



LA F.N.I.V.A.B. DEVIENT FRANCE VIN BIO

Dossier de Presse



**Conférence de presse
Jeudi 12 septembre 2013**

Contact presse :

**Sudvinbo
Cendrine Vimont
Tél : 04 99 13 30 43 / 06 99 98 23 45
@ : cendrine.vimont@sudvinbio.com**

LA F.N.I.V.A.B. DEVIENT FRANCE VIN BIO

Une fédération nationale pour structurer la filière et promouvoir les vins biologiques

Dans un contexte de forte augmentation des volumes de vin certifié bio, la F.N.I.V.A.B. (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique) devient **France Vin Bio** pour représenter la filière « vin bio » française dans son intégralité, de la production à la commercialisation.

QUELLES SONT LES STRUCTURES COMPOSANT FRANCE VIN BIO ?

Cette nouvelle fédération est structurée autour des associations interprofessionnelles suivantes :

- AIVAB-C (Association Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique de Champagne)
- AIVB-VL (Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Val de Loire)
- Arbio Aquitaine (Association Interprofessionnelle Bio d'Aquitaine, au sein de laquelle les viticulteurs sont représentés par le Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine - SVBA)
- Sudvinbio (Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc-Roussillon)

France Vin Bio s'appuie sur les structures interprofessionnelles régionales déjà organisées et opérationnelles des régions Aquitaine, Champagne-Ardenne, Languedoc-Roussillon et Val de Loire. **Elle rassemble producteurs** (caves particulières et coopératives) **et négociants** et représente la moitié des entreprises de la filière. L'adhésion à chacune des structures se fait sur la base du volontariat.

Composition du bureau :

- Président :** Richard Doughty (vigneron, Château Richard (24), vice-président du S.V.B.A.)
Vice-Président : Jacques Frelin (négociant, Maison des Terroirs Vivants (34), vice-président de Sudvinbio)
Trésorier : Jacques Carroget (vigneron, Domaine de la Paonnerie (44), président de l'A.I.V.B.-V.L.)
Secrétaire : Patrick Guiraud (vigneron, Domaines Guiraud (30), président de Sudvinbio)



Richard Doughty



Jacques Frelin



Jacques Carroget



Patrick Guiraud

➤ **AIVAB-C (Association Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique de Champagne)**

L'AIVAB-C a été créée en 1998, elle regroupe 31 membres à fin 2012.



➤ **AIVB-VL (Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Val de Loire)**

Créée en 2011, l'AIVB-VL assemble 119 adhérents, qu'ils soient producteurs, metteurs en marché ou distributeurs.



➤ **ARBIO Aquitaine (Association Interprofessionnelle Bio d'Aquitaine)**

ARBIO Aquitaine, relais régional de l'Agence Bio, a été créée en 2002. Les viticulteurs bio y sont représentés par le SVBA, Syndicat des Vignerons Biologiques d'Aquitaine. Cette association interprofessionnelle regroupe 106 organisations membres représentant 80% des producteurs bio de la Région.



➤ **Sudvinbio (Association Interprofessionnelle des Vignerons Bio du Languedoc-Roussillon)**

Née en 1991, c'est une association de Loi 1901 à caractère interprofessionnel, regroupant les producteurs (caves particulières et coopératives) et les metteurs en marché de vins biologiques du Languedoc-Roussillon (1er vignoble bio de France). Fin 2012, ses adhérents représentaient 86% de la production régionale de vins certifiés AB.

POURQUOI CETTE NOUVELLE FEDERATION ?

La viticulture bio française connaît une très forte progression de ses surfaces depuis l'année 2008. Prenant conscience des enjeux environnementaux ou / et économiques, dans un contexte de crise de la viticulture conventionnelle, de plus en plus de vignerons se sont convertis à l'agriculture biologique dans toutes les régions viticoles (voir figures 1 et 2). Ce phénomène inédit fait apparaître de nouveaux enjeux, inconnus jusqu'alors.

En premier lieu, l'arrivée sur le marché des caves coopératives génère des volumes à même de répondre à certains marchés (grande distribution, export), sur lesquels les vignerons indépendants ne pouvaient se positionner seuls. Cependant, cette offre doit aussi être structurée de manière intelligente, pour permettre aux vignerons apporteurs de se maintenir en bio à des prix justes et rémunérateurs.

