

# DOSSIER DE PRESSE

## Salon « La Levée de la Loire »

Salon des vins bio du Val de Loire

### La Levée de la Loire

Suivez le fil de la Loire dans un écrin de miroirs  
Appréciez la diversité de nos terroirs  
Embarquez avec nous du matin jusqu'au soir  
Succombez au charme de la Levée de la Loire !



Les acteurs des vins bio du Val de Loire  
vous invitent à la deuxième "édition Paris" de

### La Levée de la Loire

lundi **4 novembre** 2013  
de 10h à 18h

au Salon des Miroirs  
13, passage Jouffroy  
75009 PARIS

*métro Grands Boulevards ou Richelieu Drouot*

*Salon réservé aux professionnels  
Entrée gratuite sur justificatif*

renseignements  
Sébastien Bonduau - 02 41 18 61 42

# COMMUNIQUE DE PRESSE

## Deuxième édition parisienne pour La Levée de la Loire

L'association interprofessionnelle des vins bio de Loire (AIVB-VL) vous invite à la deuxième édition de la Levée de la Loire à Paris, le lundi 4 novembre 2013 de 10h00 à 19h00. Cette journée de dégustation réservée aux professionnels aura lieu, comme l'année dernière, au salon des Miroirs (13 passage Jouffroy 75009 Paris - [www.salondesmiroirs.com](http://www.salondesmiroirs.com)).

La Levée de la Loire déploie son territoire du Muscadet aux Côtes d'Auvergne sur 15 départements différents. Ses vigneronnes sont aussi bien des expérimentés et déjà reconnus que des jeunes installés démarrant leur activité. Les tailles de domaine vont de la micro exploitation à plusieurs dizaines d'hectares. **Deux points** réunissent pourtant les exposants de cette deuxième édition parisienne : **la Loire** d'une part et la défense **des vins bio** d'autre part (en fin de conversion, en viticulture biologique, ou déjà sous le label vin bio européen).

**Soixante-dix domaines et metteurs en marché** vous accueilleront Lundi 4 novembre au Salon de Miroirs, véritable écrin de verre emplie de lumière et libre en fantaisie, à quelques pas du musée Grévin. Un lieu à la fois facile d'accès pour le **public parisien** mais aussi pour tous les **professionnels venant de nos voisins européens**, avec la proximité de la gare du nord. Trois cent cavistes, restaurateurs, importateurs, négociants, œnologues, relais d'opinion et journalistes avait répondu présents à l'invitation en 2012 pour la première édition.

**A noter dès à présent** : la Levée de la Loire vous donne déjà rendez-vous à Angers aux Greniers St Jean le lundi 3 février 2014, et s'exportera à Bruxelles le lundi 31 mars 2014.

### Contacts presse :

- Charlotte CARSIN : 06 61 46 86 93 – [charlotte@closdelelu.com](mailto:charlotte@closdelelu.com)
- Sébastien DAVID : [davidseb@wanadoo.fr](mailto:davidseb@wanadoo.fr)
- Sébastien BONDUAU : 06 09 10 85 38 - [cab.filières@biopaysdelaloire.fr](mailto:cab.filières@biopaysdelaloire.fr)

## QU'ENTEND-ON PAR « VIGNERON BIO » ?

Viticulture biologique, vin produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, vin bio, vigneron bio, vin biodynamique, « vins nature »... Quelques éclairages pour mieux comprendre !

### La viticulture biologique

Un vin bio est tout d'abord issu de **l'agriculture biologique**, un mode de production agricole spécifique qui implique un ensemble de pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Par le refus de l'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM (Organismes Génétiquement modifiés), elle permet d'entretenir et d'améliorer la fertilité des sols, favorise la biodiversité et préserve la qualité de l'eau et de l'air.

