

UN RENDEZ-VOUS EN 2 TEMPS!



Millésime BIO MONDIAL

DU VIN ET DES AUTRES BOISSONS

ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES

DOSSIER DE PRESSE

SESSION DIGITALE

24.25 JANVIER **2022** ACCÈS 24/24

MONTPELLIER FRANCE

28 FÉVRIER / 01&02 MARS 2022
PARC DES EXPOSITIONS

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

#MILLESIMEBIO

www.millesime-bio.com













NOUS ÉTIONS UN DES DERNIERS SALONS À AVOIR LIEU AVANT LA PANDÉMIE, NOUS SOMMES RAVIS D'ÊTRE UN DES PREMIERS À REPRENDRE.



LE 29° SALON MILLÉSIME BIO SE DÉMULTIPLIE EN 2022

Le 1^{er} salon mondial du vin et des autres boissons alcoolisées se décline cette année en 2 sessions complémentaires : pour la 1^{ère} fois de son histoire, il a lieu en digital et en physique, à des dates différentes.

LE SALON DIGITAL, LES 24 ET 25 JANVIER

Chaque année, Millésime Bio a le privilège de dévoiler les nouveaux millésimes dès le mois de janvier. Cette année, il ouvre le bal avec une session en ligne. Ce nouveau format digital a fait ses preuves l'an dernier, comme alternative utile faute de pouvoir se rencontrer. Les exposants ont plébiscité son maintien, car il crée une opportunité supplémentaire de prospection

et rend accessible d'un simple clic des acheteurs potentiels qui ne se déplaceraient pas... C'est une version optimisée, avec un moteur de recherche encore plus performant, que les visiteurs découvriront le 24 janvier.

LE SALON PHYSIQUE À MONTPELLIER, DU 28 FÉVRIER AU 2 MARS

Il nous parait capital de retrouver l'atmosphère conviviale du salon, et de pouvoir déguster ensemble nos vins et autres boissons alcoolisées. Nous étions un des derniers salons à avoir lieu avant la pandémie, nous sommes ravis d'être un des premiers à reprendre. Il convient de saluer la souplesse et la réactivité des équipes de l'association Sudvinbio qui ont œuvré sans répit pour s'adapter à des conditions très changeantes.

Cette 29e édition de Millésime Bio est d'autant plus attendue que de nombreux nouveaux acteurs viennent enrichir la filière chaque année, avec la conversion massive de vignobles en bio. Cela se traduit par une augmentation du nombre d'exposants de 15% par rapport à la dernière édition, dans la continuité d'une progression maitrisée du salon. La dimension internationale du salon se confirme avec près d'1 exposant étranger sur 5. Je tiens à remercier la région Occitanie et le Feader pour leur soutien fidèle, qui permet à Millésime Bio de garder sa place de numéro un mondial des places de marchés de vins et autres boissons alcoolisées bio.

L'OBSERVATOIRE EUROPÉEN DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO

Côté marché aussi l'optimisme est de mise. L'étude commandée cette année par Sudvinbio à Ipsos montre une belle progression de la consommation de vin bio en Europe. La demande de vin bio progresse, avec une consommation plus répandue, plus régulière, et un profil de consommateur toujours plus jeune. C'est surtout le respect de l'environnement qui est un levier déterminant dans le choix du vin bio.

LA PLACE DE LA BIÈRE BIO

La 15^{ème} édition du Challenge Millésime Bio a médaillé 574 cuvées parmi les 1970 vins dégustés. Pour la 1^{ème} fois, le jury, présidé par la zythologue Elisabeth Pierre, a aussi récompensé des bières bio. Cela marque le désir de Millésime bio d'accompagner les diverses filières de boissons alcoolisées bio qui se structurent comme la bière, le cidre ou certains spiritueux bio.