La conversion récente de vignerons viraqueurs présente les mêmes avantages, mais pose aussi les mêmes questions.

Sur le plan de la commercialisation, quelques sociétés de négoce spécialisées dans les vins bio existaient depuis longtemps (Biovidis en Val de Loire, Raymond VFI en Bordelais, Terroirs Vivants ou Vignobles Gilles Louvet en Languedoc, etc.). Elles ont récemment été rejointes par d'autres opérateurs conventionnels face auxquels maintenir un niveau de prix suffisant pour assurer la pérennité des exploitations est un enjeu majeur.

France Vin Bio s'est donc donné pour missions à l'échelle nationale, de :

- *Porter la voix de la filière viti-vinicole biologique nationale*

Représenter les viticulteurs et les metteurs en marché bio dans les instances nationales et internationales où se joue l'avenir de la viticulture bio française, en complémentarité avec les réseaux existants. L'objectif est donc une représentation au sein de la filière bio nationale (Agence Bio, INAO, Synabio, FNAB, Coop de France, etc.) et européenne (COPA-COGECA, IFOAM) ainsi que dans la filière vin (France AgriMer, comité vin de l'INAO, CNIV, IFV, VIF, etc.)

- *Poursuivre la structuration de la filière*

- Faire de la fédération un lieu de concertation entre les régions viticoles bio, afin de faire émerger des projets et des positions communs (par exemple, coordonner la position des viticulteurs bio français sur la révision de la réglementation de vinification bio prévue en 2015).

- Favoriser l'émergence de structures interprofessionnelles régionales bio dans les régions viticoles qui n'en possèdent pas, en soutenant les groupes porteurs de projets et en les accompagnant dans leur démarche de structuration.

- Approfondir et pérenniser le dialogue entre producteurs et metteurs en marché.
 - Entrer en relation avec les interprofessions conventionnelles pour aider à la représentation de la filière bio en cas de besoin.
 - *Mettre en place des indicateurs économiques de référence*
 - Mener une étude des coûts de production sur les exploitations bio afin de fixer un prix rémunérateur aux producteurs
 - Instaurer un suivi des volumes par appellation pour anticiper les volumes à venir et mettre en adéquation l'offre et la demande afin de sécuriser les débouchés
 - *Promouvoir les vins bio, en partenariat avec l'Agence Bio et les interprofessions viticoles*
 - Faire émerger un message collectif national sur les vins bio afin de favoriser la croissance de la demande
 - Participer à des salons nationaux et internationaux
 - Créer des évènements complémentaires à ceux existant déjà
 - Créer un site internet.
 - *Développer la communication interne*
- Par la diffusion systématique d'informations aux adhérents (réglementation, pratiques œnologiques...)

