



LE PRODUIRE, LE VENDRE
ET EN VIVRE

28 juin 2013

Vins bio : le produire, le vendre et en vivre

Table ronde n°1

L'évolution de la réglementation et son impact sur la production

Modérateur :

Alain Razungles, ingénieur agronome, professeur d'œnologie à SupAgro

Intervenants :

Dorothée Boyer-Paillard, Docteur en Droit Public

Pascal Frissant, Viticulteur de l'AOC Domaine Coupe-Roses

Jacques Rousseau, Responsable des services Viticoles de l'ICV

Jacques Puisais, Œnologue, Vice-président de l'Institut du Goût

Dorothee Boyer-Paillard
La réglementation des vins bio

Université de Perpignan Via Domitia
Lab: CERTAP



Objectifs de l'agriculture biologique et des vins bio

- Selon le 1er considérant du règlement européen (CE) n°834/2007 du 28 juin 2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91:

*« La production biologique est un **système global de gestion agricole et de production alimentaire** qui allie **les meilleures pratiques environnementales**, un **haut degré de biodiversité**, la **préservation des ressources naturelles**, l'**application de normes élevées** en matière de bien-être animal et une méthode de production **respectant la préférence de certains consommateurs** à l'égard de produits obtenus grâce à des **substances et à des procédés naturels**. Le mode de production biologique joue ainsi **un double rôle sociétal**: d'une part, il approvisionne un marché spécifique répondant à la demande de produits biologiques émanant des consommateurs et, d'autre part, il fournit des biens publics contribuant à la protection de l'environnement et du bien-être animal ainsi qu'au développement rural. »*

- Ce règlement général de base a été complété par un règlement d'application de la Commission : Règlement (CE) n°889/2008 du 5 septembre 2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.



Les vins bio dans l'Union Européenne

- Le règlement de 2008 ne prévoyait pas d' « *harmonisation des règles de vinification au niveau communautaire* » (considérant n°20). De ce fait, seuls des **vins issus de raisins biologiques** pouvaient être commercialisés.
- Cette réglementation particulière a été adoptée le 8 mars 2012 par le règlement d'exécution (UE) n°203/2012 de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique.
- La réglementation est applicable dans l' Union Européenne depuis le 1er août 2012.
- Des vins biologiques doivent donc respecter intégralement les règlements communautaires de 2007, 2008 dans toute sa partie hors vinification et celui de 2012 sur la vinification.



Règles relatives aux pratiques et substances

- Interdiction par le règlement 2012 des pratiques suivantes afin de ne pas « *induire en erreur sur la véritable nature des produits biologiques* » car ces pratiques *modifient « de manière considérable la composition du produit »*
 - La concentration partielle par le froid,
 - L'élimination du SO₂ par des procédés physiques
 - Le traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin
 - La désalcoolisation partielle des vins
 - Le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique.
- Pour les substances, les vins bio sont obtenus à partir de matières premières biologiques respectant le règlement n°834/2007 sous réserve des conditions et restrictions de l'OCM Unique et du règlement d'application de l'OCM vitivinicole n°606/2009 sur les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.
- Toute modification des pratiques, procédés et traitements œnologiques prévus dans le règlement de l'OCM unique ou du 606/2009 après le 1er août 2010 ne peut s'appliquer aux vins bio qu'après adoption de mesures nécessaires et évaluation.

Dérogation relative aux pratiques et substances

- Le règlement de 2012 prévoit un réexamen « *par la Commission avant le 1er août 2015 dans la perspective de leur abandon progressif ou de leur limitation accrue* » des pratiques suivantes:
 - Traitement thermique
 - Utilisation de résines échangeuses d'ions
 - Osmose inverse
- Pour le sulfate de cuivre, l'utilisation est autorisée jusqu'au 31 juillet 2015 uniquement.
- Les levures, la gélatine alimentaire, les matières protéiques d'origine végétale issue de blé ou de pois, la colle de poisson, l'ovalbumine, les tanins, la gomme d'acacia (gomme arabique) doivent provenir pour leur ajout ou utilisation de matières premières biologiques si elles sont disponibles.



Règles relatives au SO₂

- Le règlement prévoit la réduction de l'utilisation des sulfites dans le vin biologique par rapport au vin conventionnel en se basant sur une étude ORWINE qui a démontré que les producteurs de « vins bio » réduisaient déjà l'utilisation du SO₂ dans leurs vins
- Cette quantité autorisée est variable selon les catégories de vins et les caractéristiques intrinsèques du vin notamment sa teneur en sucre.
- Toutefois, ces limites pourront être augmentées exceptionnellement en raison de conditions climatiques exceptionnelles .
- Ces règles sont fixées dans en annexe:
 - 100 milligrammes par litre pour les vins rouges annexe I B du règlement 606/2009 avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre
 - 150 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés annexe I B du règlement 606/2009 avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre
 - Pour les autres vins visés à l'annexe I B du règlement 606/2009 au 1er août 2010 la teneur est diminuée de 30 milligramme par litre par rapport aux normes des vins conventionnels.



