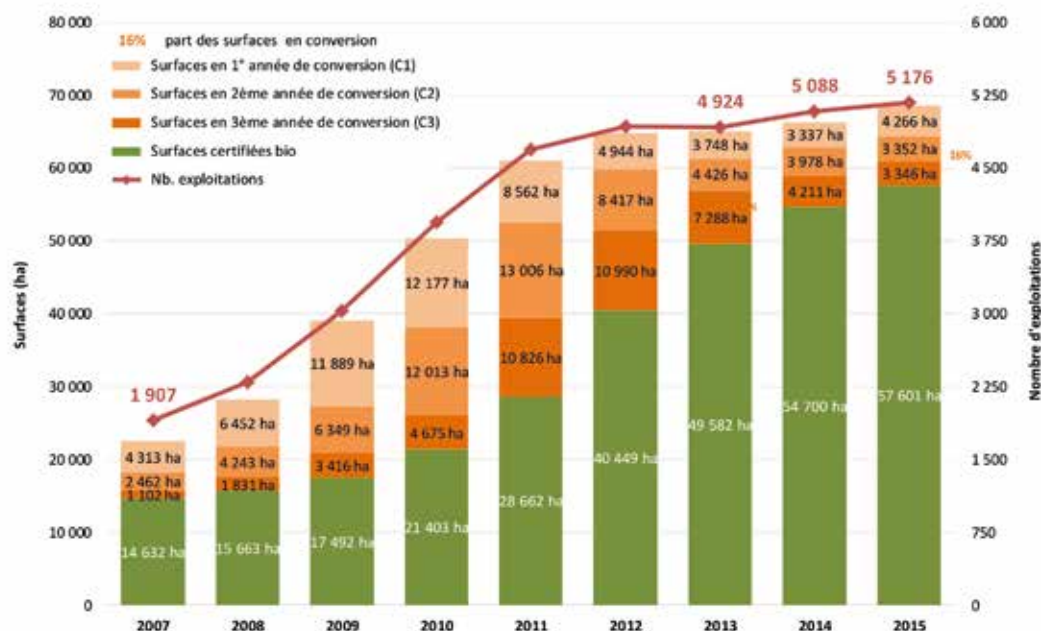


FIGURE 2 : Evolution du nombre de viticulteurs et des surfaces viticoles bio et en conversion depuis 2007



Au premier semestre 2016, plus de 180 domaines viticoles se sont engagés en bio (contre 145 au premier semestre 2015 et 293 sur l'ensemble de l'année 2015), dont :

- 56 domaines en Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées,
- 38 en Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes,
- 27 en Provence-Alpes-Côte d'Azur,
- 12 en Bourgogne-France-Comté,
- 19 en Auvergne-Rhône-Alpes,
- 9 en Alsace
- et 9 en Pays de la Loire.

LA BIO : SOURCE IMPORTANTE D'EMPLOIS DANS LES EXPLOITATIONS VITICOLES

Source : enquête UMR MOISA (SupAgro Montpellier / INRA) pour Sudvinbio, septembre 2016.

- En moyenne, une exploitation viticole bio crée **1,5 fois plus d'emplois** qu'une exploitation non bio.
- **34,6% des exploitations viticoles bio** emploient un ou plusieurs salariés permanents, contre 21,6% pour une exploitation non bio
- **71,49% des emplois** en viticulture bio sont à **temps complet**, contre 66,83% en conventionnel
- La part des **cadres et des techniciens** est de **17,81% en viticulture bio**, contre 11,6% en conventionnel

APPROFONDIR LE SUJET DE LA CRÉATION D'EMPLOIS EN VITICULTURE BIO :

Pendant Millésime Bio >>> conférence de l'auteur de l'étude le mardi 31 janvier, de 11h30 à 12h30
www.millesime-bio.com >>> Rubrique « dossiers de presse » dans l'onglet presse et consulter le dossier
 « Le vin bio, c'est bon pour l'emploi » ou contacter cendrine.vimont@sudvinbio.com