DEVELOPPER LA CONSOMMATION DE VINS BIO : UNE NECESSITE

Une production en forte hausse

Figure 1 : La viticulture biologique en France, 2012

Source: Agence Bio/OC

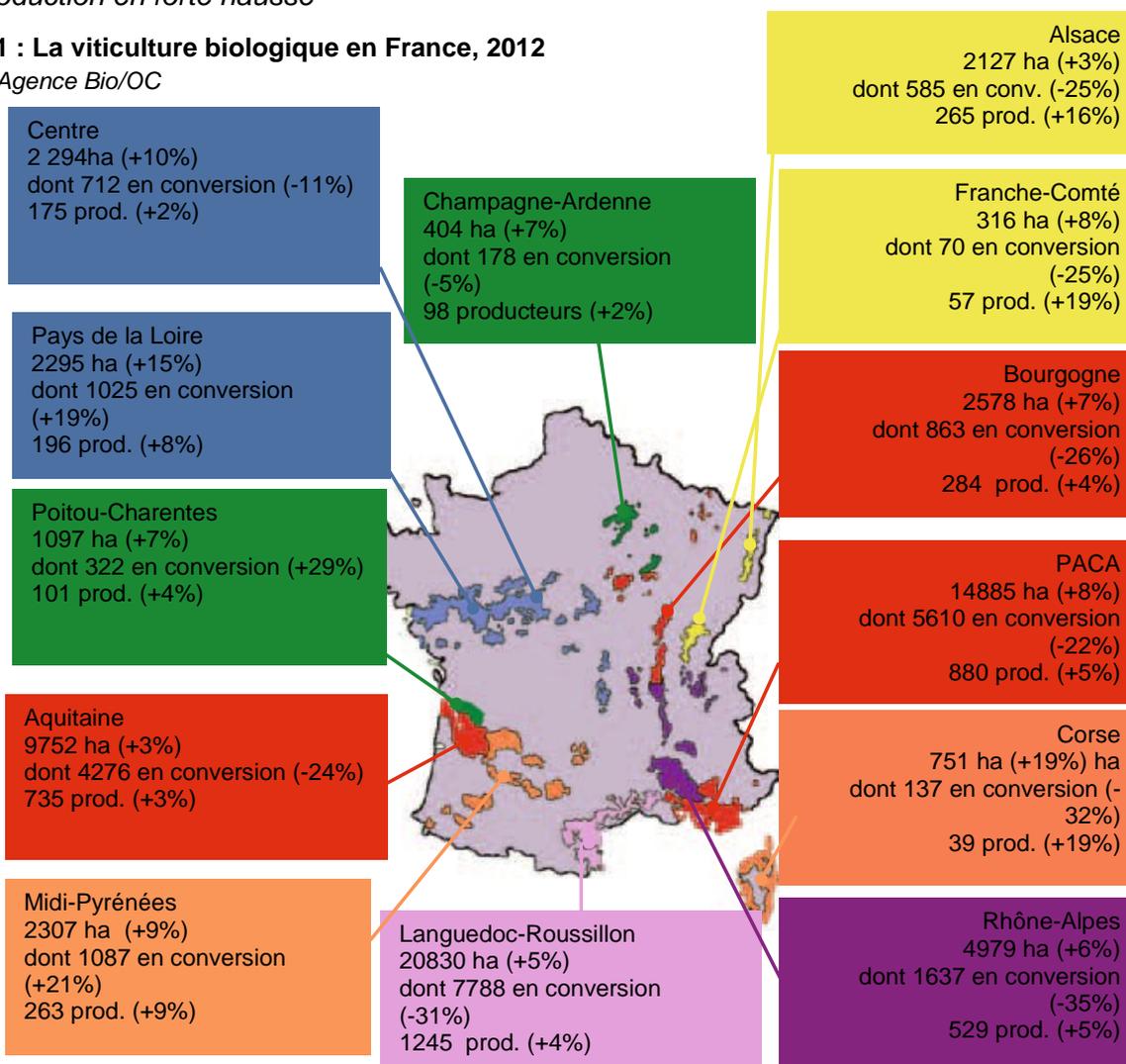
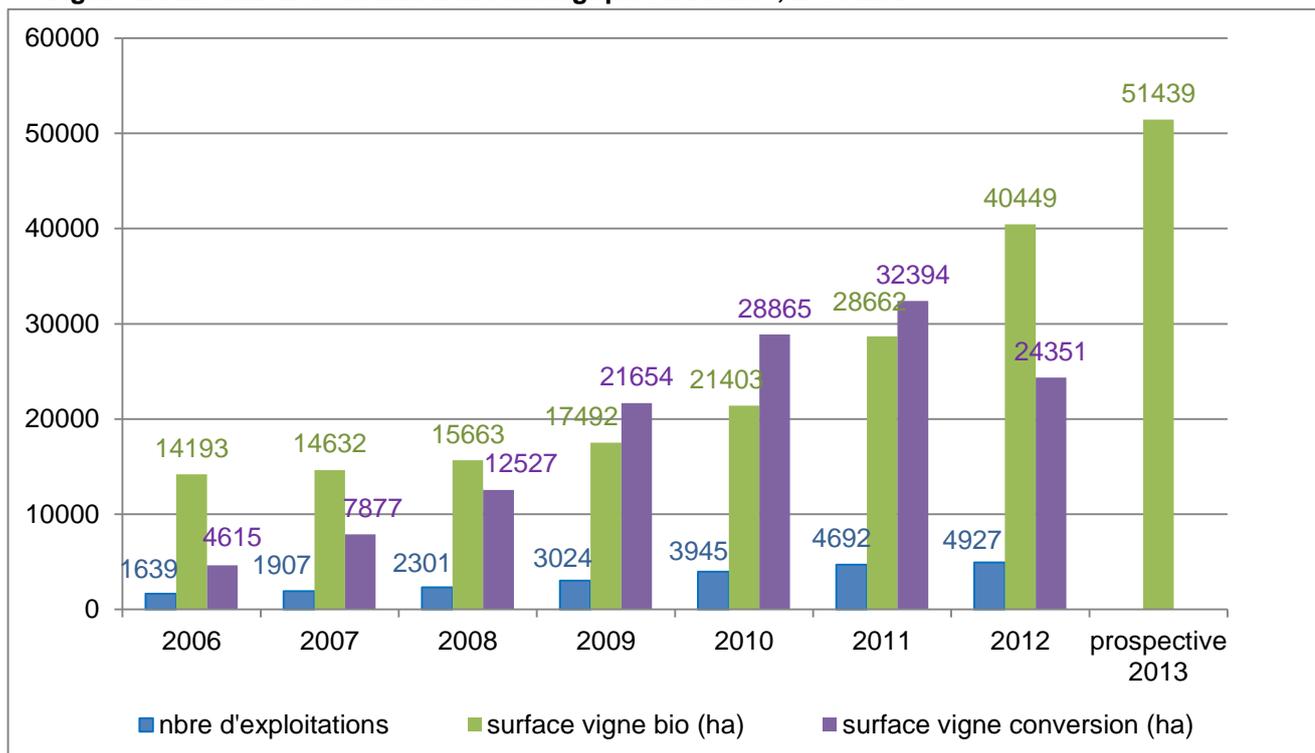


