



FEDERATION FRANCAISE
DES VINS D'APERITIF

«LES MULTIPLES FACETTES DES VINS D'APÉRITIF !»



Vins Mousseux

Vins de Liqueur

Vins Aromatisés

FÉDÉRATION FRANÇAISE DES VINS D'APÉRITIF

10 rue Pergolèse

75116 PARIS

Tél. 33 (0)1 53 04 30 33

E-mail : ffva@ffva.fr

<http://www.ffva.fr>

Raison d'être et positionnement

Avec plus de **50 années d'existence**, la FFVA est une **fédération de producteurs et de distributeurs de vins d'apéritif**. Elle rassemble trois familles de boissons apéritives à base de vin :

- Vins Aromatisés

- Vins Mousseux

- Vins de Liqueur

La FFVA regroupe **3 syndicats professionnels** représentant chacun une catégorie de produit :

- **CNVA** :

Conseil National des Vins Aromatisés

<http://www.cnva.info/>

- **SFVM** :

Syndicat Français des Vins Mousseux

<http://www.vin-et-bulles.fr/>

- **SGMP** :

Syndicat des Grandes Marques de Porto

<http://www.masterofport.com/>

Les vins d'apéritif sont des boissons d'origine vitivinicole, obtenues par transformation de vins de base ou de produits de la vigne, et dont le vin est l'unique ou le principal ingrédient.

Il s'agit de boissons riches en goût, de degré alcoolique modéré. Elles sont consommées la plupart du temps lors de l'apéritif, moment de convivialité et de partage entre proches.

La FFVA regroupe des dizaines de marques connues et réputées à l'échelle mondiale (cf. "Les Marques" & "Les Adhérents").



Les chiffres Clés

La FFVA, ce sont 30 entreprises adhérentes représentant des marques de renommées internationales et :

- Une production de **150 millions de bouteilles par an** ;
- Un chiffre d'affaire de **500 millions d'euros TTC par an** ;
- La commercialisation de **180 millions de bouteilles par an** ;
- Une exportation de près de **40 millions de bouteille par an** ; des produits qui participent au rayonnement de la France au niveau mondial notamment au travers de la diffusion d'un savoir-faire et de l'image d'un savoir-faire « à la française ».
- **12 000 hectares de vignes**, nécessaires à la production de l'ensemble des adhérents de la FFVA.
- Un montant d'accises versées à l'État de plus de **50 millions d'euros par an**.



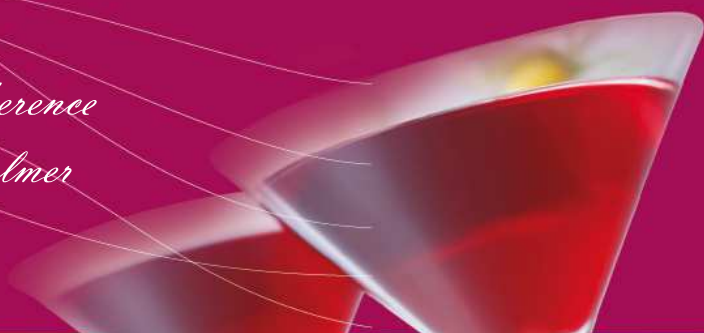
Les marques & les adhérents

Le **Conseil National des Vins Aromatisés (C.N.V.A.)** regroupe des marques de **vins aromatisés** et de **boissons aromatisées à base de vin** :

- *Ambassadeur*
 - *Arôme et vins*
 - *Byrrh*
 - *Cap Corse*
 - *Champs Alizé*
 - *Cinzano*
 - *Distri*
 - *Dubonnet*
 - *Fruits and Wine by Moncigale*
 - *L.M. Mattei 1872 : Cap Corse*
 - *La Quintinye Vermouth Royal*
 - *Lillet blanc / Lillet rouge*
 - *Martini*
 - *Miraleone*
 - *Noilly Prat*
 - *Pampaleone*
 - *Pamplerose*
 - *Pétillant de Listel*
 - *St Raphaël*
 - *Vermouth de Chambéry*
 - *Very (France)*
 - *Very by Famille Castel (International)*
- 

Le **Syndicat Français des Vins Mousseux (S.F.V.M.)** recouvre des marques de **vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins pétillants et pétillants de raisin**, qu'ils soient élaborés en méthode traditionnelle ou en cuve close :

- *Armand de Chambray*
- *Baron de Breban*
- *Baron de Seillac*
- *Belair*
- *Blanc de Belair*
- *Bouquet d'Or*
- *Café de Paris*
- *Chamdeville*
- *Chamfleur*
- *Charles Bailly*
- *Charles de Fère*
- *Charles Volner*
- *Chevalier*
- *Comte de Beaumont*
- *Comte de Lormontier*
- *Comte de Monteraïl*
- *Couleur du Sud*
- *De Berville*
- *De Chazelle*
- *De Perrière*
- *De Vergy*
- *Dubernal*
- *Duc de Cherence*
- *Duc de Valmer*