Règles relatives à l'étiquetage

- Le logo biologique de l'Union Européenne en vigueur depuis le 1er juillet 2010 pourra être employé pour les vins respectant les conditions d'élaboration biologique de la baie de raisin jusqu'à la vinification et l'élevage
- Cependant pour les vins en cours de stockage respectant les règles de vinification énoncées dans ce règlement de 2012 ainsi que les règlements de 2007 et de 2008, le logo européen pourra être utilisé.
- Dans le cas où ces vins ne respectent pas le règlement de 2012, seule la mention précédente à savoir « vin issu de raisins biologiques » devra être employée sans ce logo européen.



Vins bio : le produire, le vendre et en vivre

Table ronde n°1

L'évolution de la réglementation et son impact sur la production

Modérateur :

Alain Razungles, ingénieur agronome, professeur d'œnologie à SupAgro

Intervenants :

Dorothée Boyer-Paillard, Docteur en Droit Public

Pascal Frissant, Viticulteur de l'AOC Domaine Coupe-Roses

Jacques Rousseau, Responsable des services Viticoles de l'ICV

Jacques Puisais, Œnologue, Vice-président de l'Institut du Goût

Vins bio : le produire, le vendre et en vivre

Table ronde n°2

Les marchés du « bio »

Modérateur :

Hervé Hannin, Directeur de IHEV

Intervenants :

Thierry Julien, Président de SudVinBio

Thierry Duchenne, Directeur de SudVinBio

Gilles Louvet, Négociant de vin bio

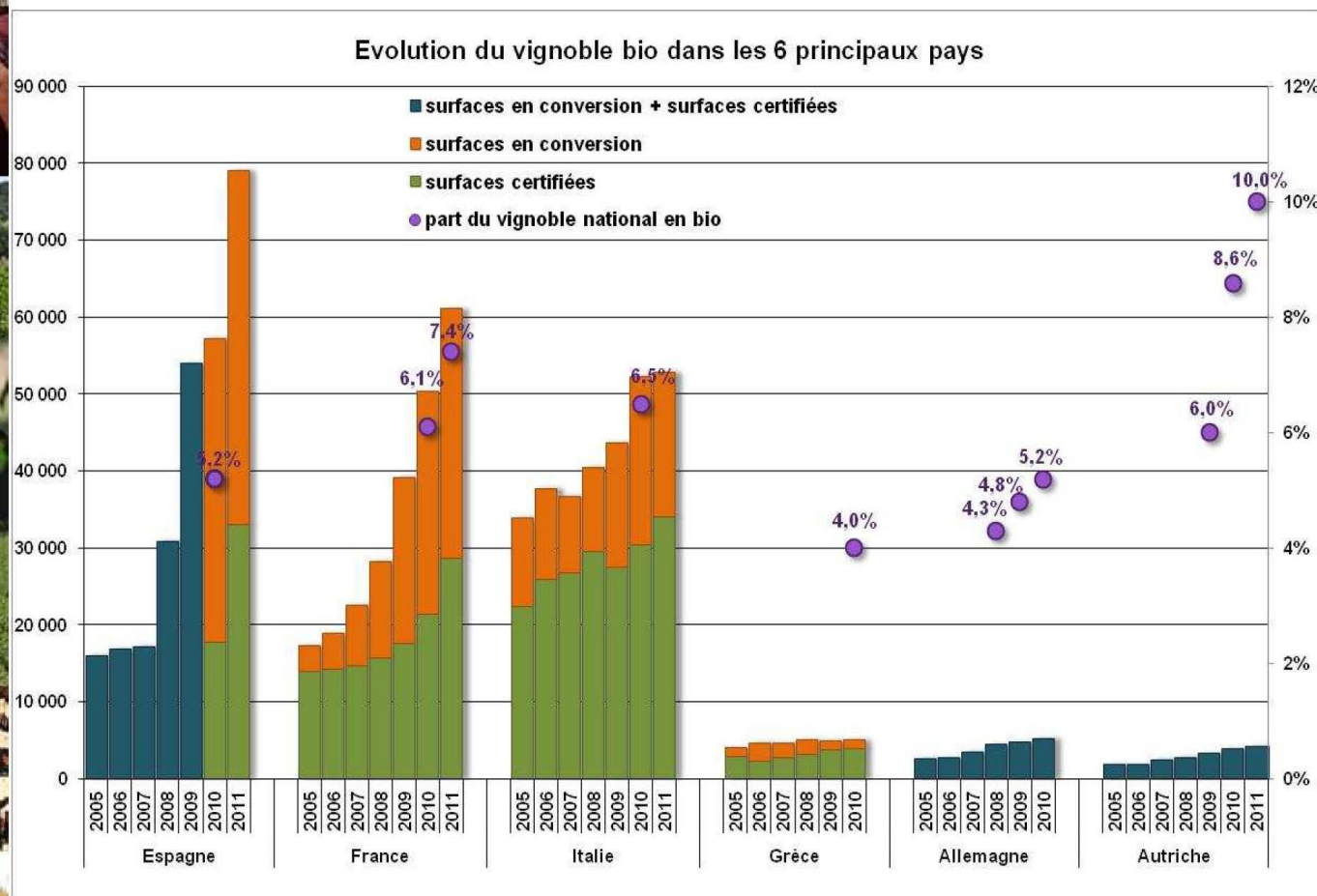
Georges Ortola, Administrateur de Val d'Orbieu, Producteur