Figure 2 : Evolution de la viticulture biologique en France, 2006-2013



Source : Agence Bio / OC

Note : La prévision pour l'année 2013 a été obtenue en ajoutant la surface en 3^{ème} année de conversion de 2012 à la surface certifiée AB 2012, soit 10990 ha + 40449 ha = 51439 ha certifiés bio à prévoir en 2013.

La viticulture est l'une des agricultures bio à s'être développée le plus rapidement en France. En progression constante depuis plus de 10 ans, elle a permis aux viticulteurs bio d'atteindre dès 2010 les objectifs du Grenelle de l'Environnement fixés pour 2012 (objectif fixé par le gouvernement de l'époque, de 6% de la Surface Agricole Utile cultivés en bio, voir figures 1, 2 et 3).

Développer la connaissance des vins biologiques chez les consommateurs : un passage obligé

L'un des objectifs de France Vin Bio, est le développement de la consommation de vin biologique. Pour cela, le consommateur doit être mieux informé sur ce qu'est un vin bio, ses qualités et ses conditions de production.

Consommer du vin bio, c'est choisir un produit sans intrant nocif pour la santé et l'environnement, élaboré par des vignerons engagés dans une démarche de traçabilité à tous les niveaux de la filière. Ils répondent ainsi à la demande de **respect de l'environnement, de sécurité et d'hygiène alimentaire** exprimée par les consommateurs, sous le contrôle d'organismes de certification sous contrôle du COFRAQ mandaté par l'Etat.

En contrepartie, la pratique de la viticulture biologique entraîne systématiquement une augmentation du besoin en main d'œuvre pour pallier la moindre utilisation des produits : temps d'observation au vignoble pour anticiper les interventions, gestion mécanique et non chimique des adventices. Ce recours à une main d'œuvre plus importante se traduit généralement par une augmentation des coûts de production (variable selon les conditions du milieu). Ce qui explique les écarts de prix constatés avec les produits conventionnels.

Enfin, last but not least, la **qualité** des vins biologiques a énormément progressé grâce à l'évolution des méthodes œnologiques et une meilleure maîtrise des moyens physiques respectueux du vin. Ceci est aujourd'hui attesté par les nombreuses médailles obtenues dans différents grands concours où ces cuvées sont jugées à l'aveugle et au côté des vins conventionnels (par exemple, **204 médailles** obtenues par des vins bio au Concours Général

Agricole en 2013). Cette caractéristique qualitative est un facteur clé pour stimuler l'achat de ce produit typique d'une « consommation plaisir » qu'est le vin.

Le marché du vin biologique : une forte disparité entre production et consommation

En 2012, le vin bio représentait 10% des ventes de produits alimentaires biologiques en France pour un chiffre d'affaires de 413 millions d'€, soit une croissance de 15% en 1 an (249 millions en 2007, c'est-à-dire +66% en 5 ans).

En 2013, 1 Français sur 3 consomme du vin bio régulièrement ou de temps en temps selon une étude consommateur IPSOS. C'est l'un des produits bio qui recrute le plus de nouveaux consommateurs (voir figure 3).

