

**L**es voitures françaises vont-elles bientôt rouler au vin rouge? La question n'est pas aussi saugrenue qu'elle en a l'air de prime abord. La piste de la transformation de vin en bioéthanol est, en effet, à l'étude par la Confédération des coopératives viticoles de France. Même si nul ne sait si elle aboutira, elle illustre, en tout cas, la sortie de route de la filière viticole française, confrontée à une crise de surproduction et cherchant à éliminer ses surplus.

« Nous avons structurellement entre 4 millions et 5 millions d'hectolitres en trop, répartis essentiellement dans les plus gros bassins viticoles producteurs de vins rouges, de Bordeaux au Languedoc, en passant par la vallée du Rhône », souligne Jérôme Despey, viticulteur à Saint-Généès-des-Mourgues, dans l'Hérault, et premier vice-président de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles.

Pour expliquer ce débordement des cuves, d'aucuns évoquent la déconsommation de vin en France. Le phénomène n'est pas nouveau. La décade a débuté au tournant des années 1970. Depuis, les volumes de jus de treille fermenté absorbés par les Français ont été quasiment divisés par deux, passant de 46 millions à 24 millions d'hectolitres en 2023, selon les données du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et à indication géographique (CNIV). Le rythme du repli s'est même accéléré après 2010, avec une baisse moyenne de 1,8 % par an. Il est encore plus rapide dans les rayons des supermarchés, où la régression atteint 3 % par an. Dans la distribution, où s'écoule une bouteille sur deux, les vins rouges pâtissent particulièrement de cette déconsommation. Leurs ventes sont passées de 5,1 millions à 3,5 millions d'hectolitres entre 2017 et 2023, alors que celles des rosés s'érodaient peu, à 3 millions d'hectolitres, et celles des blancs se maintenaient à 1,8 million.

#### MOJITOS ET SPRITZ

Il est vrai que les habitudes alimentaires des Français ont profondément changé. Le pays qui met en exergue sa gastronomie est aussi celui où l'éventail des enseignes de fast-food est le plus large. Les bistrotiers avec leur traditionnel steak-frites-salade et quart de rouge cèdent le pas aux pizzerias et aux chaînes de burgers, de kebabs ou de poulet frits. Les Français mangent de plus en plus fréquemment de façon déstructurée et le repas traditionnel, familial, souvent synonyme d'ouverture d'une bouteille de vin, se raréfie.

« Le Covid a créé une rupture. Le mot d'ordre était à la relocalisation. Trois ou quatre ans après, tout le monde a oublié. On n'a pas vu arriver ce que l'on se prend dans la figure. Le vin est présenté comme le symbole de la gastronomie à la française, encore faut-il prendre le temps de s'asseoir. Or, il y a un emballement général, il faut aller vite, prendre son sandwich et sa canette à la main », explique Joël Boueilh, président des Vignerons coopérateurs de France.

En outre, dans les bars, à l'apéritif, les clients ont tendance à boire plutôt une bière ou un cocktail qu'un verre de vin. La puissance du marketing des groupes mondiaux de spiritueux pèse de tout son poids sur le choix des consommateurs. Ces derniers ont réussi à populariser, en quelques années, mojitos puis spritz, omniprésents sur les terrasses. Les brasseurs investissent également massivement dans la publicité pour imposer leurs marques de bière dans les esprits, et nouent des partenariats internationaux avec des événements sportifs ou culturels. Sans oublier la force de frappe des géants des colas et sodas, très implantés dans les chaînes de fast-foods.

Rien de comparable pour le vin, qui perd peu à peu du terrain. « Les bières et spiritueux reprennent les codes du vin en évoquant des origines voire des terroirs, alors que ce sont des produits industriels. Or, nous avons des atouts, nos vins sont naturels et leur qualité a progressé. Il nous manque les budgets et les compétences pour faire leur promotion », estime Antoine Leccia, président du groupe viticole de l'Hérault AdVini. Résultat, alors même que la consommation d'alcool en France est structurellement en forte baisse, le reflux ne touche pas de la même façon les différentes catégories.

