



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS
DE LA VIGNE ET DU VIN

VIN & SOCIÉTÉ – PRÉSENTATION DES OUTILS MIS À DISPOSITION DE NOS MEMBRES **2024**



1

LES OUTILS CONSOMMATION RESPONSABLE



GUIDE DE LA CONSOMMATION RESPONSABLE



VIN & SOCIÉTÉ

Déguster, c'est aussi recracher !

Lors d'une dégustation, impressionnez vos amis en recrachant comme un pro ! Des crachoirs sont toujours à votre disposition chez les cavistes et vigneron.



3 cl
suffisent
pour
déguster.

L'eau, votre meilleure alliée.

Pensez à boire de l'eau entre deux dégustations pour vous hydrater et rincer votre palais afin de mieux apprécier toutes les subtilités d'un vin.

N'hésitez pas à casser la croûte !
Accompagner le vin d'aliments permet de réduire la vitesse d'absorption de l'alcool.



Savourer, c'est mesurer !

Une unité d'alcool représente

 Vin 10 cl à 12° (un ballon)	 Bière 25 cl à 5° (un demi)	 Whisky 3 cl à 40° (un baby)
 Pastis 3 cl à 45° (+ eau)	 Cidre 25 cl à 5° (une bolée)	

Une bouteille de vin de 75 cl contient environ 7 verres de 10 cl soit 7 unités d'alcool.

GUIDE DE LA CONSOMMATION RESPONSABLE

- Public: consommateurs
- Lieux de diffusion: caveaux, fêtes viticoles
- Thématiques abordées: repères d'alcoolémie au volant, repères de consommation à moindre risque, conseils et bonnes pratiques
- Disponible sur demande en format papier

[Découvrir le guide dans son intégralité](#)



Ethylotestez-vous !

Au volant, le taux légal d'alcoolémie est limité à :

0,5 g/L*
pour les
conducteurs
confirmés

0,2 g/L*
pour les permis
probationnaires

Le taux d'alcool dans le sang est à son maximum environ 30 minutes après la dernière consommation et diminue en moyenne de 0,10 à 0,15 g par heure.

*g/L: gramme par litre de sang

Les repères d'alcoolémie pour les femmes				Les repères d'alcoolémie pour les hommes			
kg				kg			
45	0,36	0,71	1,07	50	0,27	0,55	0,82
50	0,32	0,64	0,96	55	0,25	0,50	0,75
55	0,29	0,58	0,87	60	0,23	0,46	0,69
60	0,27	0,53	0,80	65	0,21	0,42	0,63
65	0,25	0,49	0,74	70	0,20	0,39	0,59
70	0,23	0,46	0,69	75	0,18	0,37	0,55
75	0,21	0,43	0,64	80	0,17	0,34	0,51
80	0,20	0,40	0,60	85	0,16	0,32	0,48
85	0,19	0,38	0,56	90	0,15	0,30	0,46
90	0,18	0,36	0,53	95	0,14	0,29	0,43
95	0,17	0,34	0,51	100	0,14	0,27	0,41
100	0,16	0,32	0,48	105	0,13	0,26	0,39

Estimations moyennes des alcoolémies dans le sang, en g/L après consommation à jeun, de 1 à 3 verres de vin de 10 cl à 12°



Ayez toujours un plan B.

En cas d'alcoolémie positive, plusieurs solutions s'offrent à vous pour regagner votre domicile en toute sécurité :

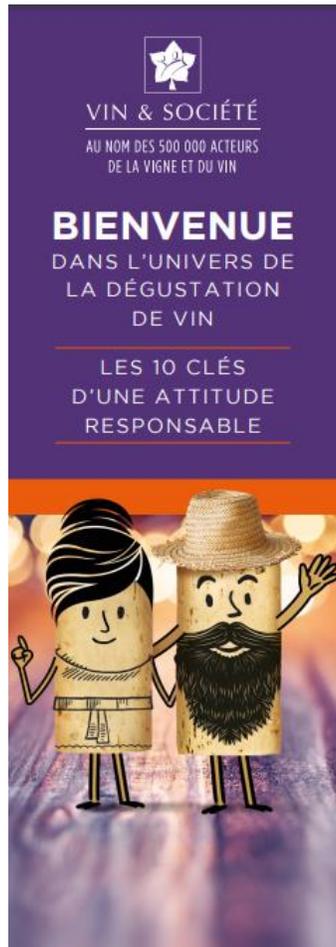
attendre le temps qu'il faut avec vos proches, vous faire ramener par l'un d'entre eux ou par un tiers (taxi, transports en commun, covoiturage, etc.).



EVENTAIL BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE LA DEGUSTATION



VIN & SOCIÉTÉ



LES 10 CLÉS D'UNE ATTITUDE RESPONSABLE

- Public: support pédagogique destiné à toutes les personnes qui font déguster le vin (vignerons, organisateurs d'évènements ou bénévoles)
- Thématiques abordées: conseils et bonnes pratiques à adopter lors de la dégustation de vin
- Disponible sur demande en format papier

 [Découvrir le support dans son intégralité](#)



5 ÉTAPES POUR APPRENDRE À RECRACHER LE VIN COMME UN(E) PRO.

