

## Bio, sans sulfites et vegan, le vin de Buzet joue la différence

Buzet-sur-Baïse (France) - Garanti sans produits animaux, le vin de la Coopérative de Buzet se fait dorénavant vegan après avoir développé des gammes bio et sans sulfites ajoutés: ce coup marketing pour ouvrir de nouveaux marchés à cette appellation du Lot-et-Garonne se traduit dans les vignes et aux chais par un véritable engagement écologique.

*"Nous sommes à l'écoute de nos clients qui sont des consommateurs exigeants, c'est dans cet esprit que nous avons créé ce vin vegan. Ce label est le plus rigoureux. Il couvre l'ensemble de cette famille de pensée, des végétariens aux végétaliens en passant par les flexitariens, des végétariens par intermittence",* explique Pierre Philippe, directeur général de la coopérative Les vigneron de Buzet.

Avec ce nouveau label commercialisé cette année, ces vigneron, qui produisent au total 12 millions de bouteilles par an, espèrent conquérir les marchés d'Amérique du Nord et d'Europe du Nord, où se concentrent de nombreuses personnes qui ne mangent ni ne portent rien d'origine animale.

*"Aujourd'hui notre appellation n'a pas la notoriété des Bordeaux ou des Côtes-du-Rhône par exemple, la porte d'entrée pour accéder au marché international passe par la différenciation, par une logique de l'usage et non pas de l'appellation. Quand nous proposons des vins vegan par exemple, on répond à une population qui cherche un produit correspondant à un mode de consommation particulier",* souligne cet écologiste convaincu.

Les Vignerons de Buzet, qui exportent 18% de leur production, sont par exemple présents sur le marché polonais, non pas pour la renommée de leur appellation jusqu'en Europe de l'Est, mais pour la mention sans sulfites ajoutés sur ses bouteilles.

Pour le label vegan, la coopérative a décidé de recourir à des colles d'origine végétale et non plus animale afin de stabiliser le vin et l'empêcher d'être trouble. *"La viticulture utilise traditionnellement du blanc d'oeuf pour +coller+ le vin. Nous, nous l'avons remplacé par une farine de pois",* a indiqué Pierre Philippe.

- Chouettes et abeilles protégées -

La coopérative, créée en 1953, commercialise cette année son premier vin avec le logo "Vegan": le domaine de Michelet, millésime 2014, également biologique et sans sulfites ajoutés.

Les autres vins des 188 viticulteurs de la coopérative, qui représentent 94% des vigneron de l'appellation, seront tous vegans à partir du millésime 2016, mais ils ont préféré ne pas apposer ce label sur leurs bouteilles, préférant parfois privilégier les mentions "AB" (Agriculture biologique), "Bee friendly" pour la protection les abeilles, ou "sans sulfites ajoutés".

*"Ce sont pour nous des axes de développement pour l'ensemble de nos vins même pour ceux qui n'ont pas l'un de ces labels sur la bouteille",* explique le directeur marketing de la cave, David Bidegaray.

Cette démarche de développement durable, lancée en 2005 avec l'arrivée de Pierre Philippe à la tête de la coopérative, se concrétise dans les vignes avec la réduction des pesticides. Les engrais chimiques sont remplacés par des engrais organiques.

*"La culture de la vigne autorise l'utilisation de plus de 250 produits chimiques différents. Nous avons réussi à en supprimer 100 sans avoir d'impacts négatifs sur la bonne conduite du vignoble",* précise avec fierté Pierre Philippe.

Les animaux sont également de la partie avec la protection d'espèces protégées dans le vignoble comme les abeilles, *"en supprimant les insecticides qui leur sont nuisibles"*. D'autres espèces ont même été réintroduites avec notamment la chauve-souris ou la chouette chevêche. *"Ces animaux sont des bons supplétifs aux insecticides",* développe-t-il.

Cette démarche, plus respectueuse de l'environnement, se veut aussi plus économique avec par exemple une nette réduction *"des dépenses de nos adhérents pour entretenir leur vignoble",* selon le directeur des Vignerons de Buzet.