Jeanne Fabre

Directrice œnotourisme chez Famille Fabre Présidente de la commission Millésime Bio

LA RÉGION OCCITANIE



FAIT DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE JUNE PRIORITÉ

« Je suis heureuse que Montpellier et l'Occitanie accueillent à nouveau Millésime Bio. Après une édition 100% digitale l'an dernier, il est important que visiteurs et exposants puissent à nouveau se rencontrer. Je tiens à saluer les équipes de SudVinBio qui ont su encore innover cette année avec une nouvelle formule en deux temps, en

ligne et au Parc des Expositions de Montpellier. Cet évènement est d'autant plus nécessaire dans un contexte difficile pour nos producteurs, lourdement impactés par la crise sanitaire et ses effets puis par les exceptionnels épisodes de gel. La répétition de ces évènements climatiques nous pousse à poursuivre notre action pour préserver nos territoires, protéger les producteurs et limiter les impacts sur leurs productions. Plus de la moitié de notre budget d'investissement est dédiée à la transition écologique et nous avons doublé notre budget en faveur de l'agriculture et de la viticulture afin d'accompagner l'adaptation des exploitations vers un modèle plus durable. L'Occitanie est aujourd'hui la 1ère région de France pour la viticulture bio et le 1er vignoble mondial pour les vins sous appellations. Notre Pacte vert régional nous permettra d'aller plus loin et de mettre en place une agriculture qui concilie développement économique et respect de l'environnement. Le plan de relance construit avec les interprofessions viticoles, qui a mobilisé près de 22 M€, permet de soutenir la reprise d'activité des entreprises et de financer des actions de valorisation des vins d'Occitanie. En parallèle, nous continuons à défendre le « Produit en Occitanie » à travers le développement de la marque « Sud de France », une démarche de promotion qui profite à nos producteurs viticoles et de l'agroalimentaire. Demain, avec le futur Centre régional de sommellerie dont nous soutenons la création sur deux sites à Thuir et Banyuls-sur-Mer (66), les viticulteurs d'Occitanie disposeront d'un nouvel outil pour promouvoir leurs productions, leur savoir-faire, mais aussi pour contribuer à enrichir l'offre oenotouristique régionale qui est un moteur d'attractivité pour nos territoires. »

Carole Delga

Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Partenaire exclusif



- P. 5 MILLÉSIME BIO 2022 EN PRATIQUE
- P. 6.7 **AU PROGRAMME** EN 2022
- P. 8,9 QU'EST-CE QU'UN VIN BIO?
- P. 10,11 LA CERTIFICATION BIO
- P. 12,13 LA VITICULTURE BIO EN FRANCE I UNE DYNAMIQUE TRÈS POSITIVE
- P. 14 **LE MARCHÉ** DU VIN BIO
- P. 15,16 ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO EN EUROPE
- P. 17 BIÈRE BIO I UN MARCHÉ EN PLEINE PROGRESSION
- 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. 21 UN SALON ORGANISÉ PAR SUDVINBIO

MILLÉSIME BIO 2022 EN PRATIQUE



28 FÉVRIER / 01&02 MARS 2022
ESSION DIGITALE
CÈS 24/24

MONTPELLIER FRANCE
PARC DES EXPOSITIONS

Millésime BIO

















HORAIRES

SESSION DIGITALE 24.25 JANVIER 2022 24h/24

SALON PHYSIQUE LUNDI 28 FÉVRIER 2022 de 10h à 19h MARDI 01 MARS 2022 de 9h à 19h MERCREDI 02 MARS 2022 de 9h à 17h



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 2022

Après une édition 2021 bouleversée par le contexte sanitaire, le Mondial du Vin Biologique s'est réinventé en proposant un double rendez-vous pour l'édition 2022. Une démarche inédite pour la filière qui permettra aux professionnels français et internationaux du secteur de pouvoir se rencontrer en physique ou en virtuel en début d'année.

Les 24 et 25 janvier, une plateforme digitale permettra ainsi aux visiteurs d'accéder au salon et de naviguer d'un stand à un autre pour rentrer en contact avec les 500 exposants certifiés bio connectés. Alors que la crise sanitaire perdure, organiser le salon dans une version digitale permet à Millésime Bio de tenir sa place du Mondial du Vin Biologique et d'accueillir des exposants venus du monde entier.

En parallèle, Millésime Bio maintient un rendez-vous physique à Montpellier du 28 février au 02 mars. Au cœur de la première région viticole bio de France, le Mondial du Vin Biologique accueillera plus de 1450 exposants 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, Portugal, Roumanie, Slovénie, Hongrie...).









