

Le champagne bio résiste plutôt bien à la crise

Alors que le public se détourne des produits agricoles bio et que le vin bio voit ses ventes se tasser, les vigneron bio du pays d'Épernay sont en pleine forme, au même titre que le reste de la filière. Explications sur cette santé de fer.



Le label bio ne concerne qu'une minorité de vigneron en Champagne, très en retard par rapport au reste du vignoble français.

Par Maxime Mascoli

Publié: 10 juin 2023 à 17h24

Alors que [le secteur du bio est sinistré depuis plus d'un an](#) et l'explosion de l'inflation, un petit village d'irréductibles fait de la résistance : la Champagne. Contrairement aux maraîchers et éleveurs qui voient leurs clients se détourner vers des produits moins chers, les vigneron sparnaciens sont sur la même dynamique que le reste de la Champagne, malgré des prix forcément supérieurs, de 20 à 30 %. Comment expliquer cette résistance ?

« Le vin, c'est différent de l'alimentation, avance Laurent Vauversin, à Blancs-Coteaux. Même si les prix ont augmenté, les gens ne s'en détournent pas. Moi, ce que je recherche, c'est la qualité via un refus de la chimie. Mais c'est la dégustation qui déclenche l'acte d'achat. Pas le label bio. » Il n'est pas le seul à avancer cette explication. « Le label bio, c'est pour la vitrine », sourit Aude Amillet, du [champagne Robert-Moncuit](#), dont c'est la 4e année certifiée. « Ce que ça apporte au vin, c'est une méthode de travail différente. Pour les clients, le label bio n'est pas le sujet. Tout au plus, ça rassure les gens sur notre façon de travailler. »

Pour les clients des vigneron bio, l'achat militant importe moins que la recherche de qualité. « Certes, on perd une partie de la clientèle qui n'en veut pas », admet Olivier Michel, du [champagne Jean Michel à Moussy](#). « Mais, on en récupère d'autres. C'est la qualité qu'ils recherchent. » La preuve pour Frédéric Zeimett, [à la tête de Leclerc-Briant](#), une des seules maisons 100 % bio avec Roederer : « Les champagnes en magasin bio, ça ne marche pas. Ce n'est pas ce que les gens recherchent. Pour nos clients, c'est avant tout un gage de qualité. »

C'est principalement l'export qui tire les ventes, comme pour le conventionnel. « Il y a une hausse de la demande des pays européens. Chez les Nordiques, ils ne veulent que ça, note Stéphane Hardy, à Tours-sur-Marne. Il y a aussi une vraie demande aux USA. Ils ne sont pas du tout dans un mode de vie bio mais ils veulent en consommer », rigole ce fervent défenseur du bio. « On a une dizaine de pays en attente de bouteilles, souligne Marine Vincey, à Oger. Il y a une telle demande que toute notre production est absorbée. On est une niche dans la

niche. On vend aussi un peu de raisin car ça ne fait que trois ans que l'on a commencé. Et tout part très vite car du raisin bio, surtout en Grand cru, il n'y en a pas. »

Quant au prix, tous les vigneron interrogés confirment avoir suivi l'inflation, comme leurs confrères, en essayant de limiter la hausse. Ils n'ont pas vu d'impact sur leurs ventes. « *J'ai augmenté ma bouteille de 50 centimes, remarque Stéphane Hardy. Je n'ai pas l'impression que ça gêne. Et puis, de toute façon, même si ça allait mal, je n'arrêtera pas.* »

«On est à contre-courant du marché bio»

Comment se porte la Champagne biologique ?

Jérôme Bourgeois, président de l'association des champagnes bio : On est à contre-courant du marché bio. On est adhérent de France vin bio et c'est assez tendu pour le secteur mais ce n'est pas le cas en Champagne. Il faut dire que l'offre bio n'est pas très importante pour l'instant. Il y a une telle demande que c'est absorbé. Et puis ça reste un produit de luxe donc les gens qui ont de l'argent ont toujours les moyens. La demande est forte mais il n'y a pas assez de volume pour tout le monde.



Est-ce que les conversions vont se poursuivre ?

Il y en a eu beaucoup récemment mais si ça s'est un peu ralenti après l'année 2021, catastrophique (Vranken a notamment désengagé 175 hectares) mais je pense que ça va se poursuivre. La dynamique ne sera peut être plus aussi forte qu'avant, même si on a du retard.

Quels sont les freins au bio ?

La limite en Champagne, c'est que ça tourne bien aujourd'hui. Pourquoi risquer de perdre la moitié de sa récolte pour un prix du raisin 30% supérieur? Ceux qui se convertissent sont surtout ceux qui vinifient. Il y a aussi le fait que le contexte champenois (vignes étroites, prix de la main d'œuvre élevé...) peut décourager à se lancer. Mais le succès du bio ne se dément pas.

Les faits

En Champagne, 7,9% de l'appellation, soit près de 2 672 hectares, est cultivée en bio, deux fois moins que la moyenne dans le vignoble français (17%). Il n'y avait que 400 hectares en 2012.

5,1 % des domaines sont bio, soit environ 600 exploitants.

En 2022, ce sont 243 hectares de vignes supplémentaires qui ont été engagés en agriculture biologique,

et 51 nouveaux domaines champenois.

C'est une progression de 9%, loin de l'explosion de 2020 et ses 71% d'augmentation.

Au niveau national, les ventes des produits agricoles bio accusent le coup : - 4,6 % en 2022 selon l'Agence bio (- 13 % pour la viande, - 7% pour les fruits).

En revanche, la consommation de vin bio résiste: + 2 % en 2022.