Figure 3 : La consommation de vin biologique en France, 2007-2012*

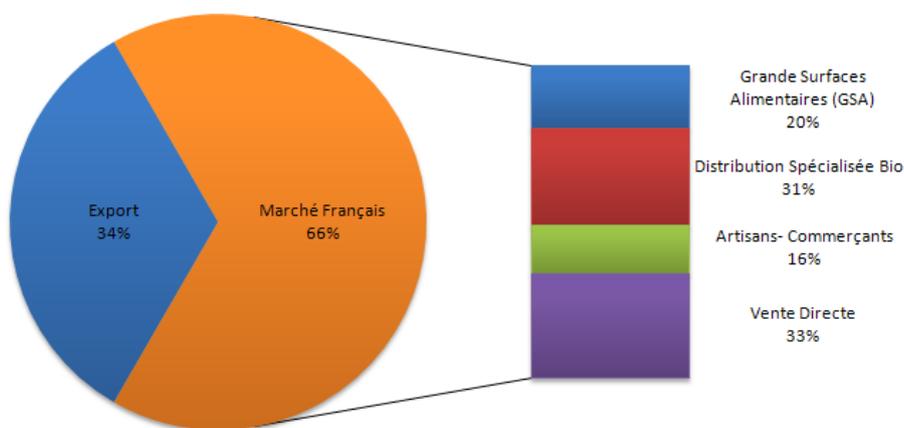
	Part vin bio parmi les produits bio consommés*	Acheteurs vin bio depuis moins d'un an*	CA vins bio, Mions d'€	Evolution CA
2007	10%	7%	249	nc
2008	11%	29%	254	+2%
2009	18%	11%	298	+17%
2010	11%	20%	322	+8%
2011	17%	11%	359	+11%
2012	14%	nc	413	+15%

Source : Agence bio-CSA, baromètres annuels, 2007-2013.
*Données recueillies chez les consommateurs-acheteurs de bio

D'après l'Agence Bio, l'augmentation du chiffre d'affaires des vins bio est due à l'augmentation des volumes, les prix étant restés stables. A l'export, le vin représente 58 des 309 millions d'€ du CA export alimentaire bio (Agence Bio, 2013, voir Figure 4).

Figure 4

Répartition des ventes de vins issus de raisins bio en 2011



Source : Agence BIO - AND-I

Si elle peut sembler forte, en particulier dans le contexte de crise économique que nous connaissons, cette augmentation de la consommation de vin bio reste très inférieure à la progression des volumes de vin biologique : +41% en un an (estimation des volumes avec rendement de 40hl/ha, d'après les données surfaces en AB 2011 et 2012 de l'Agence Bio).

L'augmentation de l'offre permet aujourd'hui de développer de nouveaux marchés et de toucher de nouveaux consommateurs. N'étant plus en situation de pénurie, l'offre concerne désormais toutes les gammes et tous les types de vins : la consommation peut se développer à un rythme plus soutenu.

Il est donc nécessaire aujourd'hui de structurer la filière afin de mieux organiser le dialogue entre producteurs et metteurs en marché, de créer de nouveaux débouchés correspondant à

l'évolution de la production et de communiquer auprès des consommateurs. Ainsi, ils pourront avoir accès à la consommation de vin biologique et les producteurs seront en mesure d'assurer la pérennité de leurs entreprises.

RAPPEL : LES FONDAMENTAUX DU VIN BIO

(Voir figure 5)

La viticulture biologique

Produit à partir de raisins bio (c'est à dire cultivés sans : OGM, pesticides, engrais, ni désherbants chimiques ou de synthèse), le vin bio est issu d'une vinification strictement encadrée par le règlement européen UE 203/2012, entré en vigueur le 1er août 2012.

Vins rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et crémants, moelleux et liquoreux : tous les vins, de toutes les régions, peuvent être biologiques !

La réglementation bio européenne exige une période de conversion entre la culture conventionnelle et biologique. En viticulture, il faut 36 mois de conversion avant d'être certifié bio. Le vigneron ne peut communiquer sur son engagement bio qu'à partir de la deuxième année de conversion. La mention sera alors : « Produit en conversion vers l'agriculture biologique ».