EN COLLABORATION AVEC
L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE



- 1** Prenez une petite gorgée de vin sans l'avaler.
Sinon c'est raté.
- 2** Penchez légèrement la tête vers l'avant pour que le vin aille dans la partie inférieure de la bouche.
L'intérieur du menton, on sait enfin à quoi il sert.
- 3** Faites passer le vin d'un côté à l'autre de la bouche.
De gauche à droite ou de droite à gauche, ça marche dans les deux sens.
- 4** Mettez les lèvres en position «bisous» et faites entrer un petit filet d'air dans la bouche deux ou trois fois sans avoir peur de faire du bruit.
C'est l'un des rares bruits de bouche acceptable en société.
- 5** Baissez la tête, avancez les lèvres et recrachez tout le vin, en filet, dans un crachoir.
C'est plus distingué, on n'est pas dans un salon.



Retrouvez tous
nos conseils
pour apprendre
à recracher



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

MEMENTO POUR APPRENDRE A RECRACHER COMME UN PRO

- Public: consommateurs
- Lieux de diffusion: caveaux, fêtes viticoles, évènements
- Thématique abordée: avec humour, sensibilisez les consommateurs au geste de recracher
- Disponible sur demande en format papier

[Découvrir le support dans son intégralité](#)



PARTENARIATS ETHYLOTESTS



VIN & SOCIÉTÉ



DISPOSITIFS DE CONTRÔLE D'ALCOOLEMIE

- Mécanique: Vin & Société a noué 2 partenariats permettant à ses membres et leurs adhérents d'acheter des éthylotests à des prix préférentiels
 - Lieux de distribution: caveaux, évènements, fêtes viticoles
 - Public: professionnels de la filière, organisateurs de fêtes viticoles
 - Dispositifs concernés:
 - éthylotest chimique
 - éthylotest électronique
- 👉 Codes préférentiels et prix communiqués sur demande

⚠ **Pour rappel**, la mise à disposition à la vente de dispositifs de contrôle d'alcoolémie est obligatoire depuis le 1er juillet 2021 dans les débits de boissons à emporter.



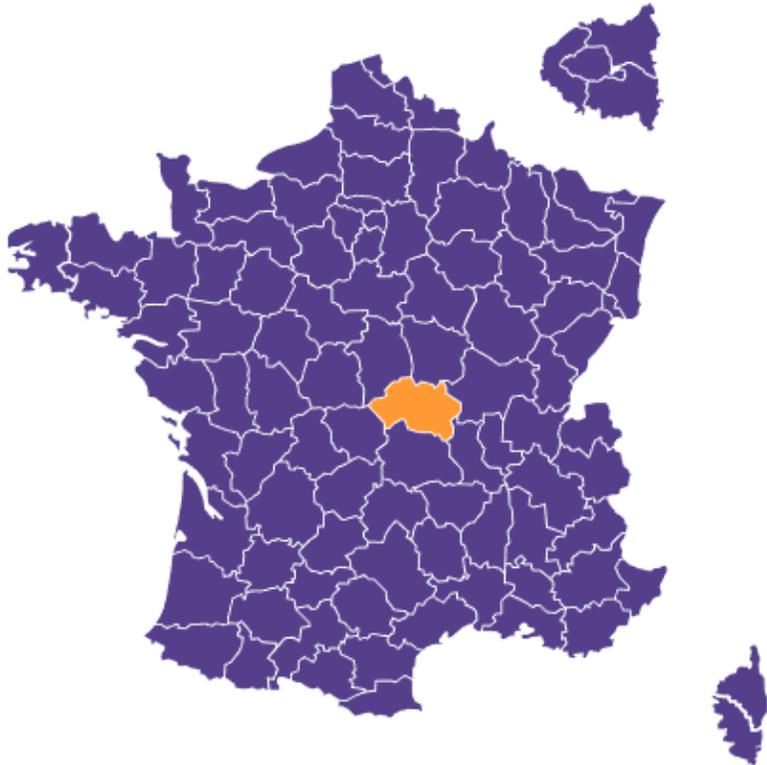
ANNUAIRE DES ACTEURS DE LA PREVENTION ET DE LA SECURITE ROUTIERE



VIN & SOCIÉTÉ

Acteurs de la prévention et de la sécurité routière

Paris et petite couronne



CARTE INTERACTIVE DES ACTEURS DE LA PREVENTION ET DE LA SECURITE ROUTIERE

- Public: organisateurs de fêtes viticoles ou d'évènement oenotouristique

 [Carte disponible en ligne](#)



MEMO FETES VITICOLES RESPONSABLES



VIN & SOCIÉTÉ

LES ACTIONS À METTRE EN PLACE POUR UNE FÊTE VITICOLE RESPONSABLE

Ce mémo de bonnes pratiques vous est proposé par Vin & Société*

LORS D'UN ÉVÉNEMENT VITICOLE, VOICI LES ACTIONS INCONTOURNABLES AUXQUELLES PENSER

- Crachoirs** sur les tables de chaque stand de dégustation
- Eau gratuite** à disposition sur les stands pour permettre à chacun de s'hydrater
- Boissons sans alcool**, privilégier des dégustations de jus notamment pour les populations ne consommant pas d'alcool (mineurs, femmes enceintes, personnes prenant des médicaments)
- Mets solides** Mettre à disposition des petites bouchées, du pain etc.
- Utiliser des verres marqués ou bouchons doseurs** servir la juste dose : 3cl par verre, une dose dégustation, les verres standards par exemple.