Selon le CNIV, la chute globale estimée, par adulte, à 60 % depuis les années 1960 correspond à un plongeon de 70 % pour le vin et à des baisses de 18 % pour la bière et de 9 % pour les spiritueux. En outre, 37 % des Français déclarent, tout bonnement, ne pas consommer de vin.



Arrachage de pieds de vigne, à Saint-Sulpice-de-Faleyrens (Gironde), le 5 février. SEBASTIEN ORTOLA/REA

# Les Français boivent moins, les vigneron trinquent

Depuis les années 1970, la filière connaît une chute continue des ventes. Face à la surproduction, les viticulteurs réduisent les surfaces et changent de culture

Face à ce recul sur le territoire national, de nombreuses appellations viticoles ont misé sur l'export, en valorisant terroir et savoir-faire. Avec succès. En 2023, les ventes hors des frontières de vins français, y compris le champagne, ont atteint un montant de 11,2 milliards d'euros. A comparer aux 4,5 milliards d'euros du rayon vin (hors champagne) en grande distribution. Même si le chiffre est en retrait de 3 %, il s'apparente à un quasi-record. Le champagne représente à lui seul 4,1 milliards d'euros. En ajoutant les spiritueux, essentiellement le cognac, la Fédération des exportateurs de vins et spiritueux de France estime les ventes d'alcools français à l'international à 16,2 milliards d'euros en 2023, ce qui en fait le troisième contributeur à l'excédent de la balance commerciale.

Toutefois, les volumes de vins commercialisés à l'export ont baissé de 9 % en un an. Une tendance qui s'illustre aux Etats-Unis, premier marché des alcools français. Mais le choc est encore plus fort en Chine, où le nombre de bouteilles vendues a été réduit d'un quart. Le coup de froid sur l'économie chinoise douche la dynamique du marché du luxe, dont font partie les flacons de cognac ou de vins fins.

Ce trou d'air du marché chinois a pris à contre-pied le vignoble de Bordeaux, qui avait fait le pari d'une continuité du développement à vive allure de la consommation de ce breuvage dans l'ex-empire du Milieu. Les vins de Bordeaux sont aussi très présents en grande distribution en France, là où le repli des achats est le plus important. Et la part du rouge y est prépondérante, à près de 85 % des volumes. Résultat, depuis quasiment deux ans, le vignoble bordelais est entré dans une crise de surproduction aiguë. Elle touche en priorité des exploitations familiales situées dans les régions de l'Entre-deux-Mers, des Côtes et du Médoc, dont la production est en appellation bordelaise et bordelaise supérieure. Les ventes se sont bloquées, les cours ont dévisé et, depuis l'automne 2022, plus aucune statistique des prix de vente en vrac n'est publiée.

Le Bordelais a donc été contraint de mettre en place un plan d'arrachage des vignes qui a débuté après les vendanges de 2023. Une enveloppe d'un montant de 57 millions d'euros, financée par l'Etat, le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux et le conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, a été consti-

tuée en vue d'arracher environ 9 500 hectares, soit près de 10 % de la superficie totale, avec une prime de 6 000 euros à l'hectare.

Régis Falxa, président des Vignerons indépendants de Gironde, qui gère, avec sa sœur, Château Lalande-Labatut et Château Les Gauthiers aux portes de l'Entre-deux-Mers, s'est résolu à arracher 3 hectares de vignes en vue d'une diversification. « La campagne d'arrachage est finie à Bordeaux. Les paysages ont carrément changé. Sans compter les vignes laissées à l'abandon », constate-t-il, inquiet de l'impact de ce remodelage des terres sur l'œnotourisme, alors qu'il organise des événements pour écouler une partie de sa production à la propriété. D'autant que la crise est toujours là et qu'une nouvelle réduction du potentiel de production est envisagée. « Il faudrait arracher près du double, soit entre 15 000 et 20 000 hectares », souligne M. Falxa. Cette année, la campagne d'arrachage devrait s'étendre à d'autres régions. La filière a estimé, initialement, à 100 000 hectares la surface totale concernée, essentiellement en Occitanie, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, et donc dans le Bordelais, soit près de 13 % du vignoble français, qui s'étend sur 750 000 hectares.

