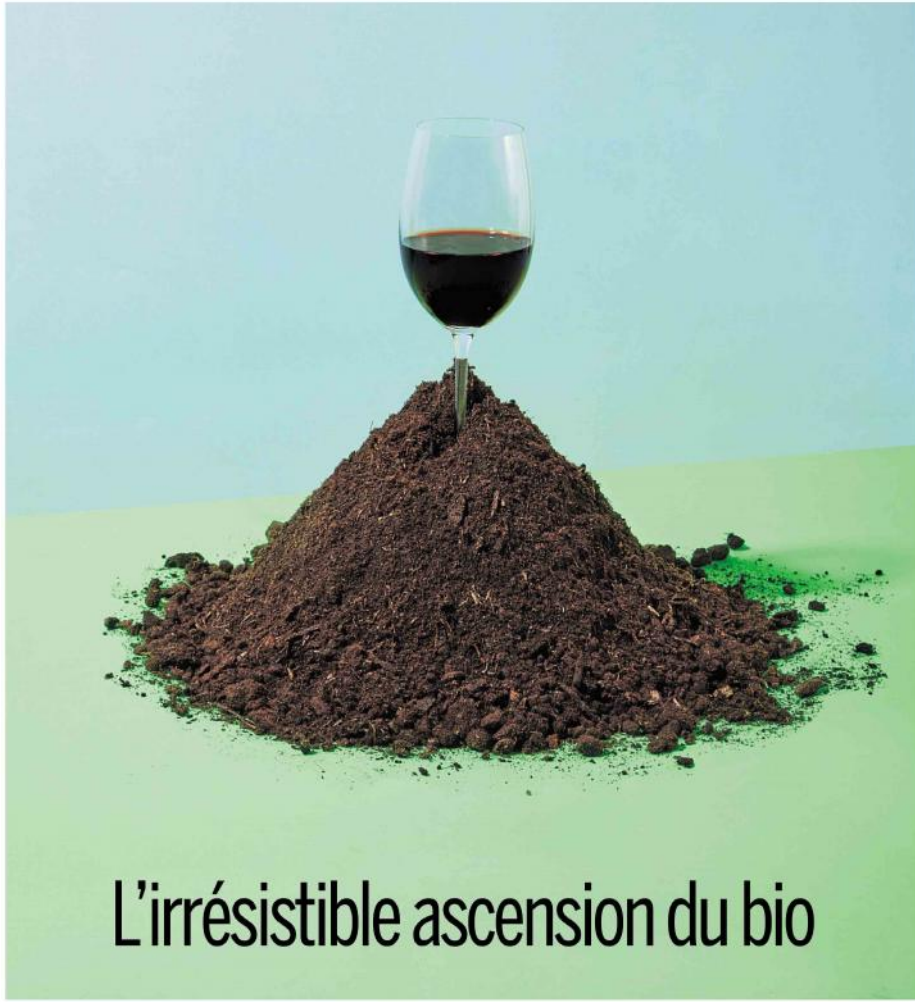


La production et la consommation de vins bio augmentent et stimulent l'ensemble des exportations de la filière

Millésime Bio, le salon où l'on vient du monde entier

Du 29 au 31 janvier, à Montpellier, l'événement rassemblera 1 000 producteurs et 5 000 acheteurs professionnels



LE VIN BIO EN DIX QUESTIONS POUR EN COMPRENDRE TOUTES LES SPÉCIFICITÉS

Pages 2-3

► **Notre sélection**
Un choix de 40 vins bio de grande qualité, retenus après une dégustation à l'aveugle de plus de 200 bouteilles.

Page 6

FLORENT TAMBET POUR LE MONDE

L'irrésistible ascension du bio

Depuis que *Le Monde* publie ses propres suppléments sur le vin, il y a près de trois ans, nous évoquons régulièrement, dans nos reportages et nos dégustations, des propriétés et des bouteilles cultivées en bio ou en biodynamie. Pour la première fois, nous consacrons un numéro entier à ce phénomène – comme un symbole, le premier de l'année 2018. Plusieurs raisons à cela.

D'abord, l'engouement. Le vignoble bio reste modeste, mais il a quadruplé en huit ans. Le nombre d'exploitations augmenté aussi. Surtout dans les régions sèches et ensoleillées (soit le grand sud de la France), propices à cette culture, mais aussi dans le Bordelais, dans la Loire ou en Alsace, où nombre de vigneronnes prouvent que c'est possible. Dans le même temps, des enquêtes pointent du doigt les deux régions de France où les pesticides sont les plus utilisés – c'est la question numéro 1 – la Champagne et le Bordelais, deux régions de vins célèbres. Il est impossible de faire comme si de rien n'était.

Et puis le bio soulève nombre de questions pour le consommateur. Ce dernier s'interroge sur les bienfaits de ce vin (pour la santé du vigneron, des habitants

et de celui qui le boit) et il se perd aussi entre les labels. Il est vrai qu'il n'est pas facile de faire la différence entre les vins traditionnels, les vins bio, ceux cultivés en biodynamie et les vins naturels. Aussi, nous essayons de répondre à dix questions-clés dans une longue enquête, en essayant d'être le plus précis et le plus ouvert possible.