PRÉVENTION ROUTIÈRE

- Contrôle d'alcoolémie :** mise à disposition d'éthylotests chimiques à minima, éthylotests électroniques ou alcoobornes
- Contact avec la Sécurité routière** (liée à la Préfecture) ou la Prévention routière (associations) ou tout acteur de prévention local : accompagnement dans la mise en place d'un stand de prévention, animation prévention, aide dans le choix des lieux de contrôles d'alcoolémie, mise à disposition de documentation, organisation d'un dépôt des véhicules.

Solutions alternatives à la prise de volant :

réservation de taxis, système de navette pour desservir les villes/villages alentours (bus, train, covoiturage). Se renseigner auprès des acteurs locaux

Information en amont et indication pendant l'événement de la présence d'un stand dédié et/ou de la possibilité de tester son alcoolémie

INFORMATION DES VISITEURS

Information sur les principes de la consommation responsable (repères de consommation, bonnes pratiques, explication des unités d'alcool, du respect du taux légal au volant, absorption de l'alcool) : affiches, programmes, kakemonos, messages radios, flyers, etc.

INFORMATIONS UTILES

La responsabilité du maire, de l'organisateur et de la personne qui sert de l'alcool est engagée en cas d'accident à la sortie de la visite. Il est nécessaire d'appliquer les obligations liées au service d'alcool et d'être attentif à la consommation de ses clients / visiteurs. Le service de boissons alcoolisées à une personne présentant des signes d'ivresse est répréhensible.

Le taux d'alcool limite autorisé par la loi au volant est de 0,5 g/L de sang pour les conducteurs confirmés, soit 0,25g/L d'air expiré. Pour les permis probatoires, le taux d'alcool limite est de 0,2g/L de sang. La réglementation s'applique à tout conducteur novice possédant un permis de conduire depuis moins de trois ans (deux ans si le permis a été obtenu dans le cadre de la conduite accompagnée).

Disposition envers les mineurs :

- Il est interdit de recevoir des mineurs de moins de seize ans non accompagnés par toute personne de plus de 18 ans en ayant la charge ou la surveillance (L3342-3 CSP) (que ce soit une manifestation gratuite ou payante).
- Il est interdit de vendre ou offrir des boissons alcooliques à des mineurs (L3342-1 CSP).
- Il est obligatoire d'apposer une affiche rappelant les dispositions de protection des mineurs (L3342 - 4CSP).

Toute l'information pour une fête viticole responsable : <http://www.vinetsociete.fr/s-engager/fetes-viticoles-responsables>

VIN & SOCIÉTÉ
AU NOM DES 500 000 ACTEURS DE LA VIGNE ET DU VIN

* Vin & Société fédère et représente les 500 000 acteurs de la vigne et du vin en France. Vin & Société a pour but de donner sa juste place à un savoir-faire traditionnel et à un secteur d'activité qui contribue à la fois à la vitalité économique et au rayonnement de la France. Transmettre les valeurs du vin, promouvoir une consommation qualitative et responsable, entretenir un dialogue permanent avec les institutions et les représentants de la société civile sont ses principales missions. Vin & Société impulse et promeut l'engagement responsable de la filière vin.

RAPPEL DES INFORMATIONS UTILES LORS DE L'ORGANISATION DE FETES VITICOLES

- **Public:** organisateurs de fêtes viticoles ou d'évènement oenotouristique
- **Thématiques:** rappel des actions à mettre en place lors d'une fête viticole (crachoirs, éthylotests, boissons non alcoolisées...), cadre réglementaire et responsabilités

 [Mémo téléchargeable en ligne](#)



CAMPAGNE: UN BON VIN SE BOIT AVEC TOUT, AVEC MODERATION SURTOUT



VIN & SOCIÉTÉ



QUIZ FOODISTA

*Dis-moi quel foodista tu es, je te dirai les vins
qui te font saliver*

- Public: consommateurs
- Lieux de diffusion: caveaux, évènements, fêtes viticoles
- Thématiques abordées: faites découvrir à vos consommateurs leur profil de mangeur et proposez-leur des accords originaux