Le marché des vins **biologiques**

Thierry Duchenne
Directeur de



Plus de 210 000 ha en 2011 dans l'UE



Focus sur l'Union européenne



- Importants consommateurs de produits bio mais **marché vins bio encore modeste** (1% des volumes vendus en 2010), mais croissance.
- Principales origines : France, Espagne et Chili.
- Majorité des restaurants : au moins 1 rouge + 1 blanc bio.
- Assez peu de connaissance sur le vin

- **3^{ème} ou 4^{ème} marché mondial**
- **pdm : moins de 2% en volume**
- Marché difficile car forte concurrence et vin déjà considéré comme produit naturel. Mais possibilités de développement en RHD et cavistes notamment.

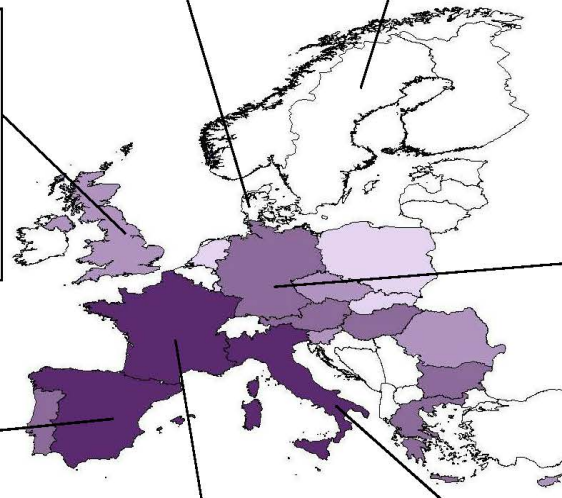
- **1^{er} vignoble bio mondial**
- **9/10^e des vins issus de raisins bio vendus à l'étranger en 2008.**
- Principaux marchés exports : Allemagne, Pays-Bas et Etats-Unis.

- **2^{ème} vignoble bio mondial**
- **1^{er} marché mondial pour les vins bio**
- environ un tiers des vins issus de raisins bio vendus à l'étranger en 2011
- vins issus de raisins bio : environ un tiers des exportations française de vins en 2010

- **Marché en forte croissance** : 9 millions de litres de vins bio vendus par monopole d'Etat en 2010, soit +40% vs 2009. En 2011 : +24%.
- **pdm ventes bio dans monopole : 4,7% en volume en 2010** (3,5% en 2009).
- En RHD, pdm serait beaucoup plus importante.
- pdm France dans vins bio vendus par monopole : 5,2% en volume en 2010 (468 000 litres).
- Principales autres origines : Argentine et Italie

- **2^{ème} marché mondial** : 200 millions € en 2010. La croissance continue.
- **pdm : moins de 2% en volume.**
- **Seuls 15% demande vins bio satisfaits par production nationale.**
- 1^{ère} destination pour vins bio UE.
- 1^{er} critère de choix : rapport qualité/prix. Prêts à payer plus chers pour vins bio.
- Développement de la gamme en GMS et hard discount.
- en bio, préférence pour vin rouge léger
- Internationaler Bioweinpreis (vin blanc français primé en 2012)

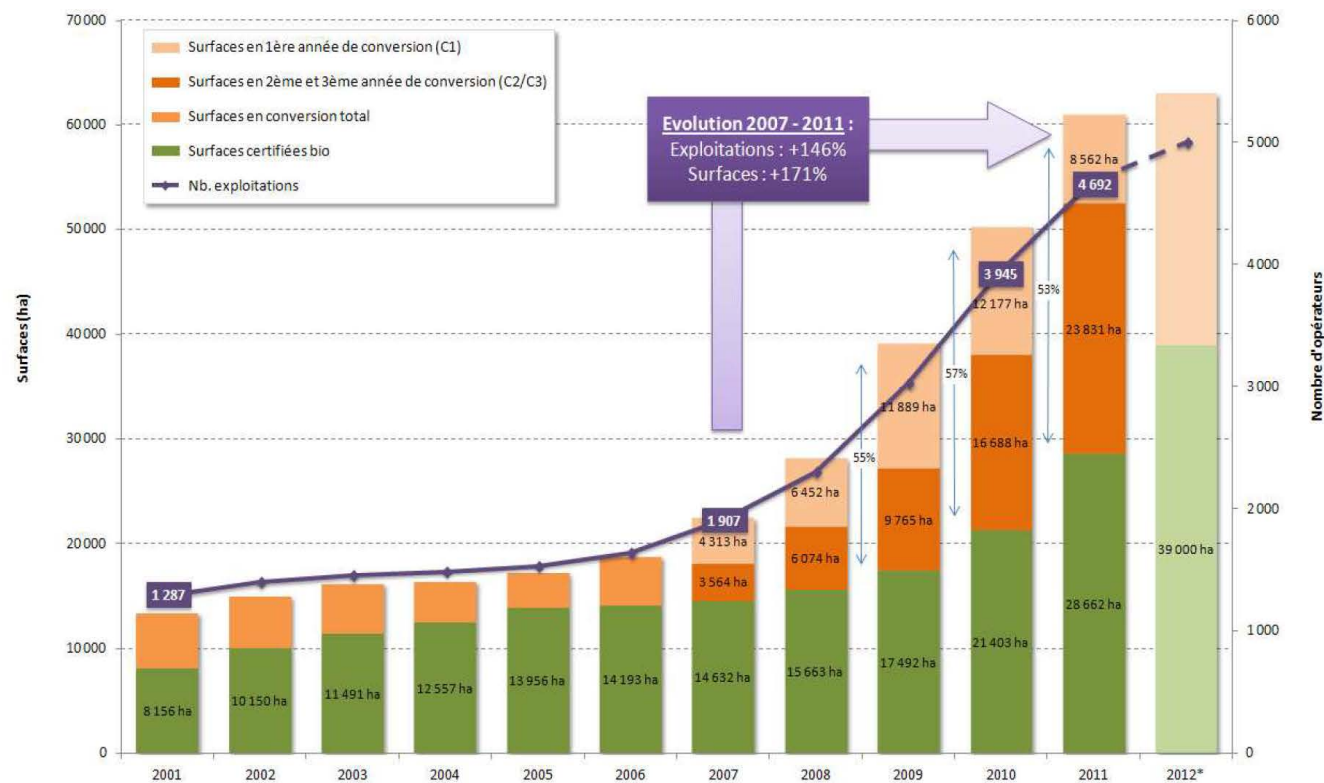
- **3^{ème} vignoble bio mondial**
- **Plus de 60% des vins issus de raisins bio vendus à l'étranger en 2008** (soit plus de 1,2 millions hl)
- Principaux marchés exports : Allemagne, Suisse, Etats-Unis, Japon, Grande-Bretagne et Australie.