Nous sommes aussi allés, dans le Bordelais, à la rencontre d'une famille de vignerons qui croit ferme au bio dans une région qui dit faire des efforts, mais ne le montre pas assez, pour l'instant. Nous avons également dégusté,

à l'aveugle, 200 bouteilles bio, pour retenir une sélection, ô combien difficile, tant l'immense majorité était de qualité. Eh oui, il y a de magnifiques découvertes à faire! Nous avons, enfin, une excellente raison de publier ce numéro aujourd'hui. Il coïncide avec la tenue, du 29 au 31 janvier, du salon Millésime Bio, à Montpellier. Le plus important rendez-vous de ce genre en France, 1 000 exposants du monde entier, 5 000 acheteurs potentiels, là encore de tous pays. Ce salon est réservé aux professionnels, mais sa vitalité dit bien le courant qui porte le vin bio. ■

MICHEL GUERRIN

Le bio en France connaît une ascension irrésistible. En huit ans, selon un rapport de l'Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer (FranceAgriMer), la surface du vignoble bio a presque quadruplé, passant de 14 600 hectares certifiés en 2007 à 57 000 hectares en 2015. Les objectifs du Grenelle de l'environnement, qui tablait sur 6 % de la surface agricole consacrés aux vignes pour 2012, ont été dépassés dès 2010 pour s'établir, fin 2015, à 8,7 %, avec 5 176 exploitations viticoles issues de l'agriculture biologique (AB). Bien sûr, le vin bio reste modeste. Mais il grandit vite.

La consommation, elle aussi, fait sauter le bouchon. Le marché français bénéficie d'une croissance annuelle à deux chiffres, soit 20 % en moyenne depuis 2010 – les ménages ont dépensé en 2017 670 millions d'euros en bouteilles bio. Les exportations font encore mieux, avec une hausse de 26 % des ventes en valeur entre 2014 et 2015, pour un total de 361 millions d'euros. Autre signe instructif, à l'exportation, ce ne sont pas les produits bio en général qui tiennent le vin vers le haut, mais l'inverse : les vins AB constituent, en effet, les deux tiers de tous les produits bio français vendus à l'étranger.

La qualité du vin, clé de la réussite

Ce phénomène à l'exportation est « atypique », analyse Florent Guhl, directeur de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (créée par les ministères de l'agriculture et de l'écologie), dit Agence bio. Pour lui, « c'est la seule production bio française qui s'exporte beaucoup : presque la moitié des vins bio français est vendus à l'étranger ». On dira que le vin français en général est performant à l'international, avec 30 % de la production exportée. Oui, mais ce chiffre monte à 46 % pour les bouteilles en bio.

Reste la question de la rentabilité de cette économie. Il faudrait que les vignerons arrivent à vivre de leur vin. Le frein, c'est le coût. Un vin bio est plus difficile à fabriquer qu'un autre et le prix s'en ressent logiquement. Bonne nouvelle pour les vignerons, les consommateurs sont prêts à payer leur vin bio plus cher. 870 euros contre 630 pour une bouteille classique, selon un sondage Ipsos. Un écueil le rend aussi plus difficile à fabriquer : les intempéries et les maladies de la vigne touchent plus les terres bio que les autres, provoquant de fortes pertes de raisin. Des vignerons se retrouvent alors en situation économique délicate, comme ce fut le cas durant l'année 2017, certains préférant revenir à une culture traditionnelle.

La chance du vin bio est que les trois quarts des volumes sont commercialisés avec une appellation d'origine protégée, ce qui assure une garantie de qualité gustative, et constitue donc un argument de vente, quand ils ne sont que 48 % pour l'ensemble des vins en grande distribution. « Cette évolution dans la consommation a lieu depuis cinq ans, analyse Florent Guhl. On est passé de la production de vins de cépages sans appellation, dans le sud-est de la France, à de plus en plus de vins en AOP et AOC. En conséquence, l'idée que le vin bio est meilleur au goût est totalement dépassée ».

Cette idée est partagée par Gérard Bertrand, vigneron et négociant dans le Languedoc, leader mondial du vin en biodynamie avec 350 hectares de vignes certifiées Demeter. Pour lui, la solution économique réside dans la quantité de vins et dans la valorisation du produit afin de le vendre à un prix plus élevé : « Le bio coûte 30 % plus cher que le conventionnel à produire. Et la biodynamie coûte 50 % plus cher. Pour qu'une propriété soit rentable, elle doit résoudre l'équation entre le coût de revient, le rendement et la valorisation. Or, cette dernière se fait sur la qualité du vin, qui transmet le terroir et fidélise les clients. » Lorsque toutes ces conditions sont réunies, le succès est à la clé. Gérard Bertrand sent même que le marché est tendu, au sens où la demande est aujourd'hui supérieure à l'offre. « Ce n'est que le début, prévoit-il. Je pense que le bio sera la norme dans dix ans. C'est dans le sens de l'histoire ».