Le vigneron bio cultive sa vigne sans herbicide, ni pesticide systémique, ni engrais chimique. Il la fertilise avec du composte ou des engrais verts. La protection du vignoble est assurée par des traitements d'origine naturelle, avec des produits tels le soufre (contre l'oïdium), le sulfate de cuivre (contre le mildiou) ou encore des tisanes de plantes. Il cherche avant tout à rendre à la vigne un maximum d'autonomie grâce à un sol vivant, qui va conférer au vin son caractère et favoriser l'expression du terroir.

Cela nécessite donc davantage de travail : désherbage mécanique (labour, griffage des sols), ébourgeonnage... autant de tâche qui font appel à de la main d'œuvre saisonnière. Tous ces travaux ont bien entendu une incidence sur le rendement. Nettement inférieurs aux rendements moyens obtenus avec une viticulture conventionnelle, les petits rendements issus d'une viticulture biologique garantissent un raisin de bien meilleure qualité.

Il faut enfin avoir conscience que la prise de risque en viticulture bio est beaucoup plus importante, notamment en cas d'incident météo ou de maladie de la vigne, d'où la nécessité d'observations très régulières du vignoble et d'un suivi rigoureux de la part du vigneron

Les méthodes de production biologique respectent un cahier des charges précis avec :

- la certification par un organisme agréé par les Pouvoirs publics pour son indépendance et son impartialité,
- des contrôles stricts, systématiques et réguliers dans les vignes et dans les caves,
- des prélèvements et analyse en tant que de besoin.

On reconnaît un vin issu de raisins bio grâce au logo AB (d'utilisation facultative) ou aux mentions officielles sur l'étiquette : (« vins issus de l'agriculture biologique »), références à l'organisme certificateur.

## **Nouveauté 2012 : le vin bio est arrivé**

Depuis le 1<sup>er</sup> août 2012, l'ensemble du processus d'élaboration, du raisin jusqu'au vin, est également encadré par la réglementation européenne. On peut alors parler de « vin bio ». Le règlement relatif à la mention « vin biologique » implique :

- l'emploi de raisins exclusivement biologiques,
- l'interdiction de certaines pratiques de vinification,
- une limitation stricte des intrants utilisables,
- une limitation des apports en sulfites autorisés (qui reste dans tous les cas inférieur au maximum autorisé en conventionnel).