- *Edmond Thery*
- *Festdini*
- *Gala de Paris*
- *Geisweiler Excellence*
- *Grandin*
- *Guillaume de Vergy*
- *Haute Couture*
- *Idylle*
- *Impérial Palace*
- *Incartade*
- *Jacques Pelters*
- *Jacquinet*
- *Jean Dorsene*
- *Jeanne de Coste*
- *Kriter*
- *Laurent Breban*
- *Louis de Belair*
- *Louis Perdrier*
- *Marquis de la Tour*
- *Muscador*
- *Opéra*
- *Paul Brehan*
- *Paul Bur*
- *Paul de Coste*
- *Perle de Vigne*



- *Perle Noire*
- *Pierre de Leze*
- *Pol Remy*
- *Polo Brehano*
- *Rivarose*
- *Varichon et Clerc*
- *Veuve d'Argent*
- *Veuve de Bort*
- *Veuve Duvernay*
- *Vin Fou*
- *X Gold*
- *X Noir*
- *X Rouge*



Le **Syndicat des Grandes Marques de Porto (S.G.M.P.)** se compose de marques de **vins de liqueur** dont les **Portos** rouges, blancs, rosés, tawny, ruby, vintages, late bottled vintage, etc. :

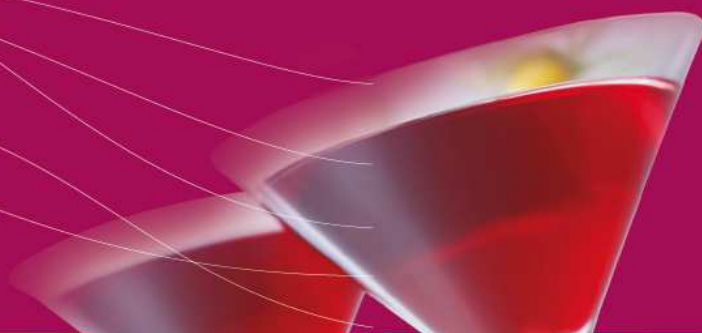
- *Andresen*
- *Belem 'Port*
- *Churchill's - Cockburn - Cruz*
- *Dow's*
- *Ferreira*
- *Graham's - Gran Cruz*
- *Kento - King's Port*
- *Niepoort*
- *Pitters - Porto Reis*
- *Quinta Do Noval*
- *Ramos Pinto - Rodrigues - Rozès*
- *Samos - Sandeman - Sao Pedro Das
Aguas - Smith Woodhouse*
- *Terras do Grifo*
- *Warre's*



Les missions de la F.F.V.A.

La mission que s'est donnée la FFVA est la suivante :

- **Développer des synergies** avec les autres Organisations.
- **Valoriser, Dynamiser et Pérenniser** la visibilité et la notoriété des Vins d'Apéritif :
 - Développer une image positive des vins d'apéritif.
 - Définir et défendre un positionnement mettant en avant les atouts et les habitudes de consommation de ce type de boisson.
- **Assurer le maintien de relations étroites** avec les administrations françaises et européennes et les Élus, notamment dans les domaines :
 - De la fiscalité (ministère du budget, DG Taxud, ...), des mouvements (DGDDI).
 - Des produits (DGCCRF, Agriculture, Politiques Économique, Européenne et Internationale, ...).
 - De la santé (INPES, Ministère de la Santé, ...).
 - De la commercialisation (Commerce Extérieur, Sopexa).
- **Apporter un service à ses adhérents** au niveau juridique, veille réglementaire et technique.
- **Etre le relais de professionnel** vis-à-vis des préoccupations de santé.
- **Défendre** les intérêts de la profession.



Les vins d'Apéritif, un moment de plaisir

Les vins d'apéritif de la FFVA sont des **boissons alcoolisées à moins de 22 % vol**, d'origine viticole dont le vin est le principal ingrédient.

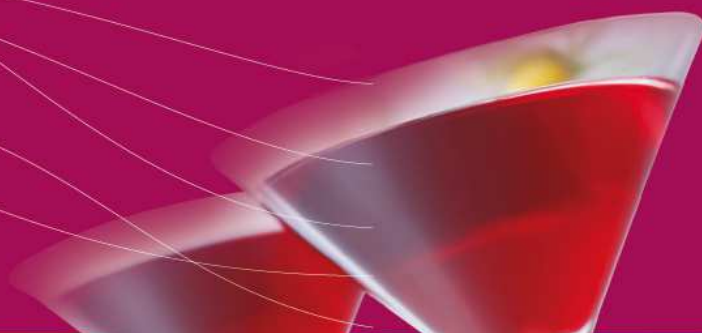
On dénombre trois grandes catégories de produits :

- **Vins Aromatisés**
- **Vins Mousseux**
- **Vins de Liqueur**

L'apéritif est un rendez-vous privilégié en France puisque **57 % des consommateurs** déclaraient, en 2009, prendre un apéritif une à deux fois par semaine.