Les surfaces viticoles bio ont presque triplé en 4 ans

Evolution du nombre de viticulteurs et des surfaces viticoles bio et en conversion



Sources : Agence BIO / OC



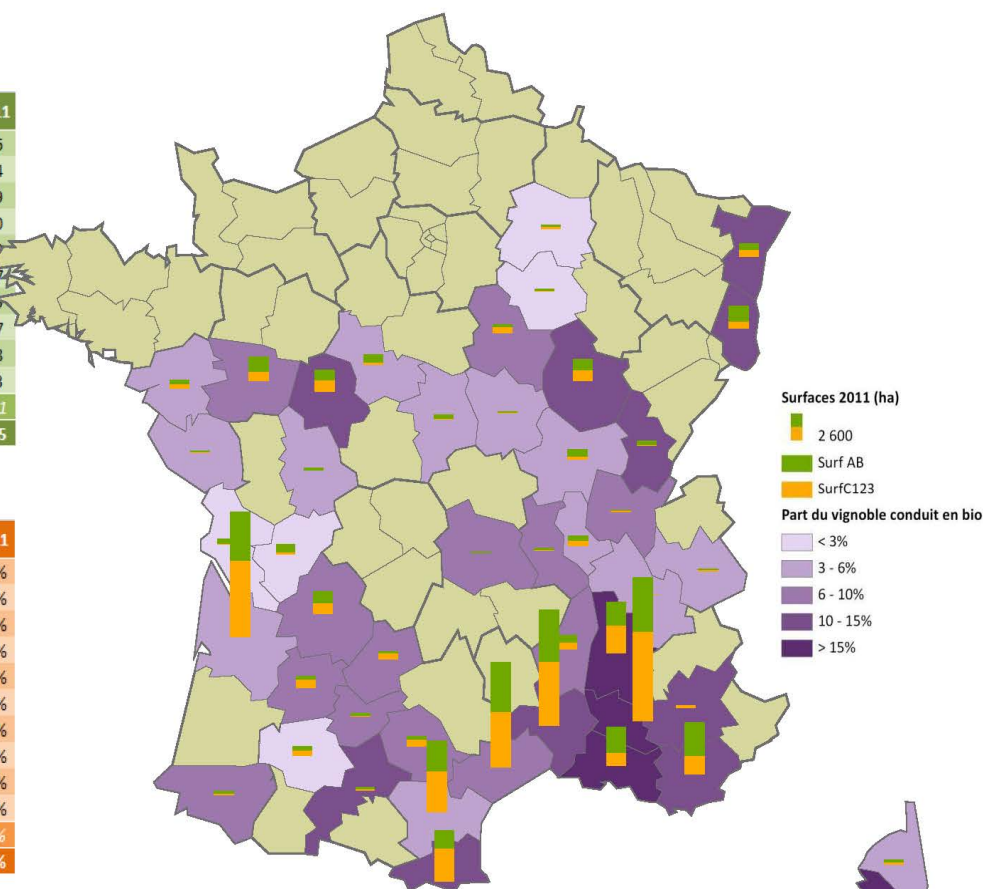
2/3 des surfaces viticoles bio dans 3 régions

Surfaces viticoles et part du vignoble conduit en bio dans les principaux départements viticoles en 2011