La vinification biologique

Les nouvelles règles de vinification bio sont entrées en application le 1er août 2012. Les exigences sont les mêmes pour l'ensemble des pays européens. Elles s'articulent autour de 4 points clés définis sur la base de l'OCM vitivinicole :

- 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, électrodialyse, chauffage >70°C sont des pratiques interdites)
- le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio.
- des restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés. Le vigneron doit respecter ces exigences pour prétendre à la mention « vin bio » et au label bio européen : il n'a pas le choix de ne certifier que les raisins. La mention « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » n'est plus utilisable sur les vins produits à partir du millésime 2012.

Figure 5 :

« Vin bio », « Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique », « Vin naturel » : quelques repères

	« Vin biologique »	« Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique »	« Vin naturel »
Cahier des charges	Règlements européens 834/2007, 889/2008, 203/2012	Demeter, Biodyvin: Règlement européen + Cahiers des charges privés internationaux	Exemple (liste non exhaustive) : - AVN: Engagement pour un vin AVN - Dynamis: Charte
Coordinateur	Commission Européenne (législateur) INAO en France	<i>Demeter</i> : Association Demeter France <i>Biodyvin</i> : Syndicat International des vignerons en culture biodynamique	<i>AVN</i> : Association des Vins Naturels <i>Dynamis</i> : Association Terra Dynamis
Engagements	Système de production agricole respectant le vivant et les cycles naturels	Système de production équilibré plante/sol/environnement, prenant en compte l'influence des forces célestes et terrestres	<i>AVN</i> : « Arriver à un idéal: élaborer des vins naturels c'est-à-dire sans aucun additif (intrans) ajouté » <i>Dynamis</i> : « Répond à l'idée simple qu'un vin naturel ne doit subir aucun artifice, ni maquillage, afin d'offrir aux consommateurs sa plus intacte vérité. »
Conversion	OUI	OUI	NON
Contrôle Organismes de certification France	OUI Agrocert, Bureau Veritas Certification, Certipaq, Certis, Certisud, Ecocert, Qualisud, SGS-ICS	OUI Ecocert	NON
Certification	OUI	OUI	NON
Étiquetage	« Vin biologique » Logo bio européen obligatoire Logo AB facultatif	« Demeter », « Biodyvin » Logos Demeter ou Biodyvin Logo bio européen obligatoire	« Vin AVN », « Vin AVN zéro sulfite ajouté » Logo de la Charte Dynamis

La viticulture bio protège la ressource en eau

La majorité des cours d'eau et une grande partie des nappes phréatiques sont polluées par les pesticides (voir « Les pesticides dans les eaux douces », Indicateur territorial de développement durable, Commissariat général au développement durable, avril 2013. Consultable sur www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr). Les principaux d'entre eux que l'on retrouve dans les eaux sont les herbicides. En s'interdisant le recours à ces produits, le viticulteur biologique participe directement au maintien de la qualité du réseau hydrique sur lequel se déploie son vignoble.

Le vigneron bio :

- effectue un travail du sol pour améliorer la pénétration de l'eau, limiter l'évaporation, réduire les risques de ruissellement vers les cours d'eau et limiter la concurrence des adventices pour les vignes,
- utilise des produits faiblement solubles, pour amender les sols ou fertiliser les vignes. Ils libèrent progressivement leurs éléments nutritifs pour assurer une nutrition équilibrée de la vigne et également limiter la fuite des éléments fertilisants, comme par exemple les nitrates, vers les eaux.

Ainsi, le vigneron en agriculture biologique contribue à nourrir la population de manière saine et respectueuse des écosystèmes. Ceci est attesté par des essais menés dans le Gard depuis 1990, par l'INRA, Supagro, des cabinets privés, des consultants etc. Des milliers d'analyses d'eau ont été pratiquées, qui parviennent toutes à une conclusion sans équivoque : **la meilleure méthode de culture pour protéger la ressource en eau est la viticulture biologique.**

La viticulture bio génère de l'emploi

Les exploitations bio génèrent plus d'emplois que les exploitations conventionnelles : au niveau national, le différentiel d'unités de travail annuelles (UTA) le plus élevé entre secteur bio et conventionnel se mesure dans la filière viticole : pour 2012 on compte **3,5 UTA en viticulture bio / 1,8 UTA en conventionnel** (Source : Agence Bio, dossier de presse Printemps Bio 2013, voir figure 6).

Figure 6 : Une filière créatrice d'emplois