LE MARCHÉ DU VIN BIO EN FRANCE : EN HAUSSE STRUCTURELLE

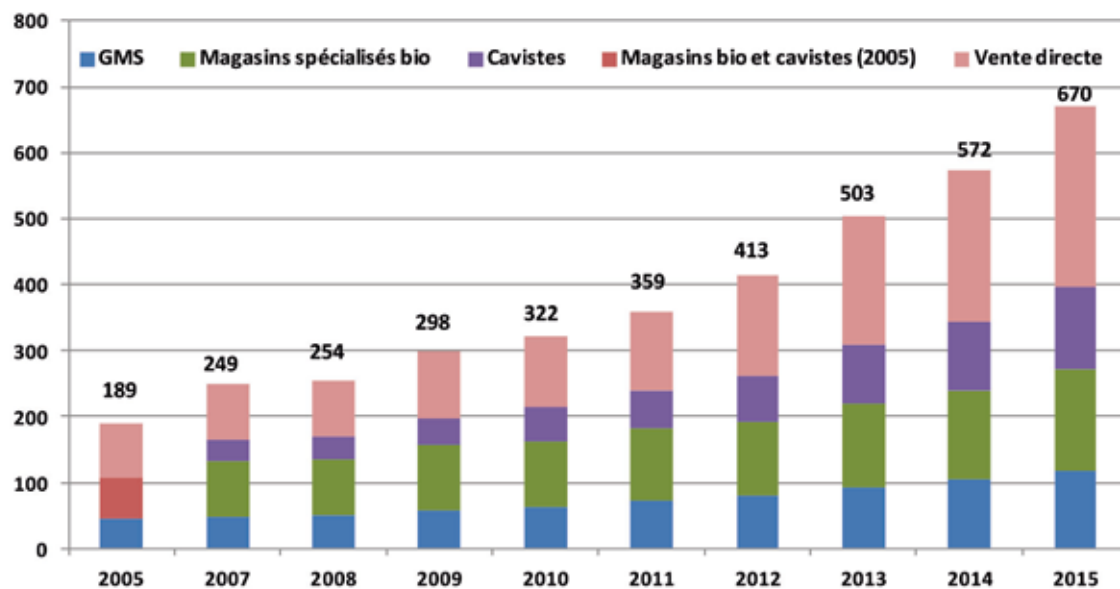
CHIFFRE D'AFFAIRES

La valeur des achats de vins biologiques par les ménages en France a été estimée à 670 millions d'euros en 2015, soit une progression de 17 % par rapport à 2014. Ce montant a plus que triplé entre 2005 et 2015. En 2015, le vin bio représentait 12 % en valeur des achats de produits bio par les ménages.

LA VENTE DIRECTE, PRINCIPAL CIRCUIT DE DISTRIBUTION

41 % des ventes de vins bio (en valeur) étaient effectués via la vente directe et 23 % en magasins spécialisés bio. Le secteur des vins est le seul pour lequel la vente directe est le circuit de commercialisation principal.

FIGURE 3 : Evolution des achats de vins bio par les ménages pour la consommation à domicile en France par circuit (hors RHD) en millions d'Euros.



Source : Agence Bio / AND-I, Evaluation du marché 2015

Hausse des ventes en CHR

15 % des volumes de vins bio vendus en France en 2015 ont été commercialisés en RHD.