Liste des exposants disponible www.millesime-bio.com



Accéder à la plateforme d'accréditation du salon Millésime Bio > https://www.millesime-bio.com/fr/presse/accreditation-presse

PROGRAMME DES CONFÉRENCES

Comme chaque année, Sudvinbio et ses partenaires ont imaginé un programme entièrement dédié à la filière biologique.

	FÉRENCES 28 FEVRIER	SALLE
15H > 15H45	Le vin bio en CHR: « Savoir parler clairement Bio aux clients » F. Barthelemy (Organic Wine Academy)	Accueil B
16H > 16H45	ATELIER: La bonne carte des vins bio en restauration Réservé aux professionnels de la restauration F. Barthelemy (Organic Wine Academy)	Accueil B
	FÉRENCES 1 ^{ER} MARS	SALLE
10H > 10H30	Qu'est-ce qu'un vin bio ? V. Pladeau (Sudvinbio) & V. Joly (Domaine Virgile Joly, Occitanie)	Accueil E
10H30 > 11H	Actualités réglementaires de la filière vin bio Présentation par l'INAO	Accueil E
11H > 11H30	La situation du marché des vins bio en France Présentation par l'Agence Bio	Accueil E
1H30 > 12H15	Observatoire Européen de la consommation de vin bio Etude Millésime Bio/ISPOS A. Lama (IPSOS)	Accueil E
14H > 14H45	European Observatory of organic wine consumption Survey Millésime Bio/IPSOS Conference in english A. Lama (ISPOS)	Accueil E
15H > 15H45	Qualité, rentabilité, export : les avantages du bio O. Gergaud (Kedge Business School Bordeaux)	Accueil E
16H > 17H45	Développement durable : Quels labels complémentaires au bio ? C. Sorli (Afnor), (Licence Pro. Responsable Commercial vin), L. Filone (Inter Oc) A. Kolf (Synabio), E. Rochel Berthet (Sté Archibald & B Corp), J. Roberto (Sté Ramborn)	Accueil E
18H > 19H	Le ré-emploi du verre : une démarche éco-responsable A.C. Degail (Oc'Consigne), N. Dauvé (Biocoop), B. Vigneron (Vérallia), M. Millet (Avery Dennison), L. Lechat (Inessens), N. Moine (Domaine de Sauzet, Occitanie)	Accueil E
	STERCLASS IDI 28 FEVRIER	SALLE
14H > 15H	Cidres biologiques D. Hutin (Journaliste, œnologue et expert en cidres)	Hall B4
6H30 > 17H30	Les accords bière et fromage bio E. Pierre (Académie Bierissima)	Hall B4
	STERCLASS RCREDI 2 MARS	SALLE
0H30 > 11H30	Les vins bio sans sulfites ajoutés d'Occitanie (Médaillés du concours Challenge Millésime Bio) F. Barthelemy (Organic Wine Academy)	Hall B4
	Les vins bio issus de variétés résistantes	Hall B4

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO?

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE UNE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

L'agriculture biologique fait l'objet d'une réglementation à l'échelle européenne depuis 1991. Le texte en vigueur actuellement, le règlement (CE) 834/2007, « Principes de production bio et étiquetage », 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 réévaluation 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 est entré en application au 1er janvier 2022.

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 VINIFICATION BIOLOGIQUE

La vinification doit répondre aux règles de l'OCM viti-vinicole (Organisation Commune du Marché viti-vinicole : règlement (CE) 479/2008) et notamment les règles définissant les pratiques cenologiques nouvellement mises à jour par le règlement (UE) 2019/934 entré en application en décembre 2019.

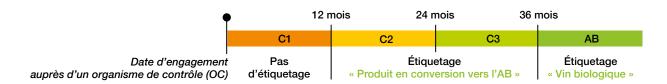
Les règles de vinification bio s'articulent autour de 4 points clés

- 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 cenologiques en privilégiant pour certains une origine bio.
- Des restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés.

LA CONVERSION EN BIO

En viticulture, une période de 3 ans de conversion est obligatoire avant de revendiquer 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).



LE VIN BIO EN RÉSUMÉ

- · Réglementation européenne
- · Produit contrôlé et certifié
- · Aucun produit de synthèse, pas d'OGM
- · Aucun herbicide
- · Limite maximale des sulfites inférieure 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^{res} 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). Une fois par an, les pays de l'UE communiquent à la Commission européenne (base de données OFIS : Système d'information sur l'agriculture biologique) les résultats des contrôles effectués auprès des opérateurs de la filière biologique et des contrôles portant sur les mesures prises pour non-conformité.