Nb. viticulteurs bio 2011		Surfaces totales conduite en bio 2011	
84 - VAUCLUSE	507	84 - VAUCLUSE	8 356
33 - GIRONDE	477	33 - GIRONDE	7 274
34 - HERAULT	419	30 - GARD	6 709
30 - GARD	378	34 - HERAULT	6 100
26 - DROME	236	11 - AUDE	4 149
11 - AUDE	207	83 - VAR	3 007
66 - PYRENEES-ORIENTALES	193	66 - PYRENEES-ORIENTALES	2 945
83 - VAR	188	26 - DROME	2 937
21 - COTE-D'OR	149	13 - BOUCHES-DU-RHONE	2 228
68 - HAUT-RHIN	140	49 - MAINE-ET-LOIRE	1 383
Top 10 - Total	2 894	Top 10 - Total	45 091
FRANCE	4 692	FRANCE	61 055



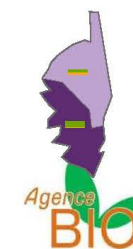
Part du vignoble total ⁽¹⁾ en bio 2011		Part des surfaces en conversion 2011	
2A - CORSE-DU-SUD	39,4%	04 - ALPES-DE-HAUTE-PROVE	88,0%
13 - BOUCHES-DU-RHONE	21,4%	81 - TARN	77,6%
26 - DROME	16,3%	46 - LOT	76,7%
84 - VAUCLUSE	15,6%	47 - LOT-ET-GARONNE	68,6%
68 - HAUT-RHIN	14,5%	89 - YONNE	66,0%
04 - ALPES-DE-HAUTE-PROVE	14,2%	66 - PYRENEES-ORIENTALES	64,1%
21 - COTE-D'OR	13,2%	73 - SAVOIE	63,6%
39 - JURA	12,2%	84 - VAUCLUSE	62,4%
31 - HAUTE-GARONNE	11,2%	33 - GIRONDE	61,1%
30 - GARD	11,1%	32 - GERS	59,8%
Top 10 - Moyenne	14,3%	Top 10 - Moyenne	63,2%
FRANCE	7,4%	FRANCE	53,1%



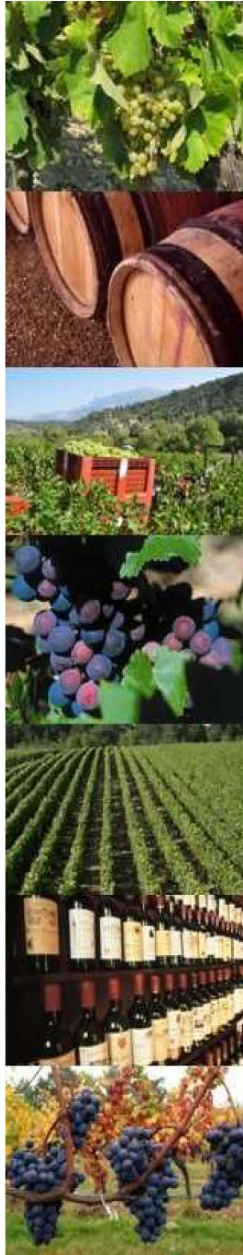
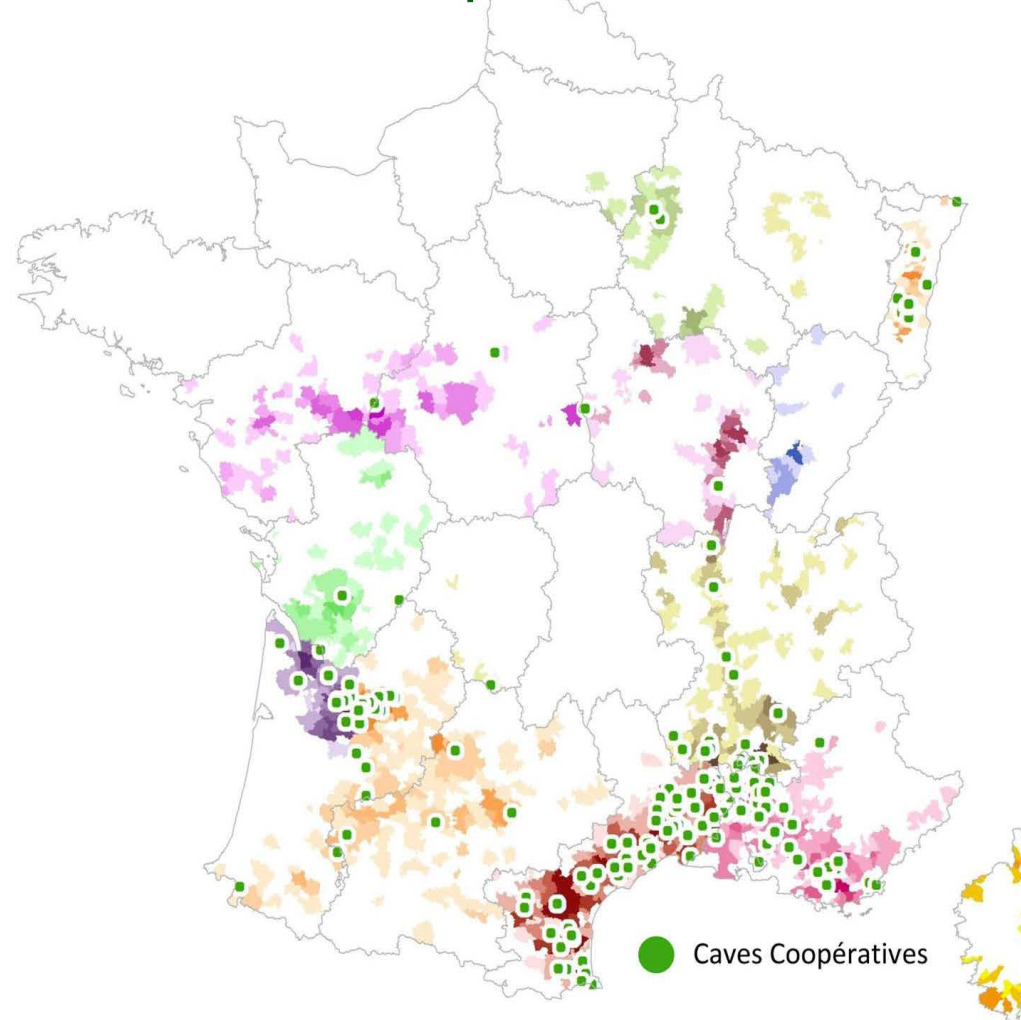
Source : Agence BIO/OC ; Agreste 2010



