



Le vin, porte d'entrée pour plus de bio en restauration ?

En France les 170 000 restaurants ne proposent que 1 % de bio* à leur carte et cette introduction passe pour l'instant par la carte des vins.

Avec son programme « Cuisinons Plus Bio » l'Agence BIO mobilise les chef.fes et professionnels du secteur de la restauration pour qu'ils deviennent tous acteurs de la transition agroécologique avec une conviction : ce qui se passe dans nos assiettes et dans nos verres doit être la locomotive de ce qui se passe dans les champs. La restauration peut ainsi devenir un débouché clef pour les 61000 fermes bio du territoire français.

Dans quelle mesure la restauration est-elle un débouché structurant pour la filière vin bio française ?

Le vin bio à la carte des restaurant peut-il ouvrir la voie à des menus plus bio ?

Quid des restaurants pour mettre en valeur le 1^{er} vignoble bio mondial, le vignoble français ?

Pour tenter de répondre à ces questions, direction le Languedoc-Roussillon, région de prédilection du vin bio avec ses 60 000 hectares de vignes certifiées et l'incontournable salon Millésime Bio. À l'occasion de la Fête du Vin Bio, l'Agence BIO se rend à la table du chef engagé Laurent Cherchi, nouveau partenaire du programme Cuisinons Plus Bio, en compagnie du vigneron en bio Vincent Goumard, à la tête du domaine du Mas Cal Demoura qui fournit le restaurateur étoilé.

Le bio ne doit pas rester dans le cellier des restaurants

Le vin bio, c'est par là que commence presque toujours un sourcing engagé au restaurant :

- D'abord parce qu'il est souvent plus simple de se fournir en raison d'une bonne disponibilité des vins bio (22% du vignoble français) et de solutions d'approvisionnement adaptées aux restaurateurs
- Ensuite parce qu'il s'agit d'un produit étiqueté qu'il est possible de valoriser directement auprès de la clientèle en faisant apparaître le label à la carte des vins par exemple
- Enfin par qu'il s'agit d'un produit avec un certain prestige

De manière générale, dès lors qu'un établissement de restauration s'engage dans une démarche éco-responsable, la carte des vins présente des taux d'introduction de bio très importants rarement atteints sur les autres catégories de produits (fruits et légumes, viandes, produits laitiers, etc.). 80% des restaurants avec moins de 5% de leurs achats en bio proposent ainsi du vin bio et ce chiffre peut atteindre 98% dans les établissements où la part de bio dépasse les 10%**.

Le restaurant se présente ainsi comme un cadre idéal pour valoriser la production bio : le convive est disponible pour un temps d'échange avec les sommeliers, qui peut alors mettre en avant cette agriculture d'intérêt général.

Pourtant, avec 1% seulement de produits bio au restaurant, le bio ne peut s'arrêter au cellier et il doit avoir sa place au menu.

* Source : Agence BIO / ANDi - Chiffres du bio panorama 2023

** Source : Agence BIO/ANDi/Ecozept : Etude sur le potentiel de développement du bio en restauration, 2022

L'exemple du restaurant du chef Laurent Cherchi, nouveau partenaire du programme "Cuisinons plus Bio" et du vigneron bio Vincent Goumard

« Le vin bio est souvent une évidence. Le tout est de l'accorder avec une cuisine en adéquation, en privilégiant des produits bio et locaux » explique Laurent Cherchi, chef du « Reflet d'Obione », trois macarons écotable.

Figure emblématique de la gastronomie engagée Montpelliéraine, Laurent Cherchi, chef du restaurant étoilé « Au Reflet d'Obione », démontre que conjuguer approvisionnement bio, qualité durable et équilibre budgétaire en gastronomie, c'est possible. **Nouveau partenaire du programme « Cuisinons Plus Bio », il travaille à l'année avec une centaine de producteurs dont plus de la moitié sont en bio.**

Parmi ses producteurs, **le vigneron Vincent Goumard à la tête du domaine Le Mas Cal Demoura sur l'appellation Terrasses du Larzac, qui travaille en bio depuis 2010.** Fondé au début des années 90, le Mas Cal Demoura fait partie des domaines précurseurs ayant contribué à la révolution qualitative des vins du Languedoc. Les Terrasses du Larzac sont des vins de garde qui peuvent se bonifier jusqu'à vingt ans et l'appellation regroupe des vigneronnes qui ont cette ambition de faire des grands vins.

Aujourd'hui, plus de 70% d'entre eux sont en bio (soit 533 ha en bio)! 25% de la production des vins de Vincent et Isabelle Goumard sont achetés par des restaurateurs, en direct ou via les distributeurs, ce rappelle combien les tables des chef.fes sont un débouché clef pour ces produits d'exception.

À l'image de Laurent Cherchi et Vincent Goumard, producteurs et restaurateurs forment des binômes au service de plus de bio en restauration. Les vins bio du Mas Cal Demoura, parfaits pour des accords mets/vins réussis, se retrouvent ainsi à la carte du Reflet d'Obione pour accompagner les plats – en grande partie bio – du chef. Une cuisine engagée récompensée par une étoile rouge et une étoile verte Michelin, ainsi que le Prix des Jeunes Talents Gault et Millau.



Quelques chiffres clés :

La France
1^{er} vignoble bio mondial

170 806 ha
de vignoble français bio en 2022
(soit près d'un quart du vignoble)

Le circuit de la consommation hors domicile représente

14 % du chiffre d'affaire des ventes de vin bio en France

23 % des actes d'achat de vin bio se font en restauration

prioritairement dans les restaurants, loin devant les bars à vin et les brasseries.

Source : étude Circana pour SudVinBio 2024

À propos du programme « Cuisinons Plus Bio »

La campagne de communication « Cuisinons Plus Bio » vise à convaincre les professionnels de la restauration de l'opportunité du marché bio, à les inciter à s'engager dans ce mouvement de fond pour la transition alimentaire et à les accompagner tout au long de leur démarche. Cette campagne invite aussi chaque Français.e à accroître sa consommation de bio au quotidien que ce soit à la maison, à la cantine ou au restaurant et à amplifier ainsi le #BioRéflexe. En donnant la parole à des chef.fe.s de différentes régions, depuis la plateforme cuisinonsplusbio.fr, l'Agence BIO souhaite faire de cette campagne inédite le déclencheur d'un engagement fort de la restauration en faveur de l'agriculture biologique et la continuité d'un modèle alimentaire durable et responsable partout en France et en Europe.

Pour plus d'informations :

Site web : cuisinonsplusbio.fr

À propos de l'Agence BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française.

Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics - le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires - et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, Coopération Agricole, FCD, Synadis Bio et Interbio).

Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales.

Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bios historiques et les plus récents. Investir le Fonds Avenir Bio de 13 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

Pour plus d'informations :

Site web agencebio.org



@agencebio
@cuisinonsplusbio.fr



@AgricultureBIO



@Agence BIO