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

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)! Les organismes de contrôles reconnus pour la certification Bio européenne sont accessibles sur le site: https://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/actor_cbeu/ctrl.cfm?targetUrl=home

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 ou analyses 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.

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)

Les importations de vin en Europe doivent répondre à la réglementation (UE) 1235/2008. 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-Zélande (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 donc 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

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



CONFÉRENCE

Le vin biologique :

« Qu'est-ce qu'un vin bio ? » Rappel des fondamentaux Mardi 1^{er} Mars 10h - 10h30

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. Entre 2012 et 2020, les surfaces (x2.1) et les ventes ont plus que doublé. 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. La France est d'ailleurs devenue le premier vignoble européen cultivé en bio, dépassant l'Espagne.

Sources pour toutes les données pages 12 à 14 (sauf mention contraire) : Agence Bio.

PRODUCTION

LES CHIFFRES CLÉS 2020

Dans un contexte positif de progression de l'agriculture bio française toutes filières confondues avec 2,5 millions d'hectares cultivés en bio (soit 9,5 % de la SAU française), le secteur viticole tire bien son épingle du jeu. Le vignoble cultivé en bio a progressé de 22 % par rapport à 2019, dépassant 137 000 ha en bio (AB + conversion) en 2020, répartis au sein de 9 784 exploitations (+ 21 % vs 2019). Au total, fin 2020, les surfaces certifiées en bio et en conversion représentaient plus de 17 % du vignoble national.

Le bilan de l'année 2020 est très positif. On note en effet une forte progression des conversions de vignobles : en 2020, 3186 nouvelles exploitations se sont engagées en bio contre 1313 en 2019, 891 en 2018, 572 en 2017 et 87 en 2016.

Les conversions du vignoble à l'agriculture biologique progressent largement avec une augmentation de 27 % des surfaces en première année de conversion, soit 26 564 ha.

LES VIGNOBLES QUI FONT LA COURSE EN TÊTE

Cinq vignobles représentent 79 % des volumes mis sur le marché (Languedoc-Roussillon, Rhône, Bordeaux, Provence et Corse). Le rendement moyen est en hausse par rapport à l'année précédente et les surfaces ont légèrement augmenté, en raison de nouvelles conversions et de jeunes vignes arrivées en production.

L'Occitanie représente 37 % des surfaces viticoles bio françaises, soit 51 101 ha (certifié AB + conversions) et environ 1.4 million d'hl de vin biologique en 2020, ce qui en fait la première région française productrice de vin bio tous secteurs confondus.

PALMARÈS DES PRINCIPAUX DÉPARTEMENTS PRODUCTEURS EN 2020

FIGURE 1 : Principaux départements selon le nombre de producteurs

Nbre	producteurs

33	Gironde	1 034
34	Hérault	856
30	Gard	725
84	Vaucluse	656
11	Aude	529
83	Var	526
66	Pyrénées-Orientales	362
26	Drôme	355
68	Haut-Rhin	329
51	Marne	326

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

Nbre ha et % SAU en (bio+conv)

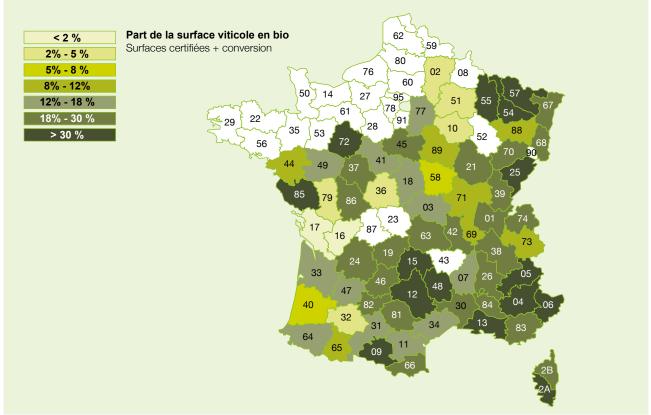
33	Gironde	19 952	16,8%
30	Gard	15 327	27,6%
34	Hérault	14 553	17,1%
84	Vaucluse	12 053	23,7%
11	Aude	10 325	15,4%
83	Var	8 574	29,7%
66	Pyrénées-Orientales	5 571	24,9%
26	Drôme	4 606	27,2%
13	Bouches-du-Rhône	3 748	32,3%
49	Maine-et-Loire	3 488	17%