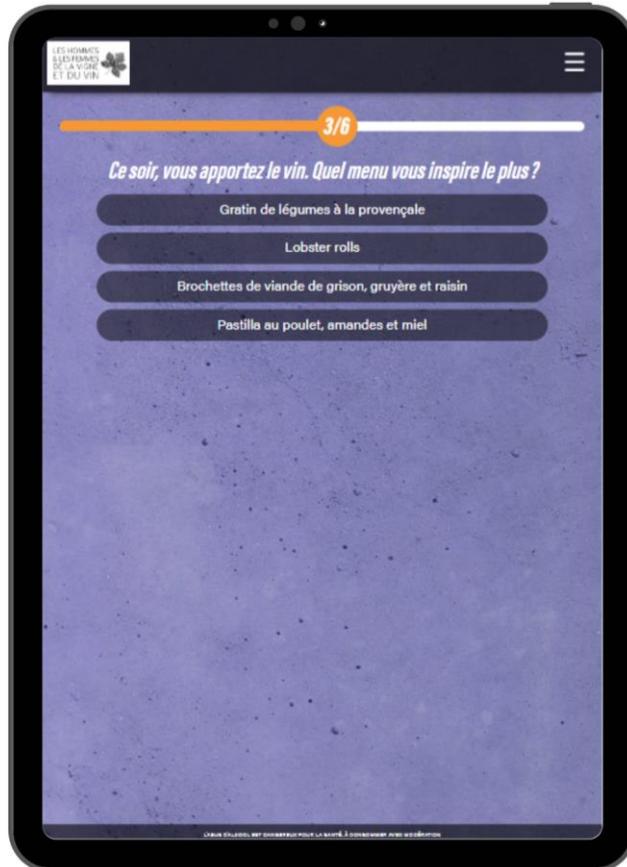
👉 [Lien vers le quiz et plateforme digitale](#)



CAMPAGNE: UN BON VIN SE BOIT AVEC TOUT, AVEC MODERATION SURTOUT



VIN & SOCIÉTÉ



QUIZ FOODISTA

👉 Une **web app** est également disponible pour télécharger le quiz et le mettre à disposition hors ligne (sur tablette, Ipad) où que vous soyez (vignes, caveau, évènement...) : <https://www.food-et-vin-app.com/>



MODULE DE FORMATION A LA CONSOMMATION RESPONSABLE



VIN & SOCIÉTÉ



POURQUOI CETTE FORMATION ?

*En tant que futurs
professionnels du secteur,
vous allez être amenés....*

...à servir du vin
...et à en consommer



VOUS DEVEZ DONC

- Être en mesure de **servir des verres en respectant les doses recommandées**,
- **Connaître les repères de consommation** à moindre risque
- Savoir identifier **les profils et les situations à risque**
- Être conscients des **risques sanitaires et sociaux liés à une consommation excessive** d'alcool.



MODULE CONSOMMATION RESPONSABLE

- Public: futurs professionnels de la filière (16-20 ans)
- Thématiques abordées: repères de consommation à moindre risque, notion de verre standard et unité d'alcool, métabolisation de l'alcool, repères d'alcoolémie au volant
- Format: atelier de 3h en demi-classes

👉 Pour tout renseignement complémentaire nous contacter



2



SUPPORTS EDUCATIFS



LE PETIT QUOTIDIEN

- Public: 6-10 ans
- Thématiques abordées: la culture de la vigne, la vigne au fil de l'année, l'histoire de la vigne, quiz et jeux
- Disponible sur demande en format papier et digital

 [Découvrir le support dans son intégralité](#)

ISSN 0386-6347

ÉDITION 2023

le Petit Quotidien
DÉCOUVERTES

SOMMAIRE

- La culture de la vigne p. 2-3
- De la vigne au raisin p. 4-5
- La vigne à travers les temps p. 6-7

PARS À LA DÉCOUVERTE DE LA VIGNE EN FRANCE !
La vigne est une liane sur laquelle on cultive le raisin. Découvre sa culture.

La fiche découverte NATURE

La culture de la vigne en France

• La vigne pousse sur des terres appelées « vignobles ». Elle n'aime pas avoir trop chaud, ni trop froid. Pour bien grandir, elle a besoin d'un peu d'eau et de soleil. Sa culture demande beaucoup de soin et d'attention.

• Une fois par an, la vigne produit du raisin. Il se mange tel quel à table, en dessert, ou transformé : en jus, en raisins secs, en huile de pépins de raisin, en vin (pour les adultes)...

LE SAIS-TU ?

500 000 personnes environ ont un métier en lien avec la vigne et ses produits.

Une grande plante
La vigne est une plante grimpante : sa tige s'accroche à un fil de fer pour pousser. Elle peut atteindre 5 mètres de haut. Ses racines s'enfoncent profondément sous la terre.

Des vignes différentes
Les **variétés** de vignes sont appelées « cépages ». Chaque cépage donne un raisin différent, avec un goût plus ou moins sucré, une couleur plus ou moins foncée, des grains de taille variable...

Le gardien de la vigne
Le vigneron plante le **cep** et taille les **sarments** pour que la vigne pousse bien. Il la soigne lorsqu'elle tombe malade et lutte contre ses ennemis (champignons, pucerons...).

Un mini-monde
La vigne accueille une très grande **biodiversité** : vers de terre, oiseaux, chauves-souris... Ces animaux la protègent : ils mangent les petites bêtes qui la rendent malade.

La récolte du raisin
À la fin de l'été et au début de l'automne, on récolte le raisin. Ce sont les « vendanges ». Elles peuvent se faire à la main ou avec des machines.

1/ Vrai ou faux ?
Lors des fortes chaleurs, certains vigneronns récoltent la nuit.

2/ Je peux être de raisin ou de beauté.
Que suis-je ?

Les mots difficiles

Variété (ici) : sorte, espèce.
Cep : pied de vigne.
Sarment : branche de la vigne.
Biodiversité : toutes les espèces d'animaux et de plantes vivant dans un lieu.