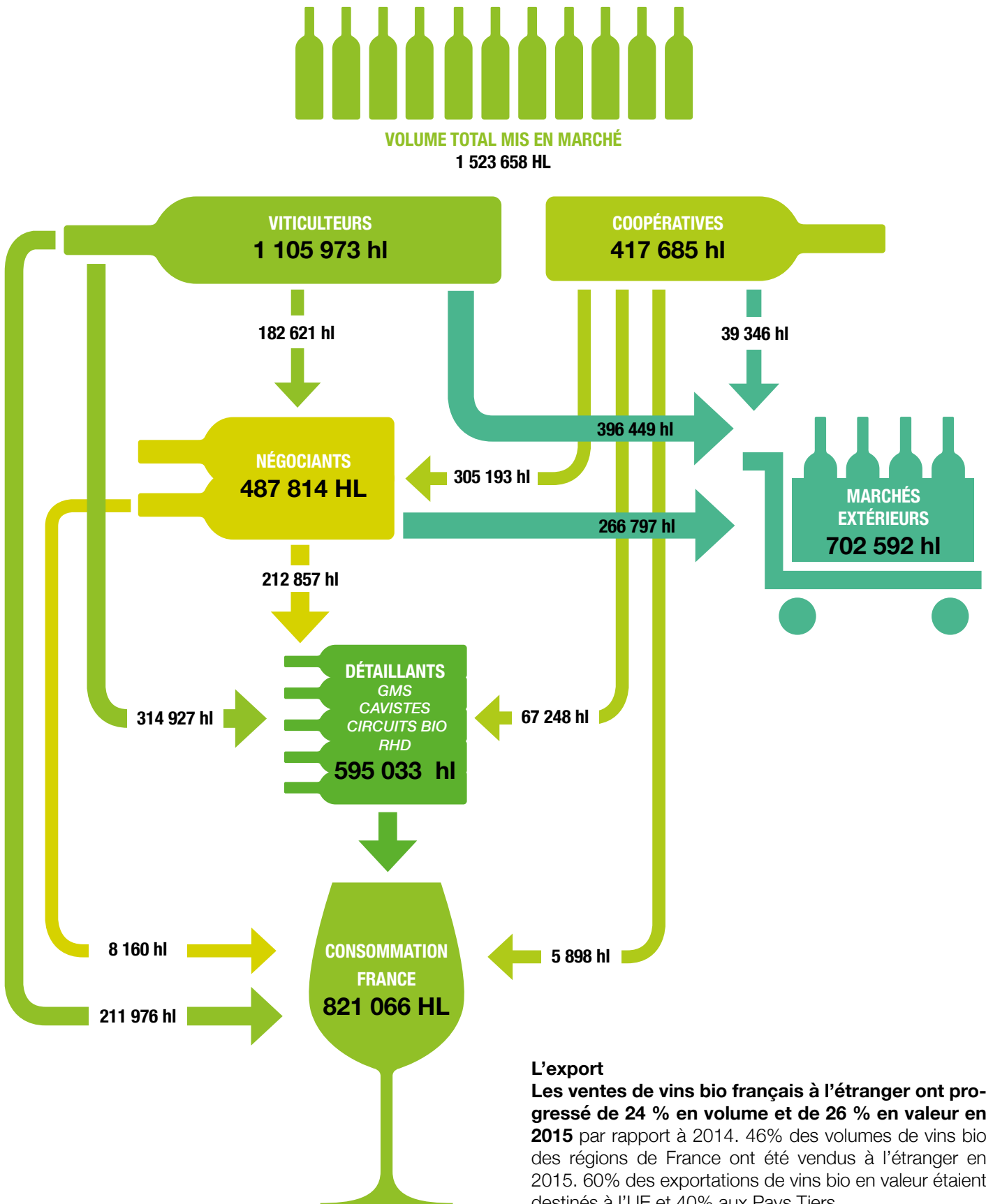
En 2014, près d'un restaurateur sur deux servant à table avait du vin bio à sa carte (contre près de 2/5 en 2011). Les restaurateurs qui ont des vins bio en proposaient, en moyenne, 5 références différentes (source : CNIV - Panel CHD FACTS).

Plus de 1,5 million d'hl mis en marché en 2015

Selon l'Agence Bio, en 2015 plus d'1,5 million d'hl de vins biologiques ont été mis en marché. Les AOP ont représenté 68% des volumes de vins bio français commercialisés en 2015 et les IGP 25%.

On estime la consommation domestique à 821 066 hl (soit 54%) et les exportations à 702 592 hl (soit 46%).