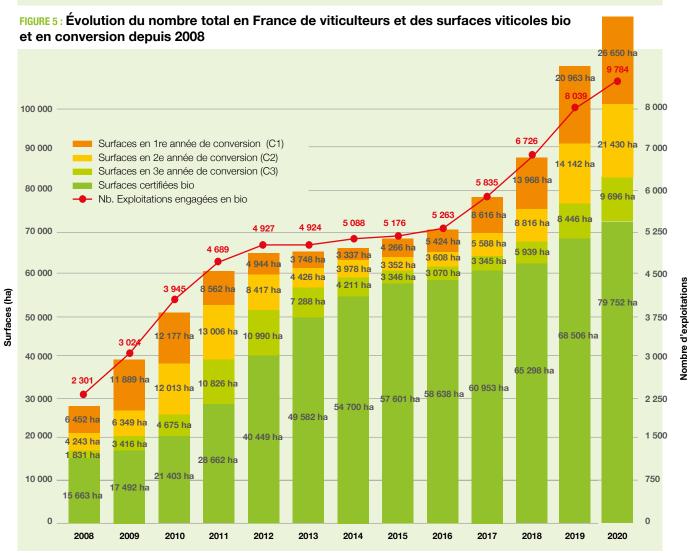


CONFÉRENCE

« La situation du marché des vins biologiques en France » Mardi 1er mars / 11h > 11h30

FIGURE 4: Principaux départements viticoles bio français en 2020





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 13 % en valeur sur la période 2012-2020.

DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION DIVERSIFIÉS

La valeur des achats de vins biologiques par les ménages en France a été estimée à 1.103 milliard d'euros en 2020, en augmentation de 13 % par rapport à 2019.

Le vin bio représentait 4,7 % de la consommation de vin en France (en volume, d'après les données OIV 2018 sur la consommation en France). Il représentait 6,7 % des volumes exportés depuis la France et 4,8 % en valeur.

45 % des ventes de vins bio (en valeur) étaient effectuées via la vente directe et 10 % en magasins spécialisés bio. Les autres circuits sont, dans l'ordre, les cavistes (23%) et la GMS (21 %). Le secteur des vins bio est le seul pour lequel la vente directe est le circuit de commercialisation principal.

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

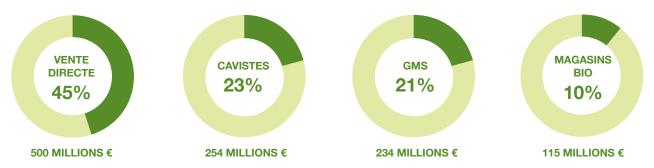
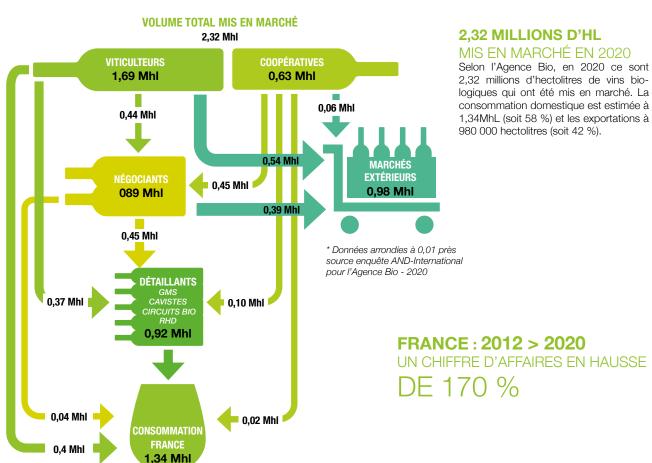


FIGURE 7 : Schéma de la mise en marché des vins bio en 2020 *



ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION

DE VIN BIO EN EUROPE

UN CONSOMMATEUR EUROPÉEN

DE PLUS EN PLUS « GREEN »

