

## Le temple mondial des vins bio ouvre à Montpellier

# « Consommer bio, c'est un acte militant, bon pour la planète »

### NICOLAS RICхарМЕ

C'est dans un contexte de colère des agriculteurs que s'ouvre le 31<sup>e</sup> Millésime Bio, ce lundi, au parc des expositions de Montpellier. Le président de Sudvinbio évoque les enjeux de la filière viticole.

Propos recueillis  
par Yannick Povillon  
ypovillon@midilibre.com

#### Comment passe-t-on d'un salon hyper confidentiel au premier salon mondial ?

Grâce à beaucoup de travail et beaucoup de rigueur. On n'a pas varié de positionnement : un salon fait par des vignerons pour des vignerons, un salon très égalitaire pour chaque exposant que vous fassiez mille bouteilles ou un million. Avec un positionnement aléatoire, qui n'est pas par appellation ou par pays. Cela aide aux rencontres.

#### L'avenir du vin sera-t-il bio ?

Bien sûr. Il faut être conscient de l'environnement qui nous entoure, en prendre soin. L'agriculture biologique répond aux impératifs en termes de biodiversité ou de préservation de la ressource en eau.

#### Luttez-vous à armes égales à l'échelle planétaire ?

Oui, la prise de conscience sur l'environnement est partagée

sur toute la planète. La part de bio évolue partout, même si la France reste la première en surfaces dans le monde, devant l'Italie et l'Espagne.

#### Le bio n'a plus le vent en poupe, notamment auprès des consommateurs, à cause du prix, et certains agriculteurs reviennent en conventionnel...

On estime que 4 à 5 % font la démarche de la déconversion, mais le vin bio continue sa progression. En chiffre d'affaires, entre 2021 et 2022, on observe une croissance de 6,3 %.

#### Trois ans de conversion, n'est-ce pas trop long ?

C'est handicapant de travailler en bio durant trois ans sans avoir la valorisation. Mais cette période est indispensable pour que la biodiversité revienne sur le domaine et que les pesticides de synthèse, dans la vigne et dans les sols, s'éliminent.

#### Est-ce que le vin change de nature en passant en bio ?

Pas fondamentalement, mais cela va demander au vigneron beaucoup plus d'implication,



Nicolas Richarme.

DR

de suivi et de connaissances techniques. On observe une montée en gamme, qui en fait

davantage un vin de vigneron.

#### C'est aussi beaucoup plus de travail, n'est-ce pas ?

On estime qu'il faut une fois et demie plus de main-d'œuvre en bio qu'en conventionnel. C'est 30 % de charges en plus. L'objectif est d'arriver à les valoriser en vendant le vin plus cher. On demande aux consommateurs de faire un effort. Consommer bio, c'est un acte militant. C'est bon pour sa santé, pour la santé du vigneron qui le produit et bon pour la planète.

#### De très grands domaines sont passés en bio. Est-ce important pour vous ?

Ce sont des locomotives, d'autant que, commercialement, ils n'ont pas besoin de cela pour vendre leur vin. Cela montre qu'on est dans le vrai.

## Vegan, HVE, Terra Vitis, etc.

**LABELS** Il existe un nombre grandissant de labels, qui ont tendance à troubler le consommateur. L'agriculture biologique reste la plus lisible, car elle se résume en un point essentiel : l'interdiction de toute forme de pesticide chimique. Le label Haute Valeur environnementale, ou HVE, vise à protéger la biodiversité et la ressource en eau, mais il autorise les pesticides de synthèse. Tout comme Terra Vitis qui, s'il engage dans une démarche globale durable, de la vigne au verre, tolère des molécules proscrites dans le bio. Le vin Vegan se passe lui de produits d'origine animale dans l'élaboration du vin mais peut être bio ou conventionnel. Les vins en biodynamie poussent la logique du bio jusque dans l'influence du cosmos et de la Lune. Tout comme les vins Méthode Nature vinifiés à partir de levures indigènes et sans intrant.