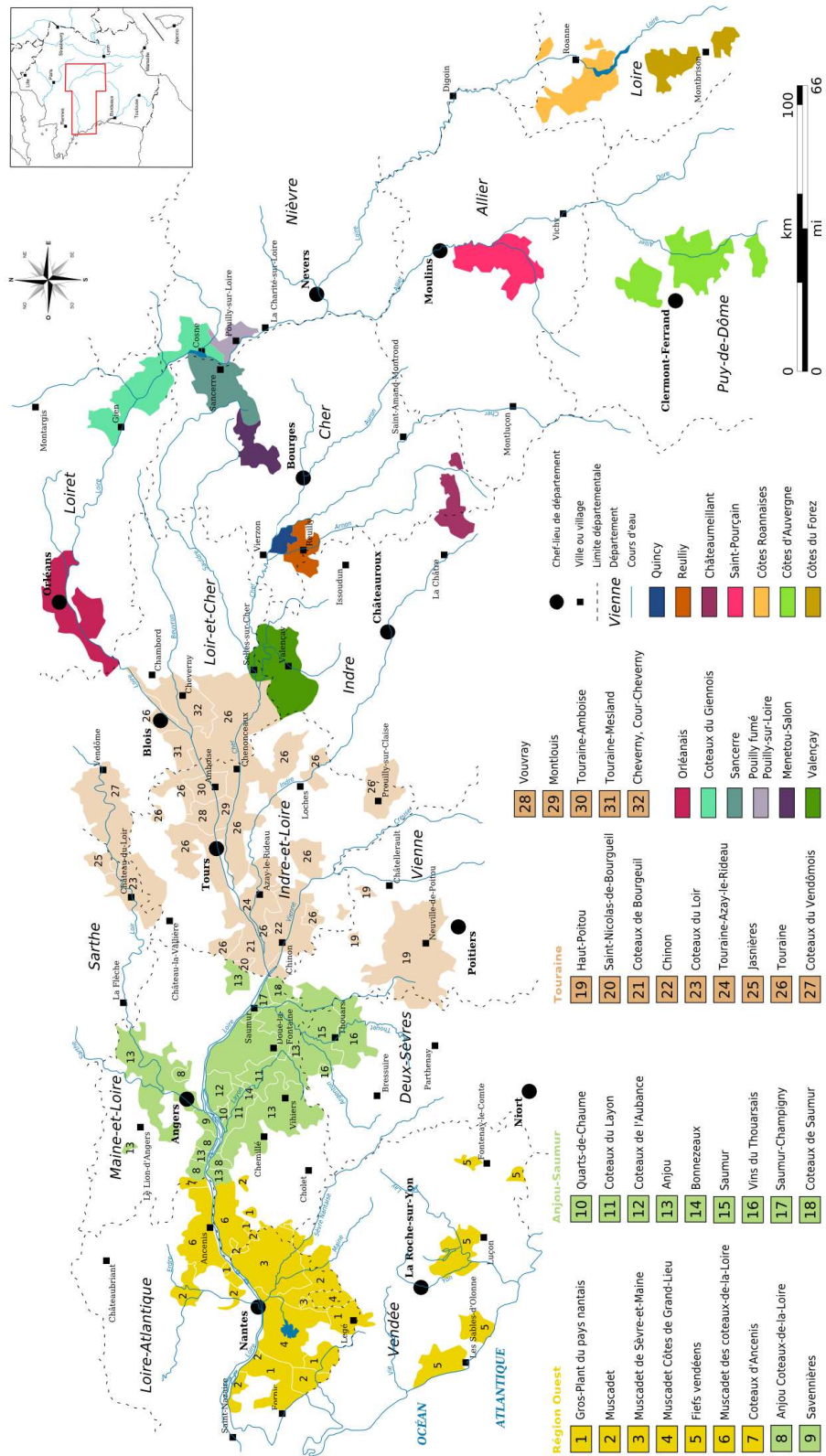
## **Qu'est ce qu'un vin biodynamique ?**

La biodynamie cherche à renforcer la vitalité et la résistance des plantes, en améliorant les échanges naturels entre le sol et les racines d'une part, et entre le ciel et les feuilles d'autre part. La viticulture biodynamique vise à réhabiliter, dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne, en intensifiant les échanges entre la plante et son environnement (terre et air). L'objectif est bien sûr de chercher une plus grande qualité de raisins et de vins.

## **Et les vins nature ?**

Issu de raisins travaillés en Agriculture Biologique et vendangé manuellement, les vins nature, ou vins naturels, sont en plus vinifiés « naturellement ». Cela signifie que toute intervention technique pouvant altérer la vie bactérienne du vin est proscrite, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité. Ainsi, lors de la vinification le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin afin de retrouver l'expression naturelle du terroir.

# LE VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE, « AU LONG DE LA LEVEE »



## UNE FILIERE VITICOLE BIO TRES DYNAMIQUE

### - La viticulture bio : un secteur en pleine expansion

- En 2012, les surfaces viticoles en mode de production biologique ont atteint **64 801 ha (+6 % par rapport à 2011)** réparties au sein de **4 927 exploitations (+5% par rapport à 2011)**.
- Les surfaces viticoles bio ont **presque triplé en 4 ans**.
- Fin 2012, **7.6 % du vignoble national** était conduit en bio.
- Depuis 2009, **plus de la moitié de ces surfaces sont en conversion**.
- Compte-tenu des conversions engagées dans la filière viticole, **le vignoble national au terme de la période de conversion est appelé à doubler entre fin 2011 et 2014** (soit des surfaces multipliées par 4 entre 2007 et 2014).