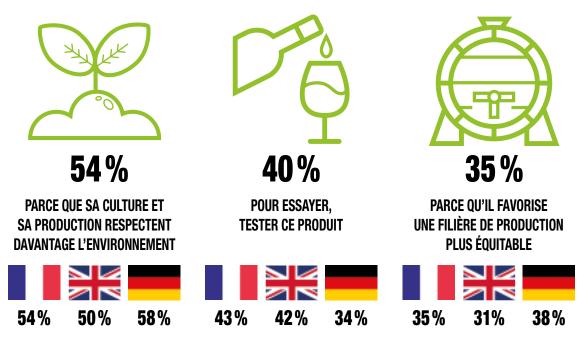
Les préoccupations environnementales atteignent un sommet. En 2015, 73 % des Européens se disaient préoccupés par le futur de la planète. Ils sont 81 % aujourd'hui. Aussi, les critères de consommation des Européens évoluent. 77 % des Européens (+ 2 points) considèrent désormais qu'il est important de connaître l'origine des produits alimentaires qu'ils achètent. 63 % estiment que le bio est meilleur pour leur santé (+ 6 points). La même proportion d'Européens est prête à payer plus cher pour des produits qui contribuent à préserver l'environnement (+ 6 points). Ces chiffres sont en hausse partout, en France, en Allemagne, au Royaume-Uni. Conséquence : la consommation de produits bio progresse. 48 % des Européens (+ 11 points) déclarent en acheter souvent. Les Français sont les meilleurs : 53 % achètent souvent des produits bio (+ 15 points en six ans soit une augmentation de 39 %).

Source : Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique - Étude Millésime Bio / Ipsos (Octobre 2021)

PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES ET ENJEUX ÉTHIQUES, PREMIERS LEVIERS DE CONSOMMATION DE VIN BIO

Dans un contexte de montée en puissance des préoccupations environnementales, le premier levier de consommation est partout l'empreinte écologique du vin bio, considéré par 61% des européens comme plus respectueux de la planète. Ainsi, parmi les principales motivations à consommer du vin bio, 58 % des consommateurs allemands, 54 % des français et 50 % des britanniques citent le respect de l'environnement. Toutefois, les critères se diversifient depuis 2015. Ainsi la dimension équitable prêtée au bio, dont on sait notamment qu'il crée plus d'emplois que le conventionnel, est une motivation majeure pour 35 % des Européens : c'est six points de plus en six ans.

LE TOP 3 DES LEVIERS DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO



LE VIN BIO,

UNE CONSOMMATION QUI S'INTENSIFIE

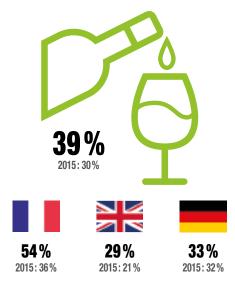
39 % des européens ont déjà consommé un vin bio, les Français sont même 36 % à en consommer de façon habituelle, régulièrement ou de temps en temps, contre 17 % en 2015 : c'est plus du double !

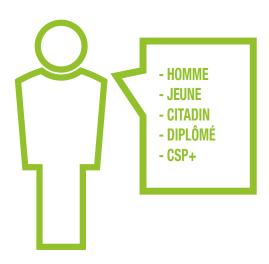
Et ces chiffres sont appelés naturellement à grossir puisque le consommateur de vin bio est structurellement plus jeune que le consommateur de vin moyen. En effet, 46 % des moins de 35 ans ont déjà consommé un vin bio contre seulement 38% chez les plus de 55 ans.

Source : Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique – Étude Millésime Bio / Ipsos (Octobre 2021)