FIGURE 4 : Schéma de la mise en marché des vins bio en 2015





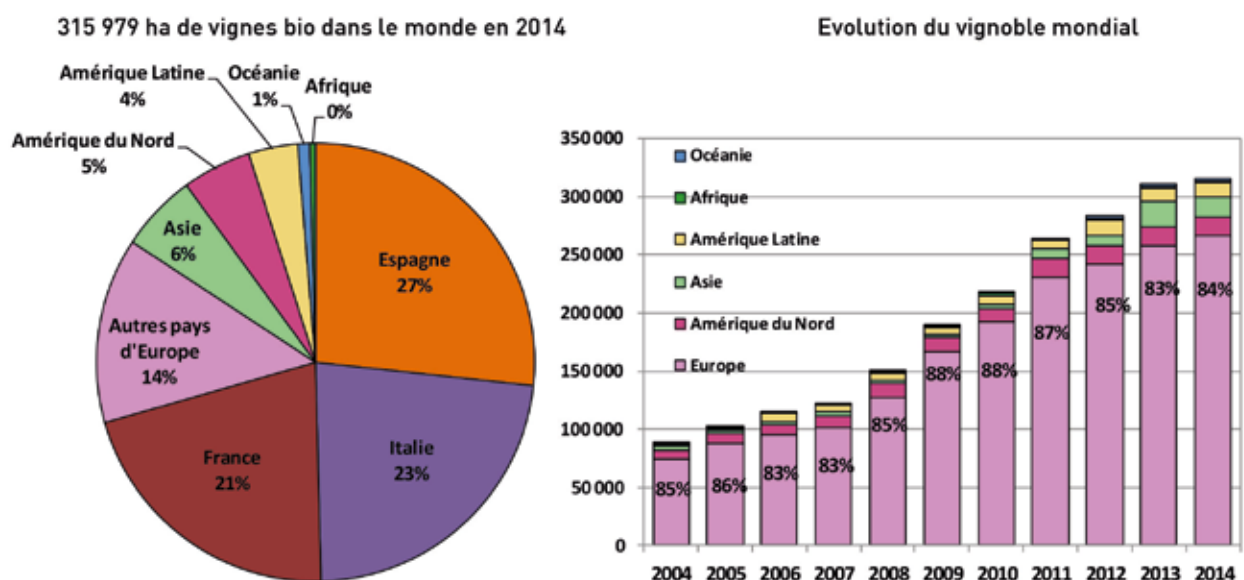
MONDE : UNE PROGRESSION GÉNÉRALISÉE

PRODUCTION : L'EUROPE LARGEMENT DOMINANTE

PRÈS DE 316 000 HA DE VIGNES CULTIVÉES EN BIO DANS LE MONDE EN 2014 (+1 % VS 2013)

- Cela représentait **4,5 %** du vignoble mondial.
- **Au moins 20 % du vignoble bio mondial étaient en conversion en 2014** d'après FIBL/IFOAM.
- Une cinquantaine de pays ont un vignoble bio.
- La grande majorité du vignoble bio mondial est dédiée au raisin de cuve (plus de 300 000 ha).
- **La production mondiale de vins bio a été estimée à 7,5 millions hl en 2014, soit 2,8 % de la production totale de vins.**
- **L'offre provient principalement de l'Union européenne** (80 % du vignoble mondial cultivé en bio en 2014).
- Après l'Europe, c'est en Chine et aux Etats-Unis qu'étaient localisés les principaux vignobles bio en 2014. Les vignobles bio d'Amérique Latine restaient encore assez modestes.
- **Les principaux marchés (en valeur) sont la France, l'Allemagne, les Etats-Unis, l'Italie, le Royaume-Uni et l'Autriche.**

FIGURE 5 ET 6 : Répartition des surfaces viticoles cultivées en bio dans le monde en 2014 et évolution

