

LE MARCHÉ DES VINS SANS ALCOOL – FOCUS MARCHÉ

Les vins sans alcool : une nouvelle opportunité de développement

Parmi les plus marquantes tendances observées depuis quelques années, le No/Low, qui désigne les vins sans alcool ou très faiblement alcoolisés, capte « un nombre grandissant de consommateurs ».

Le poids des jeunes

Les jeunes âgés de 18 à 25 ans « jouent un rôle prépondérant dans cette évolution », selon le baromètre Sowine/Dynata à l'issue d'une enquête menée en décembre 2022 sur un échantillon de 1.032 personnes. Cette tranche d'âge représente 44 % des consommateurs de No/Low.

La tendance se déploie aussi aujourd'hui sur les tables des restaurants étoilés et « aucun pays n'y échappe », selon les dirigeants de Wine Paris. « Ceux qui ne s'adapteront pas disparaîtront », prévient Rodolphe Lameyse, le directeur général du salon.

Même certains grands domaines se sont lancés dans le vin sans alcool. Coralie de Boüard, présidente du conseil de surveillance de château Angélu, premier grand cru classé en Saint Emilion, a entrepris de produire ce genre de vin, depuis deux ans, pour répondre à une demande des propriétaires qataris du Parc des princes.

Incitations des gouvernements

Curieusement, la France, premier producteur et premier consommateur de vin dans le monde, est en tête de la demande de vin sans alcool avec l'Allemagne, la Finlande et les Pays-Bas. Pour le vin à faible teneur en alcool, les plus gros consommateurs sont la Norvège, les Etats-Unis, et les Pays-Bas.

Certains gouvernements encouragent les consommateurs à opter pour des vins à faible teneur en alcool. Au Royaume-Uni, les pouvoirs publics autorisent désormais la désalcoolisation de vin en vrac. Une mesure qui pourrait faire se multiplier les alternatives aux boissons alcoolisées.



LE MARCHÉ DES VINS SANS ALCOOL – FOCUS MARCHÉ

Au cours des douze derniers mois, les ventes de boissons faiblement alcoolisées et non alcoolisées dans les magasins britanniques Waitrose ont progressé de 20 %, avec la bière en fer de lance. Cette augmentation est jugée tellement significative que l'enseigne a décidé d'augmenter de 60 % la surface dédiée à cette catégorie.

En Australie, le gouvernement a accordé une subvention de 4 millions de dollars destinée à favoriser la qualité et l'innovation sur le marché en plein essor des vins à faible teneur alcoolique ou sans alcool.

Bars sans alcool

Partout de nouveaux concepts de bars sans alcool font leur apparition de Liège, à Londres, à Dublin, San Francisco, New York ou Chicago.

Les seuils d'étiquetage des No/Low varient selon les pays. Au Royaume-Uni, il est de 0,05 % de teneur en alcool, mais le ministère de la Santé a lancé une consultation sur son relèvement à 0,5 %, ce qui lui permettrait de s'aligner sur des nombreux pays dont l'Australie, les Etats-Unis ou encore le Danemark.

Marché dynamique

Le marché mondial du No/Low a dépassé les 11 milliards de dollars en 2022. Il a augmenté de 7 % en volume sur les dix marchés clés parmi lesquels l'Australie, le Brésil, le Canada, les Etats-Unis, la France, l'Allemagne, le Japon, l'Afrique du Sud, précise l'institut IWSR... Aux Etats-Unis, entre août 2021 et août 2022, les ventes totales de boissons sans alcool ont bondi de 21 % à 395 millions de dollars sur douze mois.

Les consommateurs de No/Low ne sont pas des abstinents. En tout cas pas tous. Selon IWSR, 78 % d'entre eux boivent aussi de l'alcool. Le No/Low correspond la plupart du temps à un vœu de sobriété ponctuel, pour des raisons de santé ou de budget, après avoir fait du sport ou pendant une grossesse. La question religieuse a aussi son importance.

Source : Les Echos – Décembre 2023



LE MARCHÉ DES VINS SANS ALCOOL – FOCUS TECHNIQUE

ÉVAPORATION SOUS VIDE



COMMENT ÇA MARCHE ?

ÉVAPORATION



Quand un liquide est chauffé à une certaine température il change d'état et se transforme en gaz

SOUS VIDE

Quand on baisse la pression on baisse la température d'évaporation



ET POUR LE VIN ?



Le vin est (pour simplifier) un mélange d'eau et d'alcool qui ne s'évaporent pas à la même température. A pression atmosphérique c'est 78°C pour l'alcool et 100°C pour l'eau

DÉSALCOOLISATION

En mettant le vin **SOUS VIDE** on peut **EVAPORER L'ALCOOL** à 35-40°C pour préserver les arômes.

On obtient 2 produits:

- du vin désalcoolisé
- de l'alcool pour créer des spiritueux



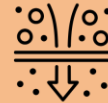
www.desalcoolisation.com

OSMOSE INVERSE



COMMENT ÇA MARCHE ?

OSMOSE INVERSE



Il s'agit de séparer à travers des membranes spécifiques l'alcool du reste du produit

PERMEAT ET RETENTAT

On récupère d'un côté un mélange d'eau et d'alcool (permeat) et de l'autre un retentat très concentré



REHYDRATATION



Il est nécessaire d'éliminer l'alcool de ce permeat et réintroduire l'eau ainsi récupérée dans le vin traité (retentat). Ceci se fait via un contacteur membranaire ou une distillation

DÉSALCOOLISATION

En passant le vin à travers un osmoseur

On obtient 2 produits:

- du vin désalcoolisé
- de l'alcool pour créer des spiritueux



www.desalcoolisation.com