LA CONSOMMATION DE VIN BIO EN EUROPE ET PAR PAYS

UN PROFIL CONSOMMATEUR PLUS JEUNE

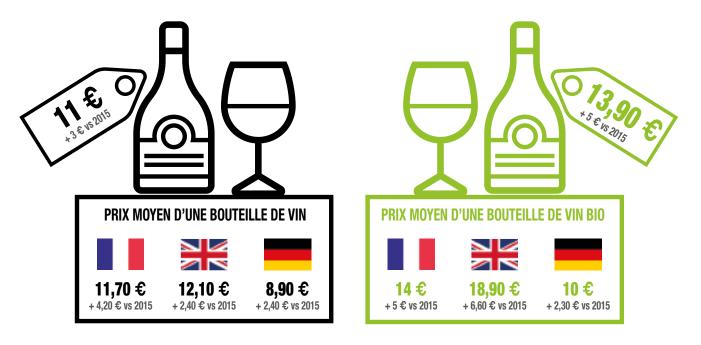




LES CONSOMMATEURS ACCEPTENT DE DÉPENSER PLUS POUR UN VIN BIO

En moyenne, les Européens dépensent 13,90 euros pour un vin bio contre 11 euros pour un vin non bio. L'écart se creuse donc. En 2015, il était de 90 centimes. Cette dynamique est probablement à relier avec les débats en cours relatifs à la juste rémunération des producteurs et plus largement avec le consentement à payer plus cher pour consommer mieux. Aujourd'hui, 63 % des Européens (consommateurs ou non) sont prêts à payer plus cher pour des produits qui contribuent à préserver l'environnement, contre 57 % en 2015.

Source: Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique - Étude Millésime Bio / Ipsos (Octobre 2021)



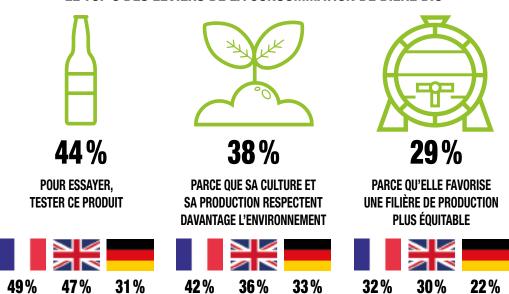
BIÈRE BIO, UN MARCHÉ EN PLEINE PROGRESSION

22 % DES EUROPÉENS ONT DÉJÀ CONSOMMÉ UNE BIÈRE BIO

22 % des Européens ont déjà goûté une bière bio dans les pays interrogés, et même 30 % des Français. 16 % en achètent régulièrement ou de temps en temps. Les Français sont 24 %! Si la curiosité est le premier levier, l'environnement arrive en suivant : il s'agit en effet d'une raison d'avoir déjà essayé la bière bio pour 38 % des consommateurs (42 % pour les consommateurs français).

Source: Observatoire Européen de La Consommation de Vin Biologique – Étude Millésime Bio / Ipsos (Octobre 2021)

LE TOP 3 DES LEVIERS DE LA CONSOMMATION DE BIÈRE BIO



LE RENDEZ-VOUS

DE LA QUALITÉ ET DE LA PROMOTION DES VINS ET BIÈRES BIOLOGIQUES

2022 marque la 15e édition de ce grand concours international, lors duquel plus de 1900 échantillons issus de 15 pays ont été dégustés les 11 et 12 janvier par un jury de plus de 350 professionnels.

Nouveauté de l'édition 2022, le Challenge s'est ouvert aux bières biologiques avec plus de 130 échantillons présentés pour cette première année.









PRÉSIDENTE DU JURY 2022 :

LA ZYTHOLOGUE ET JOURNALISTE ÉLISABETH PIERRE

Zythologue (ou biérologue) indépendante, autrice et fondatrice du magazine Bières et Mets, média consacré à l'univers gustatif, gastronomique et culturel de la bière, Élisabeth Pierre est la Présidente de l'édition 2022 du Challenge Millésime Bio. Considérée comme l'une des expertes les plus influentes dans l'univers de la bière, Elisabeth Pierre est reconnue pour ses réalisations et son investissement depuis plus de 20 ans pour faire connaître les différences organoleptiques des bières et les savoir-faire qui y sont liés.

AUTRES BOISSONS

ALCOOLISÉES BIO

POUR LA QUATRIÈME 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 29 ans. Afin de créer une synergie entre les différents univers de boissons alcoolisées bio, qui ont connu une augmentation de leurs ventes de 24 % en 2019, le salon accueillera pour la quatrième 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 une cinquantaine d'exposants qui proposeront des bières, cidres, apéritifs, gin, rhum, whisky, cognac, vodka, liqueurs et autres spiritueux.