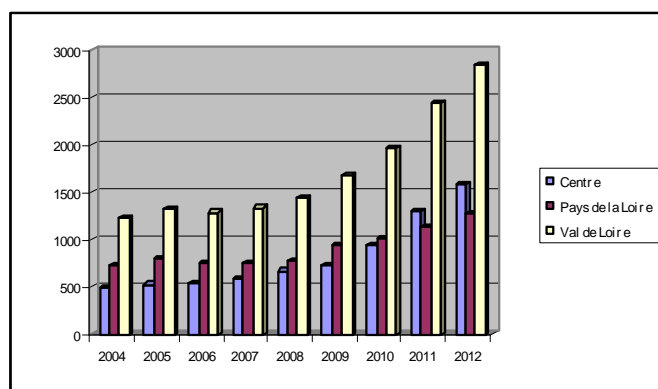
### - le marché du vin issu de raisin bio en France :

- En 2012, 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

### - Le vignoble bio du Val de Loire en 2012 :

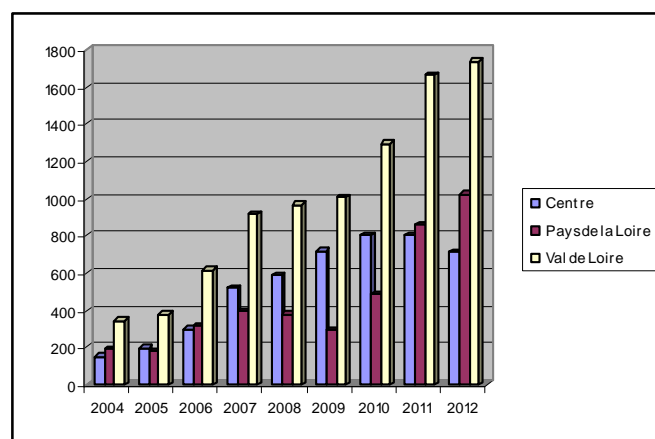
- 385 viticulteurs bio (+ 7% vs 2011)
- 4 589 ha (+ 13% vs 2011), dont 38% en conversion
- 7,35% (6,4% en 2011) du vignoble en bio

**Evolution des surfaces viticoles bio en Val de Loire entre 2004 et 2012**  
(y compris les surfaces en conversion)



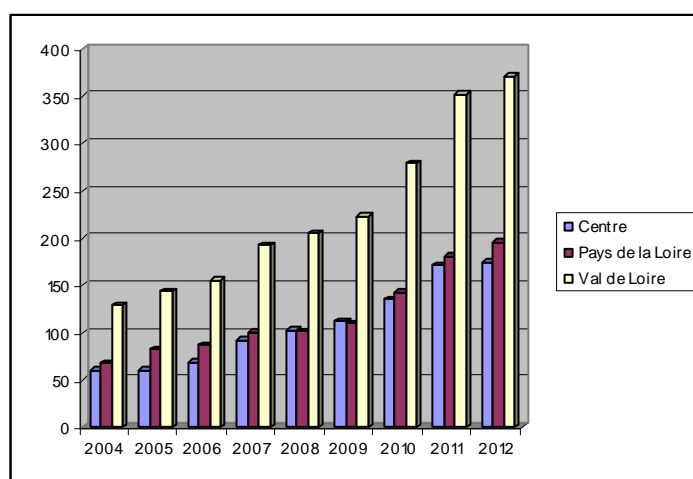
<i>Surfaces en vignes bio (ha)</i>	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Centre	499	525	543	577	667	724	951	1 290	1 582
Pays de la Loire	724	789	743	756	780	948	1 014	1 141	1 270
Val de Loire	1223	1314	1286	1333	1447	1672	1965	2 431	2 852
France	12 557	14 751	14 193	14 632	15 663	17 492	21 403	28 661	40 449