Chiffre clé
796 000 hectares
C'est l'espace occupé par les vignes en France, ce qui représente plus d'un million de terrains de foot !

Info
Il existe plus de 6 000 variétés de vignes cultivées dans le monde. On les appelle les « cépages ».

La culture de la vigne dépend beaucoup de la météo. Cette plante aime le soleil ! Il permet au raisin de produire son sucre.

Réalisé par Éditions Spéciales

En savoir

ASTUCE DE VIGNERON
Pour vérifier l'état de ses vignes, le vigneron place en bout de rang des plantes plus fragiles que la vigne (comme des rosiers). Si une de ces plantes est malade, alors c'est le signe qu'il doit traiter sa vigne en prévention avant qu'elle ne tombe malade à son tour.

LA VIGNE DU FUTUR
Les nouvelles technologies sont très utiles pour cultiver les vignes. Des robots enlèvent les mauvaises herbes, des drones les survolent pour voir si elles sont en bonne santé, des petits appareils installés dans le vignoble surveillent la météo...

2 • LE PETIT QUOTIDIEN DÉCOUVERTES • ÉDITION 2023

ÉDITION 2023 • LE PETIT QUOTIDIEN DÉCOUVERTES • 3



EDUCATION DES PLUS JEUNES A LA CULTURE DE LA VIGNE



VIN & SOCIÉTÉ

ÉDITION 2023
SOMMAIRE

De la graine au raisin p. II-III

La culture de la vigne p. IV-V

Les métiers de la vigne p. VI-VII

Quiz p. VIII

CHIFFRE CLÉ
796 000
C'est le nombre d'hectares occupés par des vignes en France. Soit plus d'un million de terrains de foot.

IL Y A 500 ANS, le raisin était consommé comme fruit de table en France. C'était le dessert préféré de François I^{er}, roi de France de 1515 à 1547.

Réalisé par Éditions Spéciales



LA VIGNE EN FRANCE : UN UNIVERS À EXPLORER

La vigne fait partie de la France : de sa culture, de son histoire, de ses paysages.



La vigne d'aujourd'hui

BRÈVES

ÉVOLUTION
Place aux femmes dans le monde de la vigne et du vin ! Dans ce domaine autrefois réservé aux hommes, elles sont de plus en plus présentes. Aujourd'hui, un tiers des œnologues sont des femmes et 20% des exploitations viticoles sont dirigées par des femmes.



PLANTATION
Le pépiniériste crée des petits plants de vigne à partir de sarments qu'il coupe directement sur des vignes existantes. Il les vend ensuite au vigneron pour qu'il les plante. Ces plants poussent rapidement et produisent du raisin au bout de quelques années.



Œnologie
Spécialiste du vin. Plant. Ici, végétal au début de sa croissance.

LA QUESTION

QUELS SONT LES MÉTIERS AUTOUR DE LA VIGNE ?

Plus de 500 000 personnes ont un métier en lien avec la vigne et le vin. En voici quelques-uns !



Cultiver. Le vigneron cultive la vigne pour obtenir le meilleur raisin possible. Ses ouvriers la plantent et l'aident à la tailler, et le tractoriste l'entretient.

Dans les petites exploitations, le vigneron fait tout de A à Z.

Produire. Le maître de chai produit le vin. Pour cela, il est aidé par un œnologue. Les tonneaux sont fabriqués par un tonnelier.

Vendre. Une fois mis en bouteille, le vin peut être vendu à l'étranger et en France par le commercial. Le responsable marketing aide à la vente grâce à la communication (site internet, réseaux sociaux...).

QUIZ

Quel bois est utilisé par le tonnelier pour conserver le vin : le sapin, le chêne ou le platane ?

DU TOURISME À LA VIGNE

La France est le pays le plus visité au monde. Les touristes viennent de partout pour découvrir ses régions viticoles. Cela s'appelle « l'œnotourisme ».

proposent même de passer quelques jours avec eux ou de vivre une immersion en réalité virtuelle, afin de partager leur quotidien.



DÉCOUVERTE

COMMENT FABRIQUE-T-ON LE VIN ?

Les raisins ramassés sont apportés dans le chai pour être transformés en vin.

LE VIN BLANC

Le pressurage
Dès leur arrivée au chai, les raisins blancs doivent être pressés pour obtenir leur jus.

L'éraflage
Les grains de raisin sont séparés de la rafle (les petites tiges de la grappe).

La cuvaison
Les grains de raisin sont écrasés, puis mis à macérer (trempés) dans une cuve pour qu'ils fermentent. En se mélangeant avec la peau et les pépins des raisins, le jus se colore en rouge.

Le pressurage
Le mélange est mis dans un pressoir pour en extraire le vin.

Le jus obtenu, le « moût », est mis dans une cuve pour fermenter.

Le sucre du raisin se transforme en alcool (vin) grâce à l'action des levures présentes naturellement dans le vin ou ajoutées.

LE VIN ROUGE

Le pressurage
Le jus est mis dans une cuve pour fermenter.

Le sucre du raisin se transforme en alcool (vin) grâce à l'action des levures présentes naturellement dans le vin ou ajoutées.