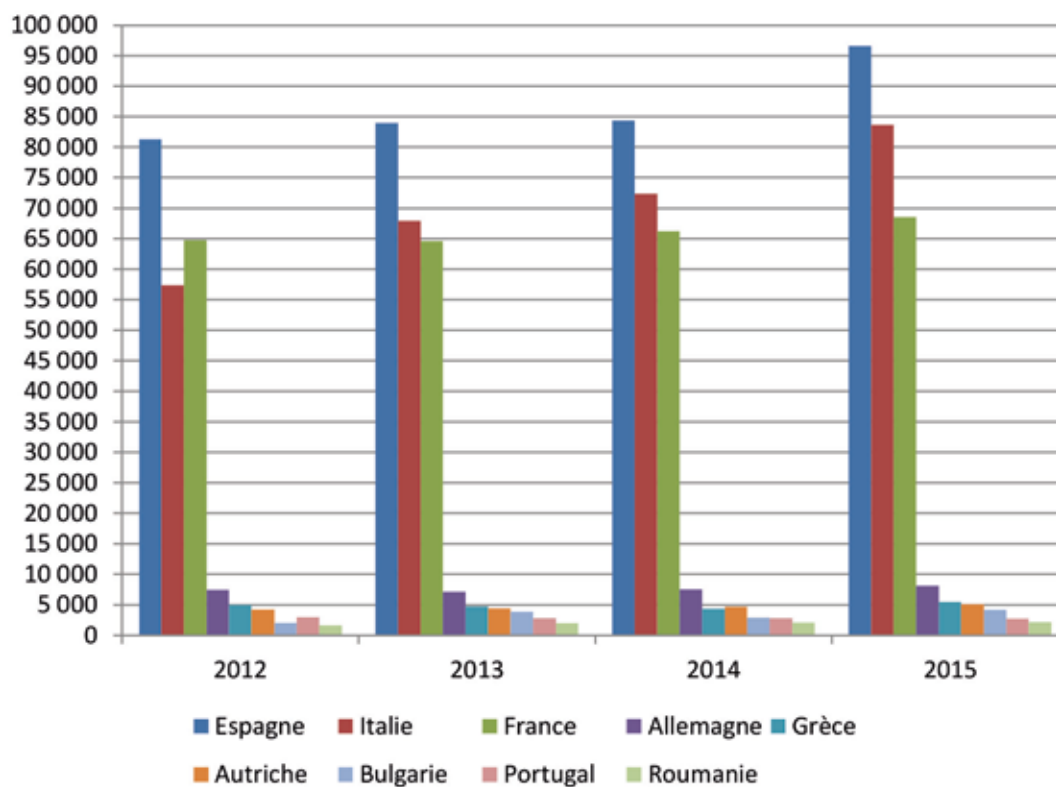




EN 2015, PLUS DE 281 000 HA DE VIGNES ÉTAIENT CULTIVÉS EN BIO DANS L'UNION EUROPÉENNE (+11,7% VS 2014).

- Cela représentait environ 8% du vignoble de l'Union européenne en 2015.
- 90 % du vignoble bio de l'UE se trouvaient en Espagne, en Italie et en France.
- En 2015, 96 591 ha de vignes étaient cultivés en bio en Espagne, soit environ 9% du vignoble national. Les principales régions productrices sont la Castille-la Manche, devant la Communauté de Murcie, la Catalogne et la Communauté de Valence.
- En 2015, le vignoble bio italien s'étendait sur 83 642 ha, soit plus de 10% du vignoble national. Le vignoble bio italien est essentiellement localisé en Sicile, dans les Pouilles et en Toscane.
- En 2015, le vignoble français cultivé en bio était de 68 565 ha, soit 9% du vignoble national. Les principaux départements producteurs sont le Vaucluse, la Gironde, le Gard et l'Hérault.

FIGURE 7 : Evolution des surfaces de vigne cultivées en bio dans les principaux pays producteurs de l'UE en hectares



LE MARCHÉ DES VINS BIO DANS LE MONDE

EN 2012, 4 MILLIONS HL DE VINS BIO ONT ÉTÉ CONSOMMÉS DANS LE MONDE.