**Evolution des surfaces viticoles en conversion bio en Val de Loire entre 2004 et 2012**



<i>Surfaces en vignes en conversion (ha)</i>	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Centre	152	199	301	521	589	719	808	800	712
Pays de la Loire	193	180	316	398	379	293	488	863	1 025
Val de Loire	345	379	617	919	968	1012	1296	1 663	1 737
France	3 871	3 382	4 615	7 877	12 527	21 654	28 865	32 394	24 351

## Evolution du nombre d'exploitations bio en Val de Loire entre 2004 et 2012



<i>Nombre d'exploitations</i>	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Centre	61	61	69	92	103	113	136	171	175
Pays de la Loire	68	83	87	101	102	110	143	181	196
Val de Loire	129	144	156	193	205	223	279	352	371
France	1 488	1 534	1 639	1 907	2 301	3 024	3 945	4 692	4 927

## Evolution des surfaces bio par département entre 2009 et 2012

DEPARTEMENTS	2009			2010			2011			var. 11/10	2012			var. 12/11
	Bio	Conv°	Total	Bio	Conv°	Total	Bio	conv	Total		Bio	conv	Total	
Cher	141	75	<b>216</b>	155	83	<b>238</b>	219	33	<b>252</b>	5,9%	228	40	<b>268</b>	6,0%
Eure et Loir	c	c	<b>c</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0,0%	0	0	<b>0</b>	0,0%
Indre	c	c	<b>c</b>	0	0	<b>0</b>	c	c	<b>c</b>	c	1	5	<b>6</b>	c
Indre et Loire	387	439	<b>826</b>	457	568	<b>1025</b>	603	654	<b>1257</b>	22,6%	844	596	<b>1440</b>	12,7%
Loir et Cher	192	200	<b>392</b>	330	156	<b>485</b>	456	109	<b>565</b>	16,5%	499	71	<b>570</b>	0,8%
Loiret	c	c	<b>c</b>	9	2	<b>11</b>	9	1	<b>10</b>	-9,0%	9	1	<b>10</b>	0,0%
Loire-Atlantique	154	82	<b>236</b>	200	160	<b>360</b>	211	266	<b>476</b>	32,2%	236	298	<b>534</b>	11,0%
Maine et Loire	716	162	<b>878</b>	722	290	<b>1012</b>	830	553	<b>1383</b>	36,7%	917	683	<b>1600</b>	13,5%
Mayenne	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0,0%	0	0	<b>0</b>	0,0%
Sarthe	25	13	<b>38</b>	35	13	<b>48</b>	38	11	<b>49</b>	2,0%	40	10	<b>50</b>	2,0%
Vendée	53	37	<b>90</b>	56	25	<b>82</b>	63	33	<b>96</b>	17,0%	78	34	<b>112</b>	14,3%
Nièvre	15	54	69	61	13	<b>74</b>	62	16	<b>78</b>	5,4%	70	12	<b>82</b>	4,9%
Allier	c	c	<b>c</b>	c	c	<b>c</b>	c	c	<b>c</b>	c	19	0	<b>19</b>	c
Puy de Dôme	10	19	29	15	27	<b>42</b>	18	30	<b>48</b>	14,3%	31	19	<b>50</b>	4,0%
Deux-Sèvres	c	c	<b>c</b>	0	0	<b>0</b>	c	c	<b>c</b>	c	9	6	<b>15</b>	c
Vienne	59	54	113	77	48	<b>125</b>	112	25	<b>137</b>	9,6%	118	16	<b>134</b>	-2,2%

**Sources :** Agence Bio/ OC ; Agreste 2010 ; CAB Pays de la Loire



## LA FILIERE BIO EN VAL DE LOIRE

### L'Association Interprofessionnelle des Vins Bio du Val de Loire (AIVB-VL)

Créée en janvier 2011 suite à la volonté de vignerons et de négociants bio du Val de Loire, l'AIVB-VL a pour mission de structurer la filière viti-vinicole bio du Val de Loire et de faciliter son développement avec des objectifs clairs :

- mieux organiser le marché des vins bio du Val de Loire,
- assurer la promotion des vins bio de Loire en France et à l'export,
- organiser des salons nationaux ou internationaux,
- proposer un soutien technique aux acteurs de la filière.