Dernier argument, et pas des moindres, la viticulture biologique crée des emplois, puisqu'elle embauche 1,5 fois plus de personnel qu'une exploitation conventionnelle. C'est la conclusion d'une étude menée par Louis-Antoine Saisset, enseignant-chercheur à SupAgro Montpellier, en partenariat avec l'INRA. « Le besoin d'emplois n'est pas surprenant : la production bio nécessite plus d'observation sur le terrain, plus de technicité et de fonctions commerciales pour bâtir un circuit court. Ces emplois sont en général destinés à des salariés plus jeunes et mieux formés. On compte 58 % de cadres et de techniciens contre 11 % en non-bio ». La demande est telle qu'aujourd'hui, tous les postes ne sont pas comblés. C'est particulièrement le cas dans le secteur commercial, car contrairement aux bouteilles traditionnelles, le vin bio s'écoule principalement en vente directe. Ce qui nécessite une formation encore balbutiante. La mise en place rapide de formations sera cruciale pour que la France puisse atteindre l'objectif très ambitieux de l'interprofession Sudvinbio : 50 % de surfaces de vignes certifiées AB en 2025. ■

OPHÉLIE NEIMAN

Millésime Bio, le plus important salon du vin bio en France, à lieu à Montpellier, la capitale de l'Occitanie, et c'est normal. Portée par un climat sec, cette région, qui réunit Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées, est la première en France pour la surface du vignoble en bio (53 %) et pour le nombre d'exploitations (1 599). Le salon se tiendra cette année les 29, 30 et 31 janvier au Parc des expositions, mais ce n'est pas la peine de vous y précipiter : il est réservé aux professionnels, qui y sont pour faire des découvertes et des affaires. D'un côté, 1 000 producteurs qui présentent leurs vins, de l'autre, 5 000 acheteurs potentiels, de la surface spécialisée au caviste, de l'importateur étranger au sommelier.

Des exposants certifiés bio

Ce salon mondial fête ses 25 ans cette année et surfe sur un marché du vin bio encore modeste mais qui, en France, a triplé son chiffre d'affaires en six ans. Les exposants sont majoritairement français, issus de tous les vignobles, mais viennent aussi de quinze pays, d'Europe d'abord, mais aussi d'Australie, de Nouvelle-Zélande, d'Afrique du Sud ou du Chili. Quant au public de professionnels, un tiers est également étranger. Millésime Bio est une émanation de Sudvinbio, une association lancée en 1991 par des vignerons du Languedoc-Roussillon pour promouvoir leurs vins d'abord, et le vin bio en général ensuite. Pour exposer, il faut, bien sûr, être retenu, car les places sont chères (il y a une liste d'attente), et surtout être certifié bio, donc fournir les

certificats délivrés par un organisme agréé. Être en conversion bio, donc en attente de certification, ne suffit pas. « Chaque année, il y a des petits realists qui ne sont pas dans les clouds. Mais on les trouve, car des contraires sont faits, et on les exclut », précise Patrick Guiraud, président de Sudvinbio.

Particularité du salon : chaque exposant, quels que soient son prestige et sa taille, est traité à la même enseigne : une table ronde, deux chaises, une nappe blanche, un crachoir, des verres de dégustation, de la glace et un présentoir. On ne trouve pas de stand plus ou moins grand, ni de design sophistiqué qui distingue un vigneron d'un autre, ou une marque d'une autre, comme c'est le cas dans d'autres salons. Les tables ne sont pas regroupées par région ou par appellation, mais sont réparties au hasard – c'est le tirage au sort, pas le porte-monnaie, qui donne une place plus ou moins avantageuse.

Cet « égalitarisme », qui peut donner une impression de confusion, amène le visiteur à débrouiller de table en table. Il faut grigner certaines grosses propriétés qui n'ont pas le droit d'étaler leur puissance. Mais c'est la culture du salon, du bio aussi, qui de mettre en avant la convivialité. « On vient à Millésime Bio pour découvrir des vins et les comparer, pas pour la façon de les exposer! Seul le vin fait la différence », assume Patrick Guiraud.

Le salon propose aussi des conférences sur le bio et les tendances du marché, ainsi qu'un espace de dégustation en libre-service de bouteilles sélectionnées en amont par un jury de professionnels. ■

M.G.

NOTRE SÉLECTION

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman proposent une sélection de vins certifiés « agriculture biologique » ou élevés en biodynamie. Le choix fut rude, car, parmi les 200 bouteilles dégustées à l'aveugle, beaucoup étaient de grande qualité. Faites-vous plaisir !

LOIRE

Joseph Mellot, Domaine des Emois, cancerre, rouge, 2015

Un pinot noir éblouissant qui est aussi une belle découverte. Il se distingue surtout par ses vibrations profondes, gourmandes, appétissantes. Un vin vif et fruité, presque pas sage, tant il est encore fougueux. Joli!

Tél. : 02-48-78-54-54