- Croissance de 5 à 10 %/an du marché mondial des vins bio.
- Principaux marchés (en valeur) : la France, l'Allemagne, les Etats-Unis, l'Italie, le Royaume-Uni et l'Autriche.
- Les principaux pays producteurs de vins bio ne sont pas forcément les principaux pays consommateurs.

L'UNION EUROPÉENNE

Voir aussi l'étude Ipsos pour Sudvinbio (septembre 2015) sur la consommation de vins bio dans 4 marchés-clés « Les Européens et le vin bio », à télécharger sur www.millesime-bio.com/home/presse/dossiers-de-presse

Allemagne :

- Le marché allemand du vin bio (hors vente directe et restauration) a été estimé à 198 millions € pour 2012 (+14 % vs 2011), soit près de 6 % du marché allemand des vins en valeur, 4,5 % en volume.
- Il s'agit du 1er pays importateur mondial de vins bio. En 2012, seuls 15 % du marché allemand des vins bio en volume étaient satisfaits par des vins allemands. C'est la principale destination des vins bio espagnols, italiens et français.
- 39% des vins bio sont vendus en GMS.
- Les consommateurs allemands recherchent le naturel et l'authenticité.
- Le principal critère d'achat est le rapport qualité/prix.

Italie :

- 16,8 % des Italiens de plus de 18 ans ont consommé au moins une fois du vin bio en 2015 (contre 11,6 % en 2014 et 2 % en 2013).
- 43 % des consommateurs de vin estiment que le vin bio est de qualité supérieure au vin conventionnel.
- Le vin bio représente environ 2% du volume de vin consommé en Italie.
- Le vin bio consommé en Italie provient à 99 % du pays. Les vins bio sont d'ailleurs souvent achetés directement chez le producteur.
- L'image d'authenticité véhiculée par le vin bio séduit le consommateur italien, de même que le respect de l'environnement et l'aspect santé.

Royaume-Uni :

- Les vins bio représentent environ 2 % en volume du marché des vins.
- Environ 1/5 des Britanniques ont déjà goûté des vins bio.
- 1% des Britanniques achètent régulièrement des vins bio.

Suède :

- La consommation suédoise de vins bio a fortement progressé ces dernières années. En 2015, les vins bio ont atteint une part de marché de 17 % en volume (hors restauration hors foyer), contre 10,8 % en 2014, 5,4 % en 2013 et 2,6% en 2008.
- Plus de la moitié des Suédois ont déjà goûté des vins bio. 7% des Suédois achètent régulièrement des vins bio.



SUISSE

- 90 % du vin bio consommé en Suisse est importé.
- Les vins bio représentent un peu plus de 2 % du marché du vin.

ETATS-UNIS

- Plus de 189 000 hl de vins bio ont été consommés aux Etats-Unis en 2012.
- En 2014, les Etats-Unis ont importé 165 800 hl de vins bio pour 121,3 millions \$, soit 1,5 % des importations totales de vins en volume et 2,3 % en valeur. La part des vins bio français dans ces importations était de 20 % en volume et de 40 % en valeur. Celle de l'Italie était de 29 % en volume et de 23 % en valeur.
- En 2012, les vins bio représentaient moins de 1 % de la consommation de vin aux Etats-Unis (fortes disparités entre états et entre zones urbaines et campagne).
- La principale motivation d'achat de vins bio est la santé.
- 41% des Américains consomment des vins bio.
- Au début, les ventes se faisaient essentiellement dans les magasins spécialisés, mais les supermarchés sont de plus en plus nombreux à diversifier leur offre en vin bio.
- S'il y a ajout de sulfites, le vin est « made with organic » et il est impossible d'utiliser le logo « USDA organic ».

CANADA

- Le vin est vendu dans des monopoles. Les vins bio sont davantage référencés au Québec que dans les monopoles des autres provinces.
- Le prix est le principal critère de choix, loin devant le pays d'origine.

