



## ENTREPRISES

# Le vin bio, l'exception d'un marché mondial en récession

### VIN

La consommation de vin bio dans le monde a doublé depuis 2013, alors que la demande en vin conventionnel recule.

Le 28<sup>e</sup> Salon du vin bio de Montpellier ouvre ses portes digitales du 27 au 29 janvier.

Marie-Josée Cougard  
[@CougardMarie](#)

Envers et contre l'adversité sanitaire, le 28<sup>e</sup> Salon du vin bio de Montpellier a été maintenu. En virtuel. Le succès des vins bio, dont la consommation continue de se développer dans le monde, alors que les bouteilles conventionnelles poursuivent leur recul, a beaucoup pesé dans la balance des responsables pour ne pas annuler l'événement. Il se déroulera du 27 au 29 janvier avec un déficit de 41 % d'inscrits par rapport à l'an passé, mais une forte « présence » d'importateurs étrangers, qui compteront pour la moitié des « visiteurs », contre 20 % en 2020.

« C'est le signe d'un intérêt grandissant pour le vin bio », commente Nicolas Richarme, le président du Salon. Des Américains, des Britanniques et des Asiatiques, pour qui une version digitale du Salon sera maintenue une fois la pandémie maîtrisée. « Nous pensons gagner

des clients étrangers ainsi », dit encore Nicolas Richarme.

### L'Europe à la pointe

Cinq pays dans le monde consomment à eux seuls plus de la moitié du vin bio. On y trouve bien sûr, dans l'ordre, les trois plus grands producteurs de vin que sont l'Italie, la France et l'Espagne, puis les Etats-Unis et l'Allemagne. Partout, l'engouement est fort et contraste avec une demande en vin conventionnel orientée à la baisse depuis quelques années. La France, selon une étude de Millesime Bio, devrait s'inscrire au premier rang de la consommation en 2021 avec une bouteille sur cinq du total de vin bio consommé dans le monde.

L'Italie, qui détient le plus grand vignoble bio et l'Espagne, le troisième, exportent nettement plus que la France, qui préfère consommer sa production (57 %). Ces trois pays accélèrent les conversions pour répondre à la demande. En France, le bio a bondi de 9 % du

vignoble en 2013 à 16 % en 2020, selon Nicolas Richarme. Pourtant, ce mode d'exploitation ne va pas sans problème. « Sur une période de cinq ans, on est susceptible de perdre une récolte entière, et les coûts d'exploitation sont de 20 % supérieurs », explique le président du Salon, qui est vigneron.

Plus délicate à mener, la vigne bio requiert plus de connaissances agronomiques, parce qu'elle repose moins sur les protections chimiques. C'est d'ailleurs en bonne partie l'hostilité croissante de l'opinion à l'égard des pesticides qui explique la vague bio sur fond de déconsommation mondiale de vin. « Ce n'est pas la seule raison. Les vigneronniers qui font ce choix sont des convaincus », commente Nicolas Richarme.

### L'atout prix

Pour les producteurs, le bio conserve l'avantage du prix. Il se vend 30 % plus cher au consommateur que le vin conventionnel, même si l'essentiel de gamme est



commercialisé à moins de 10 euros la bouteille. L'essentiel de l'offre en France se fait sous appellation et une bouteille sur deux est vendue en direct. Le Covid a affecté les vignerons, qui travaillaient majoritairement avec la restauration. « C'est 12 % du marché qui a disparu en raison des fermetures liées à la pandémie. » L'exportation (43 % des volumes) a elle aussi souffert, surtout en direction des marchés les plus valorisés.

Le vent bio souffle sur tous les vignobles, mais tous n'ont pas les mêmes atouts. Le choix est plus compliqué dans les régions humides. La Champagne y est venue plus tardivement, mais, en 2020, force est de constater un véritable boom avec la conversion de 140 exploitations. ■

## +20 %

**DE COÛT D'EXPLOITATION**  
supplémentaire par rapport  
à la viticulture conventionnelle.



La vigne bio requiert davantage de connaissances agronomiques, parce qu'elle repose moins sur les protections chimiques. *Photo Laurent Grandguillot/RÉA*