LE SAIS-TU ?
Les champagnes et les crémant sont aussi des vins mais effervescents. Leurs bulles sont produites directement dans la bouteille par une fermentation qui dégage du gaz carbonique.

Le vin est stocké dans des cuves en inox ou des barriques en bois, de quelques jours à plusieurs mois, pour laisser le temps au vin de développer ses arômes.

Formenter
Ici, se transformer en alcool. Levure. Ici, champignons qui provoquent la fermentation du jus des raisins en transformant les sucres en alcool. Arôme. Parfum.

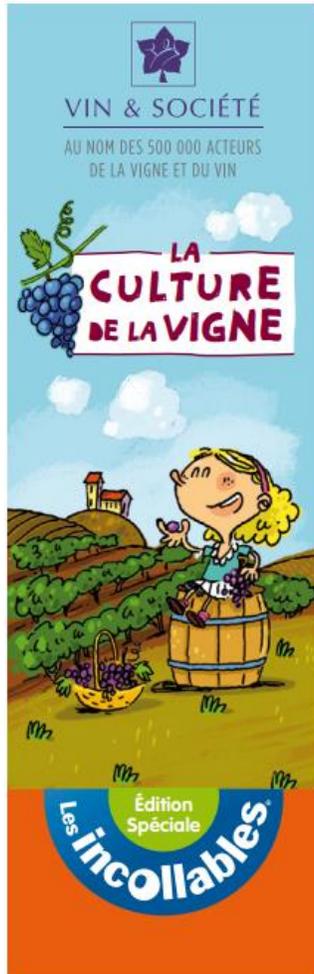
L'élevage (pour les 2)
Le vin est stocké dans des cuves en inox ou des barriques en bois, de quelques jours à plusieurs mois, pour laisser le temps au vin de développer ses arômes.

MON QUOTIDIEN

- Public: 10-14 ans
- Thématiques abordées: les cycles de la vigne, le métier de vigneron, la fabrication du vin, le vin patrimoine français, quiz et jeux
- Disponible sur demande en format papier et digital

👉 [Découvrir le support dans son intégralité](#)

👉 Pour les opérateurs recevant des touristes étrangers, ce document est également disponible en anglais.



Questions	Réponses
<p>facile Que perd la vigne en hiver : la tête, ses feuilles ou le nord ?</p>	<p>Facile Ses feuilles (à partir d'octobre).</p>
<p>facile Cherche l'intrus parmi ces différentes couleurs de raisin : blanc, rouge, bleu.</p>	<p>Facile Bleu (il n'existe pas de raisin bleu).</p>
<p>Moyen Sur 96 départements français métropolitains, combien possèdent des vignes : 16, 36, 66 ?</p>	<p>Moyen 66.</p>
<p>Expert Quel nom portent les cueillettes de raisin qui s'effectuent vers le mois de septembre ?</p>	<p>Les vendanges.</p>
<p>Expert De quelle couleur est la pulpe, c'est-à-dire la chair du raisin rouge ?</p>	<p>Expert Blanche (c'est donc sa peau qui donne sa couleur rouge au jus de raisin).</p>
<p>Expert De quand date la culture de la vigne : 2 000 ans, 5 000 ans ou 9 000 ans ?</p>	<p>Environ 9 000 ans.</p>
3	4

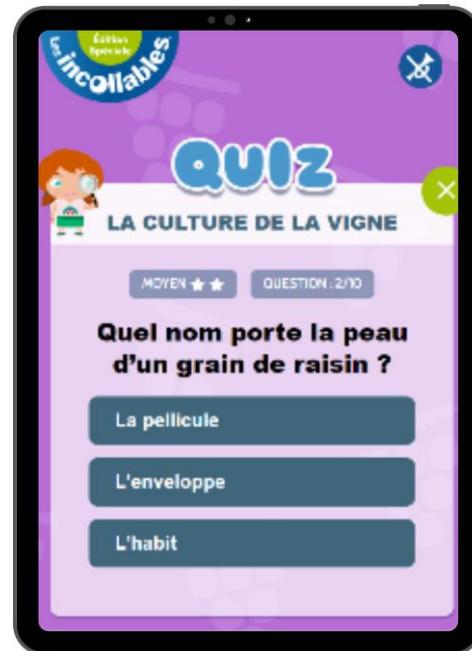
LES INCOLLABLES

Édition spéciale Culture de la vigne

- Public: 6-12 ans
- Thématiques abordées: la culture de la vigne, l'histoire du vin, les vendanges
- Disponible sur demande en format papier

 [Découvrez le support dans son intégralité](#)

⚠ L'impression de ce support étant onéreuse, les quantités disponibles sont limitées.



LES INCOLLABLES VERSION DIGITALE QUIZ EN LIGNE

Pour toutes les maisons et domaines proposant un parcours digital d'activités aux plus jeunes, le quiz des Incollables peut être proposé sur tablette ou sur Ipad.