ASIE

Le marché des vins bio est encore assez peu développé.

Japon :

Il s'agit d'un marché récent où l'offre est encore assez limitée. Le 1er caviste bio a ouvert en 1998. Les critères de sélection sont la provenance et la réputation des vins. Les ¾ des vins bio importés proviennent de France.

Chine :

C'est un marché encore assez peu développé. Les consommateurs chinois ont assez peu de connaissances sur le vin.



LE VIN BIO EN RÉSUMÉ

- Produit contrôlé et certifié
- Réglementation européenne
- Ø produit de synthèse, Ø herbicide, Ø OGM, limites des sulfites < au conventionnel
- Impact positif sur l'emploi local
- Respect de la matière première
- Production en plein développement



La dégustation en janvier 2016

Challenge CONCOURS Millésime **BIO** LA VITRINE DE L'EXCELLENCE

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

Le 17 janvier 2017 marque la 10^{ème} édition de ce grand concours international, lors duquel plus de 1 400 échantillons issus de nombreux pays et appellations sont dégustés par un jury de professionnels de la filière viticole.

Le concours Challenge Millésime Bio est organisé en partenariat avec l'Union des Œnologues de France (section Languedoc-Roussillon).



Président du jury 2017 :
Joris Snelten, P-DG de Delta Wines, l'un des plus importants importateurs néerlandais, maison-mère de Coenecoop, société spécialisée dans les vins biologiques, équitables ou « durables ».

UN ESPACE DE DÉGUSTATION DÉDIÉ

Pendant les trois jours du Salon, l'espace Challenge Millésime Bio permettra aux visiteurs de déguster librement tous les vins médaillés (situé dans le Hall Méditerranéen).





UN SALON ORGANISÉ PAR UNE 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 à fin 2015 (soit environ 950 000 hl), et conduit des actions de promotion-communication, défense des intérêts de ses membres, recherche-expérimentation et conseil à ses adhérents.

CONCRÈTEMENT, QUE FAIT SUDVINBIO ?

Sudvinbio est surtout connue pour l'organisation du salon Millésime Bio : sans Sudvinbio, Millésime Bio n'existerait pas !
Mais notre association conduit également de nombreuses autres actions :

ACQUISITION DE RÉFÉRENCES TECHNIQUES OU ÉCONOMIQUES :

- Pilotage d'un travail de prospective au niveau national sur les vins bio sous l'égide de France Vin Bio (effectué par l'IHEV et France AgriMer). (Ses premiers résultats seront rendus publics lors d'une conférence au Printemps 2017).
- Recherche-expérimentation avec différents partenaires (Chambres d'Agriculture, IFV, ICV, Inter-Rhône) en viticulture et vinification biologiques.
- Enquêtes et sondages sur les vins bio.
- Création d'un observatoire économique des marchés.

DIFFUSION DE L'EXPERTISE ACQUISE :

- Publication de plaquettes techniques (viticulture et œnologie biologiques) avec différents partenaires (IFV, ICV, InterRhône, Chambres d'Agriculture)
- Organisation de conférences techniques (en collaboration avec l'IFV, l'ICV, les Chambres d'Agriculture...)

PARTICIPATION AUX ÉCHANGES INSTITUTIONNELS EN FRANCE COMME AU NIVEAU EUROPÉEN :

- Participation aux négociations en vue de la révision du règlement européen sur les vins bio sur la période 2015/2018.
- Représentation de l'Occitanie au sein de France Vin Bio.
- Animation de la commission régionale interprofessionnelle - filière viticulture biologique

Sudvinbio est membre de Sud&Bio (interprofession régionale de l'agriculture biologique du Languedoc-Roussillon) et de France Vin Bio (Association Nationale Interprofessionnelle des Vins Biologiques). 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.

NOUVELLE CHAÎNE YOUTUBE SUDVINBIO !

Découvrez la nouvelle 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.