Rencontres professionnelles sur la viticulture biologique – 29 janvier 2013



181 caves coopératives en 2012

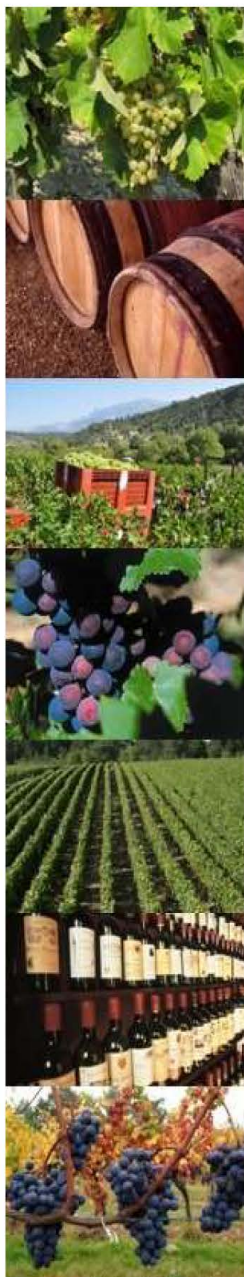


Millésime **BIO**
Sud de France



Rencontres professionnelles sur la viticulture biologique – 29 janvier 2013

Agence
BIO

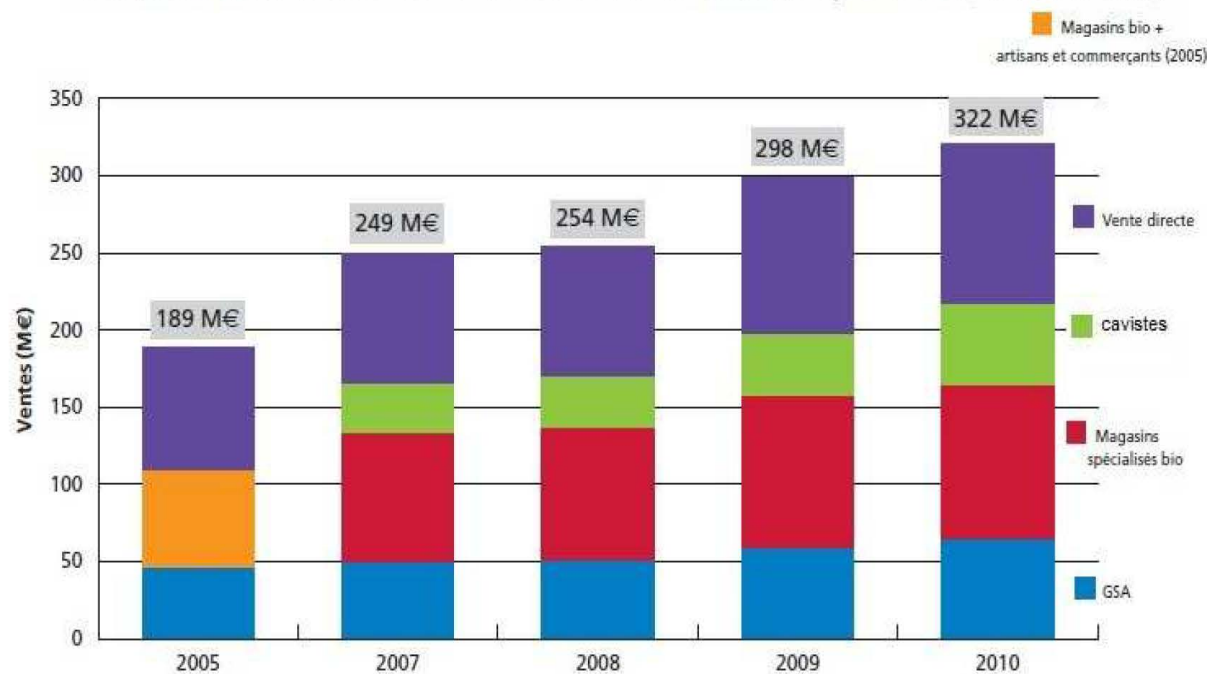


Le marché du vin issu de raisins bio en France

⇒ En 2010, le vin issu de raisin bio représentait 10% de la valeur du marché des produits bio en France.