- Public: 6-12 ans
- Thématiques abordées: la culture de la vigne, l'histoire du vin, les vendanges

 [Découvrez le support dans son intégralité](#)



3

LES OUTILS JURIDIQUES





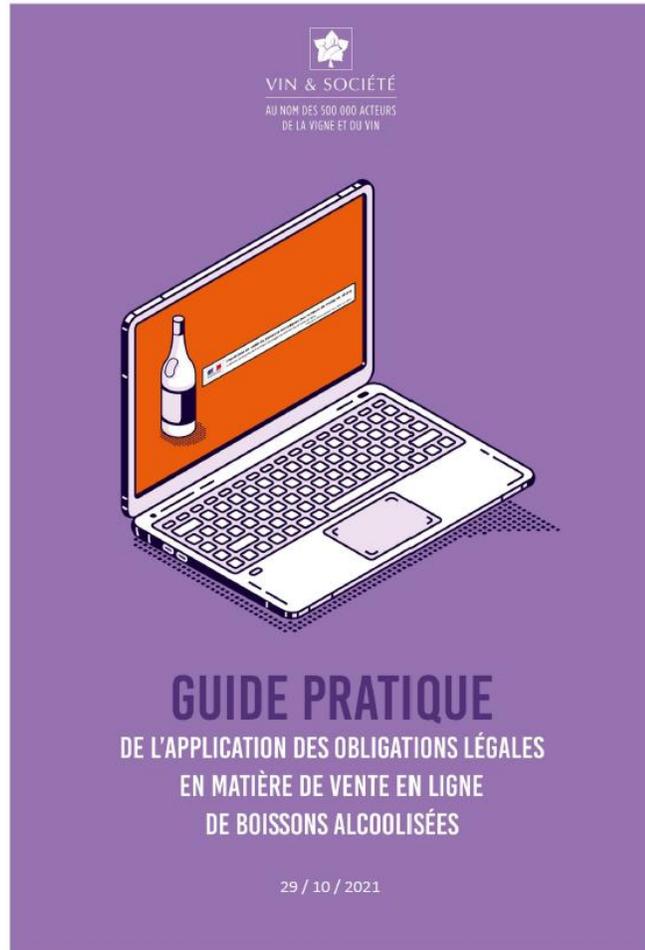
Loi Évin Mode d'emploi



MOOC LOI ÉVIN

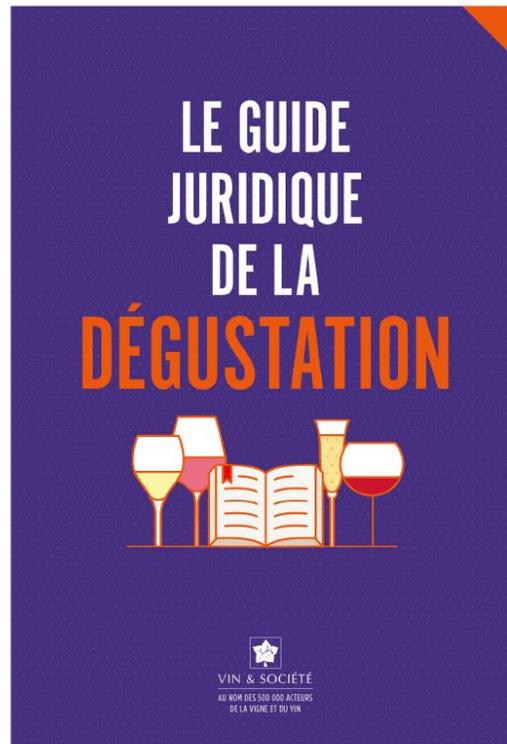
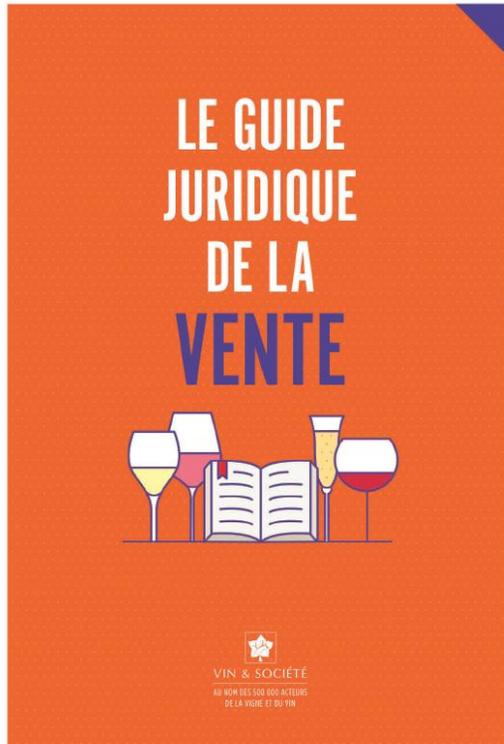
- Public: professionnels des filières des boissons alcoolisées
- Durée de la formation: 45mn
- Thématiques abordées: contenus et supports autorisés, Loi Évin & marketing digital

 [Suivre la formation en ligne](#)



GUIDE DE LA VENTE EN LIGNE

- Public: professionnels des filières des boissons alcoolisées
- Thématiques abordées: obligations légales en matière de vente en ligne
- Disponible sur demande en format digital



