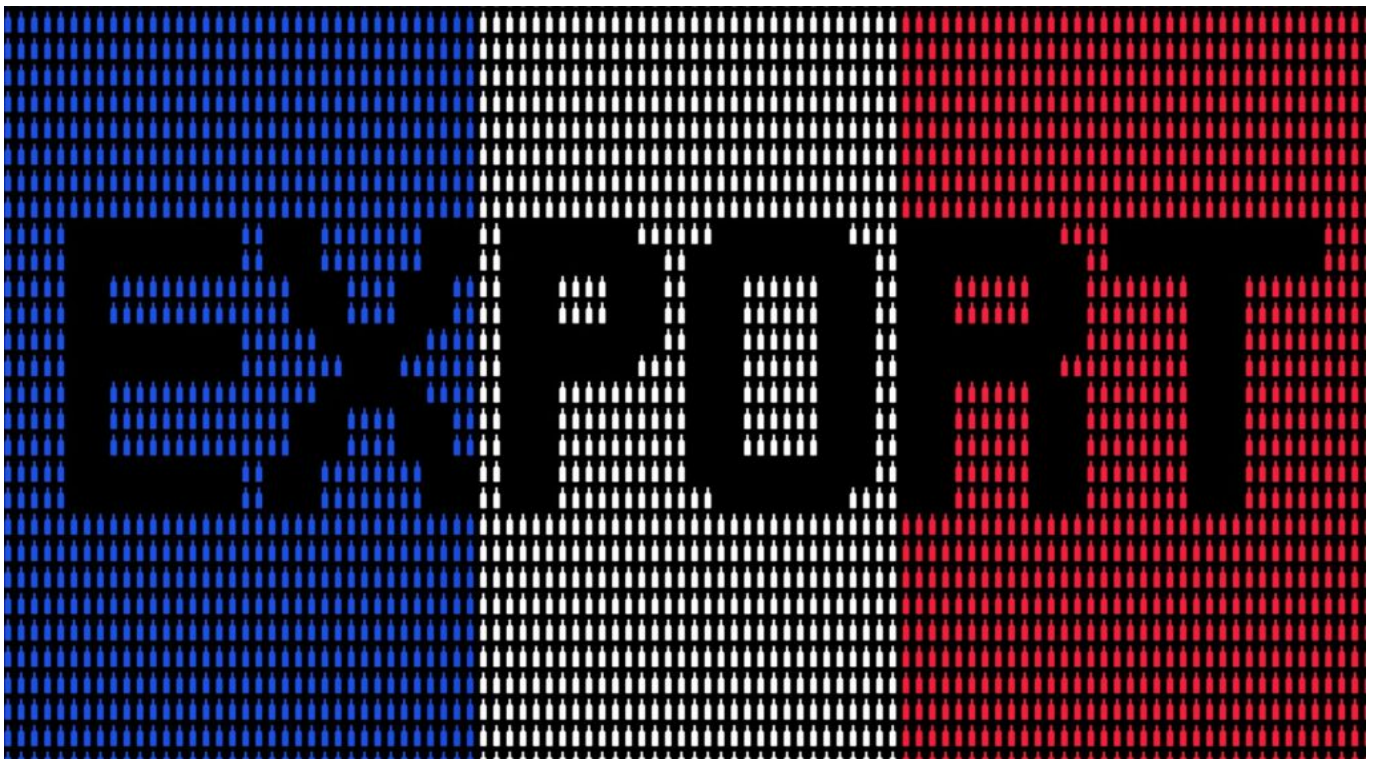


L'export, planche de salut du Syndicat Général des vignerons face à des consommateurs français qui boivent de moins en moins de vin



C'est ce qui ressort du 'Plan Stratégique' des Côtes-du-Rhône présenté par Denis Guthmuller, président du [Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône](#), accompagné de Philippe Faure, secrétaire général et de Denis Alary, président de la commission promotion des CDR.