⇒ Les ventes de vins issus de raisins bio ont progressé de 70% en 4 ans.

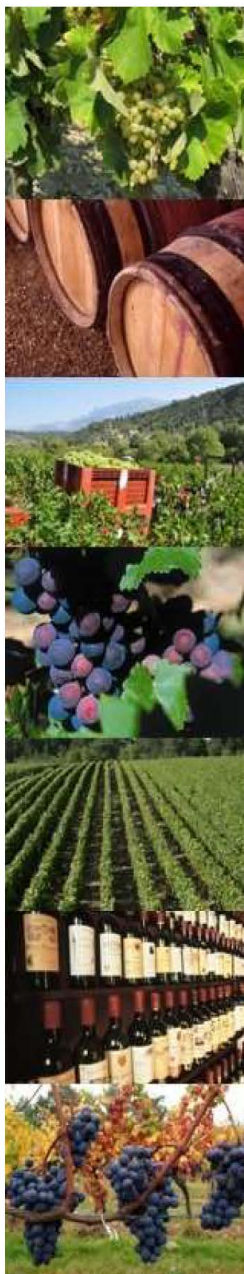
Evolution du marché des vins issus de raisins bio en France par circuit (millions d'euros)



Source : Agence Bio / ANDi

Salon Millésime Bio 2012 – Table-ronde – 24 janvier 2012

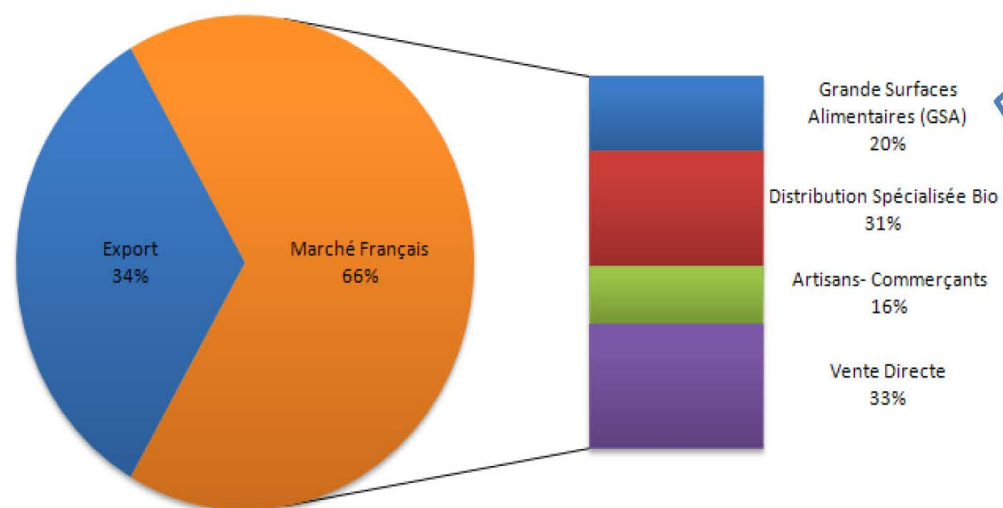




Le marché du vin bio en France

- ⇒ En 2011, le vin issu de raisin bio représentait 10% de la valeur du marché des produits bio en France
- ⇒ Les ventes de vins issus de raisins bio ont progressé de 90% depuis 2005
- ⇒ Un tiers des Français consomment régulièrement ou occasionnellement des des vins issus de raisins bio.

Répartition des ventes de vins issus de raisins bio en 2011



+6,5% des volumes en 2011

94% des GSA référencent des « vins bio »

