

TENDANCES

PHÉNOMÈNE

Le vin bio cherche (encore) sa place

Premier producteur mondial, la France enregistre cette année un tassement des ventes inédit. A l'occasion des trente ans du salon Millésime bio, enquête sur un secteur en plein questionnement

Par **RACHELLE LEMOINE**

En 1993, la première édition du Salon Millésime bio n'avait réuni qu'une quinzaine de vigneron engagés et... à peine quelques dizaines de visiteurs. Trente ans plus tard, ce ne sont pas moins de 1500 exposants qui feront déguster leurs vins à quelque 10 000 visiteurs attendus. Devenu le plus grand Salon international dédié aux vins bio – seuls ceux certifiés par ce label peuvent y être représentés –, il accueillera 80 % de producteurs français et 20 % de vigneron issus de 18 pays (Nouvelle-Zélande, Australie, Chili, Bulgarie, Italie...). Une présence trico-

lore qui fait écho au chemin parcouru par la France en la matière : avec aujourd'hui 160 000 hectares certifiés bio ou en conversion en 2021 (contre seulement 63 000 en 2012), elle s'impose comme le premier producteur mondial. « *Le vignoble bio a plus que doublé sur les cinq dernières années* », se réjouit Jeanne Fabre, présidente de Millésime bio et vigneronne dans le Languedoc (Famille Fabre). Après les premières conversions au sein des grandes régions viticoles méridionales (Occitanie, Paca) ainsi qu'en Alsace dans les années 1990, l'ensemble du vignoble français a pris le virage bio. Et ce, y compris dans des zones répu-

tées plus complexes en raison de conditions climatiques moins favorables telles que le Bordelais ou la Champagne. *« Jusqu'alors, la demande des consommateurs était telle qu'il suffisait de produire pour vendre ses vins bio, rappelle Jeanne*

Fabre. Aujourd'hui, les volumes sont enfin disponibles, mais le secteur doit encaisser la baisse structurelle de la consommation globale de vins, non seulement en France, mais également dans la plupart des grands pays consommateurs. » S'il est encore trop tôt pour avoir les chiffres sur la consommation de vins bio dans l'Hexagone en 2022, il semblerait que sa croissance marque le pas alors qu'elle était encore de 9 % en 2021 (1).

En attendant, force est de constater qu'être vigneron bio n'est pas une sinécure. Dans le Haut-Médoc, Pierre Cazeneuve a rejoint la propriété familiale en 2015 et engagé la conversion du domaine dès l'année suivante. *« Pour moi, c'était une évidence de travailler*



PIERRE
CAZENEUVE SUR
SON DOMAINE,
DANS LE HAUT-
MÉDOC.

GILLESLEFRANQ



PIERRE CAZENEUVE

en bio même si mes partenaires commerciaux n'en voyaient pas l'intérêt», reconnaît-il. Déterminé, il poursuit jusqu'à la certification bio obtenue en 2019, tout en essayant une série de millésimes très compliqués dans le Bordelais. « Je me souviens que lors de la finale de la Coupe du Monde de foot en 2018, entre le but de Paul Pogba et celui de Kylian Mbappé, une averse de grêle s'est abattue sur une partie de mon vignoble, risquant de déclencher une vague de mildiou. Il a donc fallu intervenir très vite avec un traitement à base de cuivre. » Le très respecté Jean-Pierre Amoreau de Château le Puy, que Pierre Cazeneuve considère comme son maître Yoda du bio et qui l'a encouragé dans cette voie, lui avoue volontiers que tout est devenu plus complexe en raison du dérèglement climatique. Alors, certains jours, après avoir consulté cinq à six fois la météo par crainte d'intempéries, Pierre aspire à une « charge mentale » du vigneron bio moins lourde. Il se décourage parfois quand on lui assène que le local est bien mieux que le bio ou encore lorsque les acteurs de la grande distribution lui rétorquent qu'il n'y a aucune valeur ajoutée à être en bio. « Cependant, autour de moi, je constate que ceux qui ne se sont pas encore remis en question vivent une situation commerciale bien pire », conclut-il.