« En 10 ans, la consommation de rouge en grande distribution est passée de 500 000hl à 300 000hl, soit -45% » annonce Denis Guthmuller. « Cette déconsommation nous impose de nous adapter et d'anticiper sur l'évolution du marché ».

Et un plan d'une quinzaine d'actions concrètes à mettre en oeuvre en 4 ans a été dressé par les professionnels, pour produire des effets à moyen et long terme. En sachant que les attentes de consommateurs changent, le climat aussi. Les vignerons ont donc 2 défis à relever : développer une commercialisation pérenne et devenir une référence environnementale.



Ecrit par Andrée Brunetti le 25 mai 2023

“Etre digne des attentes des consommateurs.”

Philippe Faure préconise que le Syndicat modifie son cahier des charges, ce qui est une ambition collective, définir un niveau qualitatif minimum, professionnaliser les dégustateurs (les former, les mettre à niveau, les re-boosters), être digne des attentes des consommateurs, et contrôler les vignobles, en août par exemple à quelques jours des vendanges pour vérifier l'état sanitaire de la vigne, son appartenance méritée à une AOC (appellation d'origine contrôlée) ou à une IGP (identité géographique protégée). « Le but n'est pas de les montrer du doigt, mais de les aider à progresser pour obtenir une juste valorisation de leur travail » conclut-il.

« S'adapter aux attentes du marché est un axe majeur », explique Denis Guthmuller, « Pour la simple raison qu'en France - où sont consommés 50% de nos Côtes du Rhône - 88% du marché sont constitués de rouge, 6% de blanc et 6% de rosé. Quand, au niveau international, le rouge représente 50% de la consommation, le blanc 30% environ et le rosé 20%. L'objectif pour 2035 est donc de commercialiser 1 million d'hectolitres de rouge, de doubler les volumes de blanc (en passant de 174 000 hl à 300 000) avec des profils fraîcheur, fruité, équilibré. Et pour les rosés atteindre 200 000hl (au lieu des 90 000 actuels) avec des vins d'apéritif, mais aussi des profils plus structurés, plus profonds, plus gastronomiques ».

“50% des CDR sont exportés.”

La promotion des Côtes du Rhône, c'est le domaine de Denis Alary. « 50% des CDR sont exportés. Avec le Covid et le confinement, nous avons annulé nos opérations à l'étranger. Nous avons donc de l'argent à mettre à disposition de la communication pour intensifier notre stratégie à destination des marchés prioritaires (USA, Canada, Chine). Nous allons aussi défricher Singapour et la Corée du Sud mais ne pas négliger non plus nos marchés habituels (G-B, Belgique, Japon, Suède et Danemark). ». Le Syndicat va aussi amplifier la promotion des 22 Côtes du Rhône Villages pour faire apprécier la typicité de chaque terroir.

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 mai 2023



Denis Guthmuller, au centre en chemise blanche, président du Syndicat Général des vignerons des Côtes-du-Rhône.

Comme les consommateurs sont de plus en plus concernés par l'environnement, le développement durable, le Syndicat souhaite devenir un référent en favorisant la biodiversité des vignobles, en développant l'enherbement des vignes, en plantant des haies, en mettant en avant un repos du sol entre deux cultures de vignes. « Il faut atteindre 100% d'exploitations certifiées en 2035, en HVE (Haute valeur environnementale) et en AB (Agriculture biologique), à ce jour nous avons un volume de 48% pour les surfaces de production » ajoute Denis Guthmuller.

Dernières pistes pour ces actions concrètes, comme recycler les emballages et les bouchons, réemployer les bouteilles de verre, pourquoi ne pas utiliser des canettes? « Quand on vit seul, qu'on rentre chez soi le soir, on n'a pas forcément envie de déboucher une bouteille de 75cl de vin, qui va rester entamée dans le frigo pendant des semaines... On préférerait une plus petite quantité, d'où notre réflexion »... conclut le président Guthmuller.

A terme, une 'Fondation de la biodiversité des Côtes-du-Rhône' pourrait être créée pour valoriser l'engagement des vignerons.