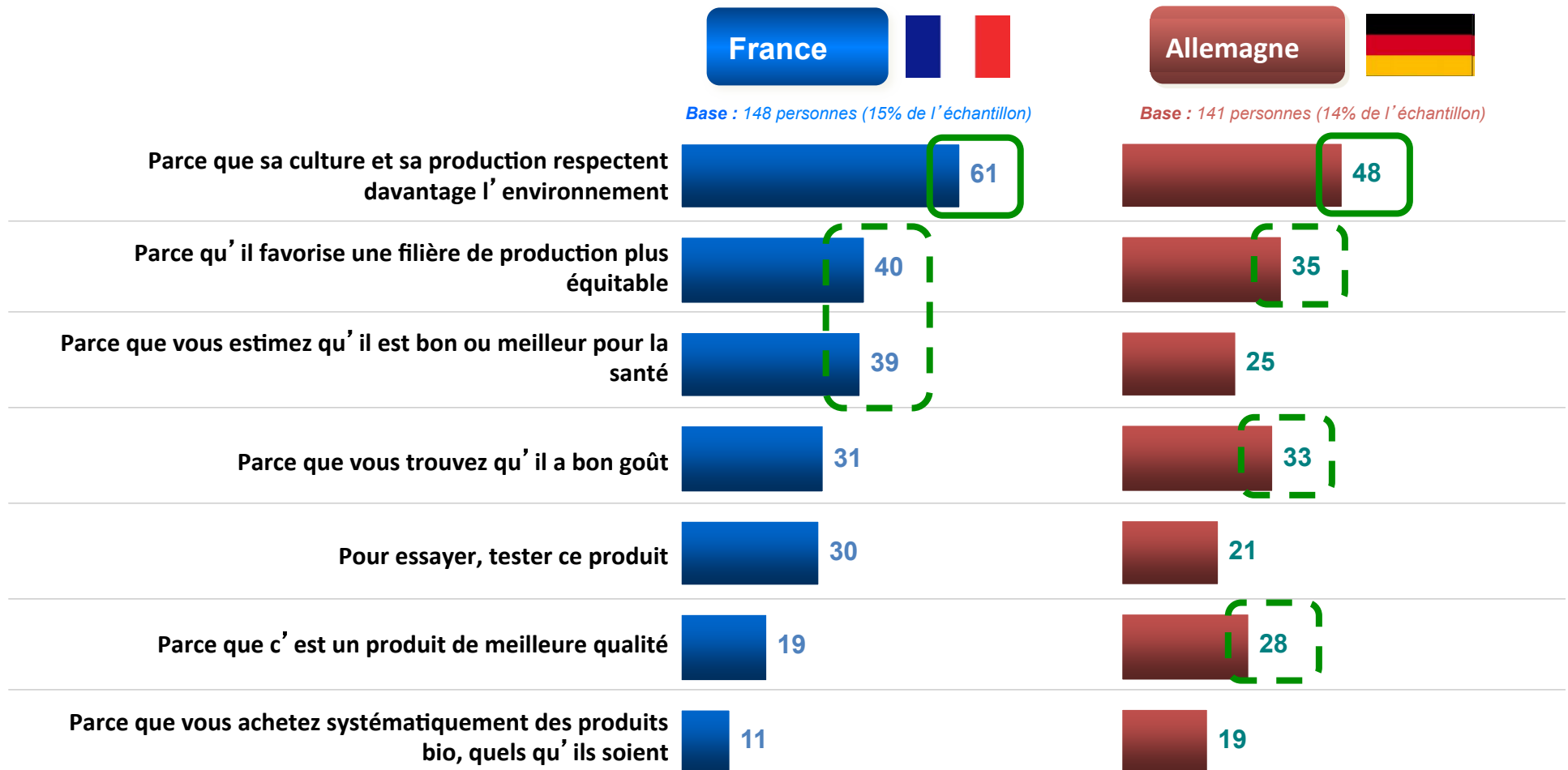
Le nombre de références est en progression : 12 en moyenne

Source : Agence BIO - AND-I

Raisons d'achat du vin bio

Question : Parmi les raisons suivantes, quelles sont celles qui motivent le plus votre achat de vin bio ?

Base : A ceux qui ont entendu parler du vin bio et en achètent régulièrement ou de temps en temps



(1) Total supérieur à 100, plusieurs réponses possibles

Raisons de non-achat du vin bio

Question : Parmi les raisons suivantes, quelles sont celles qui expliquent le mieux pourquoi vous n'avez jamais acheté du vin bio ?

Base : A ceux qui ont entendu parler du vin bio mais qui n'en ont jamais acheté



(1) Total supérieur à 100, plusieurs réponses possibles



Merci **de votre attention !**

SUDVINBIO

Arcades Jacques Cœur - Bât.C

75 Avenue de Boirargues

34970 Lattes - France

Tél. : + 33 (0)4 99 08 06 41

contact@sudvinbio.com - www.sudvinbio.com

Thierry Duchenne

04 99 06 08 40

Vins bio : le produire, le vendre et en vivre

Table ronde n°2

Les marchés du « bio »

Modérateur :

Hervé Hannin, Directeur de IHEV

Intervenants :

Thierry Julien, Président de SudVinBio

Thierry Duchenne, Directeur de SudVinBio

Gilles Louvet, Négociant de vin bio

Georges Ortola, Administrateur de Val d'Orbieu, Producteur

Vins bio : le produire, le vendre et en vivre

Table ronde n°3 L'image des vins bio

Modérateur :

Robert Tinlot, Ancien Directeur de l'OIV, expert

Intervenants :

Cédric Lecareux, Domaine de l'Hospitalet

Michel Bettane, Journaliste et dégustateur

Alain Martin, Caviste aux Caves Notre-Dame, Oenologue

Dominique Laporte, Sommelier

Ophélie Neiman, Journaliste et blogueuse « Miss GlouGlou »



Vins bio : le produire, le vendre et en vivre

Vous avez la parole !



Remise des Prix de l'Académie Amorim

Joachim Amorim

Grand Prix de l'Académie Amorim 2013

Dorothee Boyer-Paillard

*Essai sur les notions d'origine et de provenance en droit du commerce :
la reconnaissance juridique des « territoires des productions typiques »*

Prix de l'initiative 2013

Julie Coutton

Que Boire Que Manger