

26-28 JANVIER 2026 – PARC DES EXPOSITIONS DE MONTPELLIER

MILLÉSIME BIO 2026 : NOUVEAU FORMAT, MÊME ADN



Organisé par SudVinBio, la 33^e édition de Millésime BIO, le plus grand salon professionnel mondial pour les vins et alcools biologiques, sera marquée par une série de nouveautés, co-construites avec les exposants et les acheteurs professionnels afin de répondre aux enjeux actuels de la filière.

UN VENT DE RENOUVEAU

Si Millésime BIO reste fidèle à son ADN (celui d'un salon 100 % bio, sans marketing où tous les exposants ont le même stand), l'édition 2026 inaugure un nouveau format d'exposition, conçu pour enrichir l'expérience de visite tout en renforçant la lisibilité de l'offre.

Nouveau format d'exposition : organisé par pays et région viticole. Les exposants seront regroupés dans les halls par grande région, ces halls conserveront toutefois la mixité des appellations, socle identitaire du salon. Cette nouvelle organisation vise à fluidifier les parcours de visite et à optimiser les dégustations.

UN ESPACE BIODYNAMIE

En 2026, Millésime BIO confirme son soutien aux démarches complémentaires à l'agriculture biologique. Après le succès du premier espace Biodyvin en 2025, Millésime BIO accueillera également les producteurs certifiés Demeter dans un espace biodynamie, rendant ainsi plus visible l'ensemble des approches biodynamiques représentées sur le salon.

UN NOUVEL ESPACE NO-LOW 100 % BIO

L'offre de boissons s'élargit encore. Après la bière, le cidre, le saké et les spiritueux bio, un nouvel espace entièrement dédié aux boissons no-low 100 % bio (faibles en alcool ou désalcoolisées) fait son apparition sur le salon. Une réponse à une tendance de consommation durable et croissante, en ligne avec les attentes du grand public et des professionnels.

DES VOYAGES CLÉ EN MAIN POUR FACILITER LA DÉCOUVERTE DES DOMAINES BIO

Autre nouveauté de taille : Millésime BIO propose aux visiteurs de les accompagner dans l'organisation d'un wine tour dans les vignobles d'Occitanie et dans les vignobles voisins, en partenariat avec des professionnels du voyage et du tourisme d'affaires, en amont ou après la visite du salon. Une manière de combiner sourcing et immersion au cœur des terroirs.

UN SALON AU CŒUR DES ENJEUX DE LA FILIÈRE

Millésime BIO se tient dans un **contexte contrasté** : les surfaces viticoles en bio ont connu en 2024 la première baisse de leur histoire, avec un repli significatif des conversions. Pourtant, **la demande ne faiblit pas**, bien au contraire. En 2024, les résultats de tous les circuits de distribution sont en hausse, à l'exception de la grande distribution. Cette dynamique doit cependant être stimulée et renforcée, d'autant que le contexte 2025, marqué par de nouveaux aléas climatiques ainsi que par une actualité politique et géopolitique génératrice d'incertitudes, crée de l'anxiété. Par ailleurs, si la filière est moins exposée que d'autres au repli de la grande distribution (qui représente moins de 7 % de son chiffre d'affaires), celle-ci reste un circuit stratégique pour de nombreux opérateurs.

26.27.28 JANVIER 2026
MONTPELLIER
PARC EXPO



MillésimeBIO

MONDIAL DU VIN ET DES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES



UN SALON DE DÉCOUVERTES ET DE RENCONTRES
100% BUSINESS & 100% BIO
1 500 exposants du monde entier