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

Retrouver les exposants d'autres boissons alcoolisées bio parmi la liste des exposants > www.millesime-bio.com



ILS AIMENT MILLÉSIME BIO #MillesimeBio

PAROLES DE PROFESSIONNELS



CÔTÉ VISITEURS

BRUNO POUZET

Caviste - Champagne Avenue ApS / Danemark / 2021

« Ce salon digital fut très bénéfique pour moi. Cela m'a permis de trouver des petits vignerons faisant de bons vins, sans dépenses, et sans voyage. Très bien. Refaites-le! »

DANIEL BARRETT

Agent - DB Wine & Spirits / Canda / 2021

« Merci beaucoup pour l'excellent travail accompli pour mettre en place ce merveilleux événement. J'ai beaucoup apprécié l'opportunité de rencontrer de nouveaux partenaires potentiels depuis mon bureau à domicile et j'ai hâte de participer au prochain événement en personne en 2022. »

PAOLO BOUCA-NOVA

Directeur des achats - Le Repaire de Bacchus / France

« Ici tout le monde est mis au même niveau, c'est la beauté de ce salon. C'est un salon incontournable si on veut trouver ce qui se fait de mieux en bio et en biodynamie. »

RICHARD VON DER LINDEN

Directeur des achats - Coenocoop Wine Traders / Pays-Bas 2020

« À Millésime Bio, tous les exposants sont intéressants et correspondent à nos critères, car nous cherchons des producteurs de vins biologiques et de nouvelles tendances. »

CÔTÉ **EXPOSANTS**

BRASSERIE KISS'WING

France / 2020

« La section « Autres boissons » était bien indiquée, avec un espace clair et facile à trouver. Nous avons eu beaucoup de contacts français et quelques contacts étrangers. De nombreux visiteurs ont découvert nos produits à l'Œnothèque et sont venus ensuite sur notre stand. »

MARCELLO VAONA

Novaia / Italie / 2020

« Je pensais déjà que Millésime Bio était l'un des principaux salons pour les vins biologiques et maintenant que j'y ai participé, j'en suis sûr. Mon objectif était à la fois de rencontrer de nouveaux clients mais aussi de rencontrer mes clients actuels, et beaucoup d'entre eux sont venus. J'ai été très satisfait des contacts que j'ai eus. »

LAURE DOQUET

Champagne Doquet / France / 2021

« Bravo à toute l'équipe, belle initiative que ce salon virtuel, belle réussite pour une première édition! »

GUILLEM BATLLE

Domaine Riere Cadene / France / 2021

« Bravo pour la prouesse ! Je suis certain que cette période aura transformé durablement notre approche des salons et prospection commerciale. »



UN SALON ORGANISÉ PAR (SUI



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, 1er 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 cenologie biologiques).
- Formation des producteurs en conversion, des futurs techniciens et ingénieurs des établissements d'enseignement supérieur de Nîmes et Montnellier
- 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 Mondial des vins et autres boissons alcoolisées biologiques

Créé en 1993, il a lieu chaque année à la fin du mois de janvier et rassemble plus de 1 450 exposants du monde entier. Strictement restreint aux vignerons et négociants certifiés bio, il est réservé aux acheteurs professionnels.

Depuis 2021, compte tenu du contexte sanitaire, le salon propose une session digitale, accessible via une plateforme virtuelle qui permet aux visiteurs d'accéder au salon 24h sur 24 et de naviguer d'un stand à un autre.

CHALLENGE MILLÉSIME BIO : le concours international des vins biologiques

Chaque année mi-janvier, plus de 1 700 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, du FEADER, de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et de France AgriMer.

En 2022, le Challenge Millésime Bio s'est ouvert aux bières bio internationales. Pour cela l'équipe du concours a été accompagnée par le SNBI (Syndicat National des Brasseurs Indépendants) afin de mettre en place cette dégustation.



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.



PLUS D'INFOS SUR www.sudvinbio.com







Rendez-vous sur **jevoteppo.fr**





#MILLESIMEBIO www.millesime-bio.com

ORGANISATEUR SALON MILLÉSIME BIO SUDVINBIO

www.sudvinbio.com www.millesime-bio.com AGENCE DE RELATIONS PRESSE CLAIR DE LUNE

www.clairdelune.fr
Cécile Luquet & Fanny Courtial
fanny.courtial@clairdelune.fr
+33 (0)6 28 52 28 85