GUIDE JURIDIQUE DE LA VENTE ET DE LA DÉGUSTATION

- Public: professionnels de la filière
- Thématiques abordées: ensemble des obligations légales liées à la vente de boissons alcoolisées et à la dégustation

👉 Pour tout renseignement complémentaire nous contacter



4

ETUDES SOCIÉTALES ET CHIFFRES CLEFS



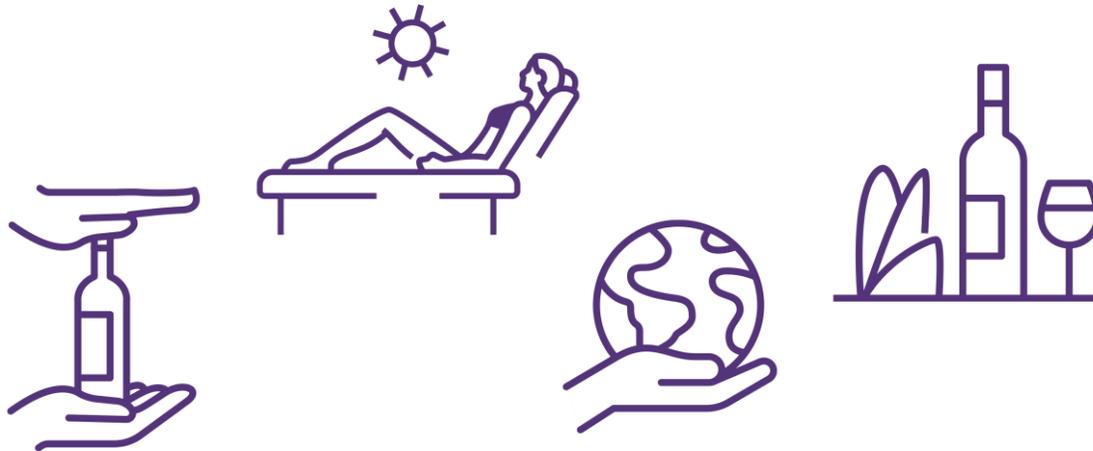
Résumé: Perçu comme la boisson de leurs parents, voire de leurs grands-parents, le vin semble éloigné de la Génération Z. Il arrive de plus en plus tardivement dans leur vie. Ou pas du tout. Comment resserrer ce lien qui s'est distendu ?

[!\[\]\(45508b8427911c5831891e2446b8470d_img.jpg\) Téléchargez l'intégralité de l'étude ici](#)



DÉCRYPTAGE

LE VIN, NOUVEAU SYMBOLE D'ÉGALITÉ ET DE POUVOIR DES FEMMES



Résumé: Sous l'influence des mouvements féministes et des lois en faveur de l'égalité femme-homme, la place des femmes a considérablement évolué depuis les années 70. Il semblait donc pertinent de vérifier comment, fortes de cette nouvelle position, elles envisagent le vin de nos jours. D'autant que chez les 25-34 ans, deux consommateurs de vin sur trois sont des femmes.

[!\[\]\(e82bb7a73cab40c77fe69a7e55ffd735_img.jpg\) Téléchargez l'intégralité de l'étude ici](#)



RETOMBÉES ÉCONOMIQUES ET SOCIALES DE LA FILIÈRE VIGNE ET VIN EN FRANCE



VIN & SOCIÉTÉ



Résumé: 92 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 440 000 emplois (ETP). Malgré les crises, la filière vitivinicole révèle l'ampleur de sa contribution économique dans une étude inédite du cabinet Deloitte.

[!\[\]\(528cbe9ac1a51f0d9458cf024e824c0c_img.jpg\) Téléchargez l'intégralité du dossier de presse ici](#)

LA FILIÈRE VITIVINICOLE
SOUTIENT

440 000 ETP

EN FRANCE

LA FILIÈRE VITIVINICOLE GÉNÈRE
EN FRANCE UNE VALEUR AJOUTÉE
DE PLUS DE

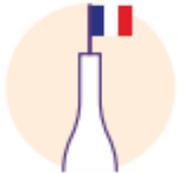
32 MDS D'EUROS

SOIT 1,4 % DU PIB DE LA FRANCE



LES CHIFFRES-CLÉS DE LA FILIÈRE VIGNE ET VIN

96%



des Français pensent
que le vin fait partie de
l'identité culturelle de
la France



3 % des surfaces agricoles
françaises mais

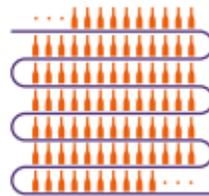
16%

du chiffre d'affaires du
secteur agricole français

Au total,

3,2 Mds €

de bouteilles de vin
ont été consommées
en France en 2022



Résumé: Le vin est une force économique pour la France. Découvrez les chiffres-clés de la filière vin et de la consommation de vin des Français. Nombre d'emplois, chiffre d'affaires, part de l'export, lieux d'achat des vins et préférences des consommateurs, consommation responsable...

 [Téléchargez l'intégralité de l'infographie ici](#)



VIN & SOCIÉTÉ

Pour toute demande de supports merci de contacter:

Scannez-moi



Cécile TERRIEN

Vin & Société

cecile.terrien@vinesociete.fr

01 55 35 08 35

www.vinesociete.fr