### Pour agir, l'AIVB-VL s'appuie sur des partenaires locaux et nationaux :

- **la CAB** (coordination Agrobiologique des Pays de la Loire) et les différents groupements bio des départements (**GAB**)
- les associations représentant les acteurs de la filière biologique : **BioCentre**, **Interbio** Pays de la Loire
- **l'Agence Bio** (groupement d'intérêt public dont la mission est de développer et de promouvoir l'agriculture biologique), **FranceVinBio** (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique), **Arbio** (association interprofessionnelle des opérateurs bio de la région Aquitaine), **Sudvinbio** (Association interprofessionnelle des vins biologiques de Languedoc-Roussillon)

## **LES EXPOSANTS : 70 ACTEURS (VIGNERONS ET NEGOCIANTS) DES VINS BIO DU VAL DE LOIRE**

### **Cher**

FOUASSIER Paul • GILBERT Philippe • NIVET/JANSEN Philippe et Vincent/Julien

### **Indre et Loire**

AMIRAULT Xavier, Thierry et Agnès • BOISARD Joël, Fabien et Cyril • BRETON Catherine et Pierre • COURANT Xavier • DAVID Sébastien • DELECHENEAU Coralie et Damien • DESCHAMPS Sandrine • GALBRUN Bertrand • GAUTHIER Pierre et Rodolphe • GUION Stéphane • HERLIN Laurent • JOURDAN Francis • JOUSSET Lise et Bertrand • MORDELET/KLOECKLE Valérye/Jean-Daniel • LAMBERT Pascal et Béatrice • MUREAU Stéphane • PELLETIER Jean-Christophe • PIBALEAU Pascal • PLOUZEAU François • PLOUZEAU Marc • ROUSSE Wilfrid • SYLVOS Louis-Jean • VAN DEN BERGHE Kathleen • VINI BE GOOD (Fabrice Gendrot)

### **Loir et Cher**

BELLANGER Olivier • COLIN Patrice • COURTAULT/TARDIEUX Alain/Simon • GENDRIER Jocelyne et Michel • GIRAULT Vincent • ROUSSELY Vincent • ROY/BOUTIN Anne-Cécile/Yohann • SAUVETE Jérôme • SEMERIA Laura • SEVIN Cyrille • TESSIER Philippe

### **Loire-Atlantique**

BEDOUET Michel • BONNET Rémi et Jean-Jacques • CARROGET/GAUTIER Jacques/Agnès • GUEDON Jean-Pierre • NIGER VAN HERCK/BOSSARD Frédéric/Guy • OLLIVIER/BRANGER Marc/Rémi • ORIEUX Stéphane • PERRAUD Stéphane et Vincent

## Maine et Loire

BAUDOUIN Patrick • BERTIN/DELATTE Nicolas/Geneviève •  
CHARRIER Laurent • CHAUVIN/CESBRON Paul-Eric/Philippe •  
DAVID/LECOMTE François/Olivier • DAVIAU Christophe • DUBOIS  
Bruno • CARSIN/DU BOUEXIC Thomas/ Grégoire • ELLIAU Philippe  
• GOURDON Philippe et Françoise • LAROCHE Tessa • LAUREAU  
Damien • MAHE Loïc • MENARD Joël, Christine et Jérémy •  
MILLON Jean- Noël • PIRE Guillaume • REGNIER Jean-François •  
REYNOUARD Guillaume • TERQUEM Loïc • VAILLANT Jean-  
François, Laurence et Dominique • VINCENT Marc

## Nièvre

COSTE Mathieu • PABIOT Jonathan et Didier

## Vendée

CHABIRAND Christian