NOUVEAU FORMAT D'EXPOSITION

Boissons alcoolisées

Beer & Bio Cider & Bio Spirit & Bio

3 nouveaux espaces

NoLow & Bio Demeter Biodyvin

www.millesime-bio.com
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELLS

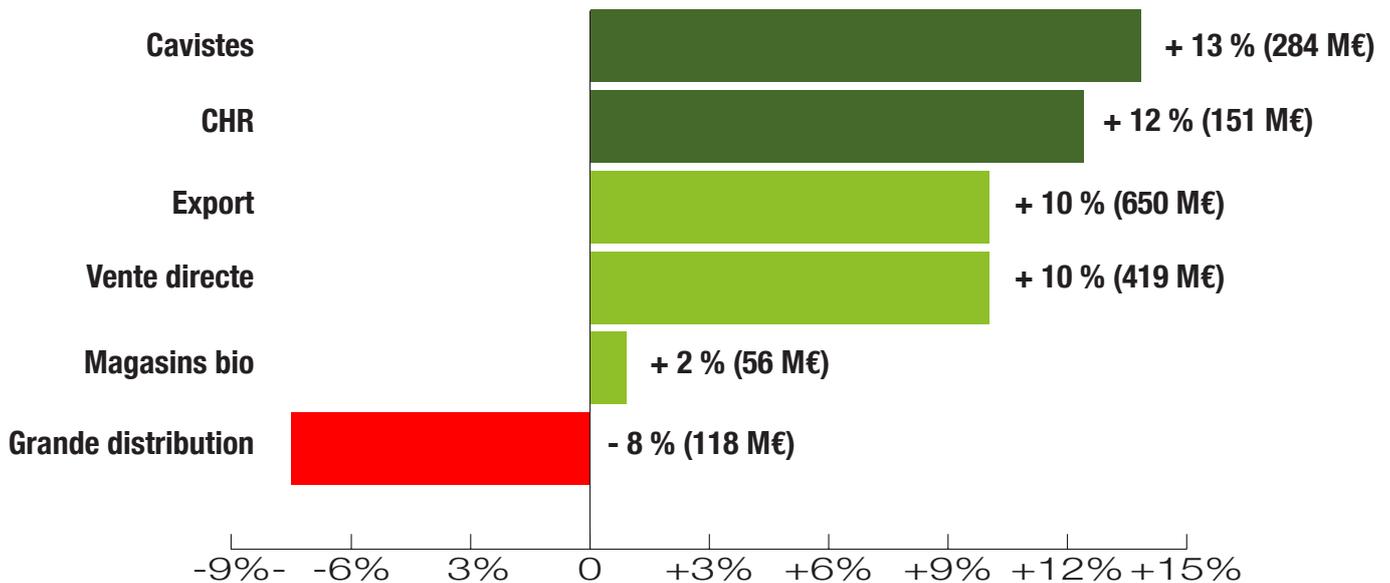






L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VENTES 2024 EN VALEUR PAR CIRCUIT



Source : Agence Bio

1993 CRÉATION DU SALON

1 ORGANISATEUR

SUDVINBIO, l'association interprofessionnelle des vignerons, coopérateurs et metteurs en marché bio d'Occitanie



Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991

3 JOURS
DE RENCONTRES

4 HALLS
D'EXPOSITION (FORUM + MASTERCLASS)

L'offre



5 FAMILLES DE PRODUITS
VIN | BIÈRE | CIDRE
SPIRITUEUX | NO-LOW
et autres boissons

1 500 EXPOSANTS EN 2025

15 % DE NOUVEAUX EXPOSANTS



100 % DES VIGNOBLES FRANÇAIS



15 PAYS

AFRIQUE DU SUD /// ALLEMAGNE /// ARGENTINE
AUTRICHE /// BELGIQUE /// CHILI /// ESPAGNE
FRANCE /// GÉORGIE /// GRÈCE /// ITALIE /// PORTUGAL
ROUMANIE /// ROYAUME-UNI /// SLOVÉNIE



+ de 10 000
RÉFÉRENCES EN BIO

1 CÉNOTHÈQUE Des centaines de références en libre-dégustation et un bar Challenge avec tous les médaillés du Concours 2026

1 CORNER Cépages résistants

26 000 m²
D'ESPACES D'EXPOSITION

1 ESPACE Vins en vrac

Le visitorat

10 000 acheteurs professionnels

Cavistes, sommeliers, gérants de restaurant, négociants, grossistes, importateurs, acheteurs de la grande distribution ou des magasins bio spécialisés

50 pays représentés

> France 82 %
> Export 18 %



SAVE THE DATE – 13 ET 14 JANVIER 2026

CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2026, LE CONCOURS MONDIAL DES VINS ET BIÈRES BIO

Plus importante dégustation de vins et de bières bio au monde, le Challenge Millésime BIO réunira les 13 et 14 janvier 2026 1800 vins et 150 bières en compétition. Des jurés de dégustateurs professionnels (acheteurs, sommeliers, œnologues, journalistes) départageront les échantillons.

Les produits médaillés seront mis à l'honneur lors du salon, en dégustation libre sur le « Bar Challenge », espace vitrine du palmarès. En 2025, 504 vins et 48 bières avaient été récompensés.

Ouverture des inscriptions pour les échantillons à partir du 3 novembre 2025

Plus d'infos : www.challenge-millesime-bio.com

MILLÉSIME BIO, LE MONDIAL DU VIN ET DES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES

Créé en 1993, Millésime BIO est aujourd'hui le plus grand salon professionnel au monde pour les vins et alcools bio avec des exposants issus d'une quinzaine de pays répartis sur quatre continents. Il est organisé à Montpellier par l'association SudVinBio, qui fédère quelque 1 100 vignerons, coopérateurs et négociants de la Région Occitanie, la première région bio d'Europe.

www.millesime-bio.com

CONTACTS PRESSE : AGENCE CLAIR DE LUNE

Samantha Druon – +33 (0)4 72 07 42 41 – samantha.druon@clairdelune.fr
Raphaëlle Amaudric – +33 (0)6 87 33 98 08 – raphaelle.amaudric@clairdelune.fr