Autre région, autre ambiance. A Château Beaubois en Costières de Nîmes, aucun signe avant-coureur d'une possible déflagration du marché n'est décelable en ce début d'année. Quatrième génération aux commandes du domaine familial, Fanny Boyer et son frère Vincent ont repris le flambeau en 2000 et entamé leur révolution environnementale de manière progressive : obtention du label Terra Vitis (agriculture raisonnée) en 2001, début de la conversion en 2005 jusqu'à sa certification bio en 2009. « Afin de réduire les doses de cuivre utilisées, nous sommes passés en biodynamie, certifiée par Demeter en 2019, explique la vigneronne. Aujourd'hui, nous nous attaquons à la réduction de nos émissions carbone en adoptant des bouteilles en verre allégé, notamment pour nos marchés export que nous

«Faire de la pédagogie en faveur du bio est devenu un enjeu citoyen.»

—
LAURE VERDEAU,
DIRECTRICE
DE L'AGENCE BIO

DEPUIS 2000,
À CHÂTEAU
BEAUBOIS, FANNY
BOYER ET SON
FRÈRE VINCENT
CONVERTISSENT
LE DOMAINE
FAMILIAL EN BIO.

avons décrochés à l'occasion de nos multiples participations au Salon Millésime bio. » Lors de l'édition 2023, Château Beaubois lancera une nouvelle référence, Cinsò Bistro, un pur cinsault, croquant et minéral, dans une bouteille réutilisable.

Reste qu'en juin dernier une première alerte a secoué la planète bio. Pour la première fois depuis de nombreuses années, la consommation globale de produits bio dans l'Hexagone enregistrait une baisse de 1,3 % en valeur par rapport à 2021, dans un contexte post-Covid où les Français ont réduit de 5 milliards leurs dépenses pour leur alimentation. Comment expliquer ce désamour des consommateurs pour une filière qui s'inscrit résolument dans une démarche de transition écologique à laquelle ils semblent aspirer ? Laure Verdeau, la directrice de l'Agence bio, pointe du doigt l'inflation des labels : « Un Français sur deux s'estime mal informé sur ce qu'ils garantissent, ce qui engendre une grande confusion. Faire de la pédagogie en faveur du bio n'avait jamais encore été envisagé, puisque l'offre était insuffisante par rapport à la demande. Aujourd'hui, c'est devenu un enjeu citoyen », assène-t-elle. En effet, si le bio a longtemps été le seul logo sous les feux de la rampe des linéaires, une pléthore l'a rejoint depuis : Demeter et Biodyvin (pour la biodynamie), Vin Méthode nature et S.A.I.N.S. (sans aucuns intrants ni sulfites) pour les vins nature – qui respectent le cahier des charges du bio, en y ajoutant d'autres exigences –, notamment l'absence d'intrants, mais aussi les mentions aux contours plus flous : « vegan », « sans sulfites ajoutés », « zéro résidu de pesticides », « haute valeur environnementale »... De quoi faire perdre son latin au consommateur ! Dans ce contexte, le client engagé aura tendance à se détourner du vin bio pour aller vers ses cousins labellisés « nature ». Un peu comme si les vignobles bio « à la papa », nés il y a trente ans, se faisaient dépasser par la « génération nature ».

Pourtant, l'agriculture biologique apparaît comme le seul moyen de rendre la filière plus écolo. En juin dernier, un rapport de la Cour des Comptes confirmait les bénéfices de ce type d'agriculture en termes d'environnement, de santé et de souveraineté alimentaire. Parmi les problématiques abordées dans ce rapport, la question de la pollution de l'eau y apparaît essentielle, alors que celle-ci continue de s'aggraver en raison de la présence encore massive des pesticides dans l'agriculture conventionnelle. « L'utilisation des pesticides représente une telle capacité polluante que la seule façon de ne pas contaminer l'eau de surface ou en profondeur est de ne pas en utiliser, explique Thierry Duchenne, ancien directeur de Sudvinbio (2). Seul le cahier des charges du bio en interdit l'usage. » Le consommateur est désormais prévenu ! ■

(1) Chiffres de l'Agence bio, groupement d'intérêt public chargé du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française.

(2) Association interprofessionnelle réunissant producteurs et metteurs en marché de vins bio d'Occitanie, à l'origine de la création de Millésime bio.



CHÂTEAU BEAUBOIS