**« LA CAMPAGNE D'ARRACHAGE EST FINIE À BORDEAUX. LES PAYSAGES ONT CARRÉMENT CHANGÉ. SANS COMPTER LES VIGNES LAISSÉES À L'ABANDON »**

RÉGIS FALXA  
président des Vignerons indépendants de Gironde

#### LE « CRÈVE-CŒUR » DE LA DISTILLATION

Lors des manifestations agricoles du début d'année où la colère des viticulteurs s'est fait entendre, pour dénoncer en particulier un prix de vente aux négociants trop bas, le gouvernement a décidé de mobiliser 150 millions d'euros pour financer ce dispositif. Il doit encore obtenir le feu vert de Bruxelles. En effet, l'arrachage définitif n'était plus prôné en Europe au moment où les négociants ont, au contraire, poussé à déréguler le marché pour planter de nouvelles vignes et produire plus. La prime serait de 2 500 euros par hectare pour un arrachage temporaire et de 4 000 euros par hectare pour un arrachage définitif. FranceAgriMer a lancé, en mai, un sondage pour connaître les besoins réels des viticulteurs. « Ce qui est remonté, à la suite de l'enquête, est un besoin d'arrachage de 22 500 hectares. Nous, nous le chiffons plutôt entre 50 000 et 60 000 hectares », estime M. Despey.

Le gouvernement a également déboursé une aide d'urgence de 80 millions d'euros et un chèque de 200 millions d'euros pour distiller le trop-plein de rouge dans les caves et le transformer en alcool blanc destiné à la

pharmacie ou à la parfumerie. « Nous avons distillé 3,5 millions d'hectolitres. La distillation s'est achevée fin mai », précise M. Despey. « Un crève-cœur », pour M. Falxa, qui s'est ainsi délesté d'une petite partie de sa production. Une précédente campagne de distillation lors de la crise due au Covid-19 avait déjà coûté 200 millions d'euros à l'Etat. Plus question de demander une nouvelle aide à la distillation.

D'autres pistes sont évoquées. « Pour réduire le potentiel, la piste de la transformation du vin rouge en bioéthanol est étudiée. Mais ce n'est pas la même rémunération. Elle serait de 20 euros par hectolitre contre 70 euros par hectolitre pour la distillation », explique M. Despey.

Les régions viticoles touchées par la crise réfléchissent à l'après. D'autres l'ont fait avant. A l'exemple du vignoble corse, qui est passé de 30 000 à 7 000 hectares entre les années 1970 et aujourd'hui et s'est converti au rosé qui représente désormais 68 % des volumes contre 16 % pour le rouge. Il a aussi appris à ne pas dépendre des négociants, la vente en vrac ne représentant plus que 10 % des vins de Corse commercialisés, avec la création de marques propres pour mieux valoriser la production. Sans oublier de miser sur les cépages autochtones. De nombreux viticulteurs ont aussi fait le choix de diversifier leurs cultures avec la plantation de clémentiniers, pamplemoussiers ou citronniers.

Mais ce grand virage s'est traduit par une nouvelle organisation. La crise qui touche les vignobles du sud de la France pourrait aussi se traduire par une nouvelle vague de restructurations. Ainsi, les Vignerons du Buzet, une coopérative de Lot-et-Garonne, ont demandé à être placés en procédure de sauvegarde en juin. « Les campagnes d'arrachage risquent de fragiliser les structures. Nous allons avoir une accélération des regroupements. Sur les 550 caves coopératives françaises, on pense que près de quatre-vingts pourraient être concernées par des fusions ou des rapprochements », affirme M. Boueilh. Et la question du devenir des vigneron dans les régions les plus touchées par la crise se pose. Déjà leur nombre s'érode inexorablement, passant de 70 000 à 59 000 entre 2010 et 2020, pour une valeur de la production viticole de 15,5 milliards d'euros en 2023. Combien seront-ils demain? ■

LAURENCE GIRARD