C'est un moment de partage, synonyme de **convivialité** où la notion de plaisir est prépondérante.

Si l'apéritif sous sa forme traditionnelle reste prédominant, **il évolue et devient plus élaboré** grâce au développement de la consommation sous forme de cocktails et à l'association de ce moment au repas, sous forme d'apéritif déjeunatoire ou dinatoire ; ces nouvelles tendances sont porteuses d'un potentiel de croissance pour le marché et le secteur.

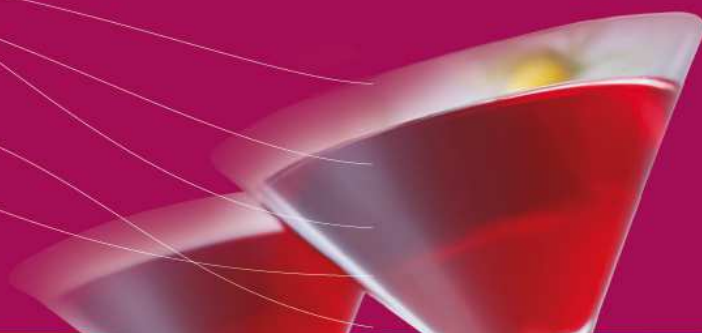


Vins d'apéritif et santé

- Les vins d'apéritif sont des boissons alcoolisées qui contiennent entre **1,2 et 22 % d'alcool** ; ils sont donc **exclusivement destinés à un public majeur**.
- Les vins d'apéritif sont **des produits qui s'apprécient avec modération**, l'éducation du consommateur étant la condition d'une consommation responsable.

La FFVA s'engage pour la promotion d'une consommation modérée :

- la FFVA est signataire du **Code de Déontologie de l'association Entreprise et Prévention**.
- la FFVA est **partenaire et soutient la promotion du site 2340.fr** : un site d'information sur les seuils de consommation, les unités d'alcool, les conséquences d'une consommation excessive et les situations à risque.
- la FFVA participe au programme « **Wine in Moderation** » (wineinmoderation.eu), initié par le **Comité Européen des Entreprises du Vin (CEEV)**, dont le but est d'encourager le consommateur à adopter un comportement responsable dans le cadre de sa consommation d'alcool.



Questions-Réponses

Q : *Quels sont les bénéfices d'une consommation modérée de vin ?*

R : *En dépit de certaines études scientifiques qui tendent à démontrer qu'une consommation modérée d'alcool peut avoir des effets bénéfiques sur la santé, en particulier en matière de réduction du risque cardiovasculaire, la FFVA refuse de communiquer positivement sur un quelconque bénéfice apporté par la consommation des vins d'apéritif.*

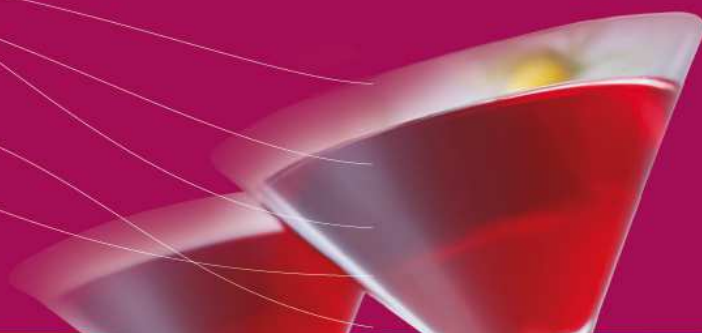
Q : *Quelle est la position de la F.F.V.A. vis à vis de l'obligation d'indiquer la quantité d'alcool sur les bouteilles ?*

R : *La FFVA est soucieuse d'apporter une information fiable et facilement compréhensible à ses consommateurs. Du point de vue de la fédération, la mention du degré alcoolique paraît être une information suffisante quant à la quantité d'alcool que le consommateur est susceptible d'ingérer. Toutefois, certains de nos adhérents ont décidé d'aller plus loin en apposant sur leur bouteille un pictogramme indiquant la correspondance en cl d'une unité d'alcool (# 12 ml d'éthanol) ainsi que la référence correspondante aux seuils de consommation à moindre risque (2340.fr).*

Exemple de pictogramme :



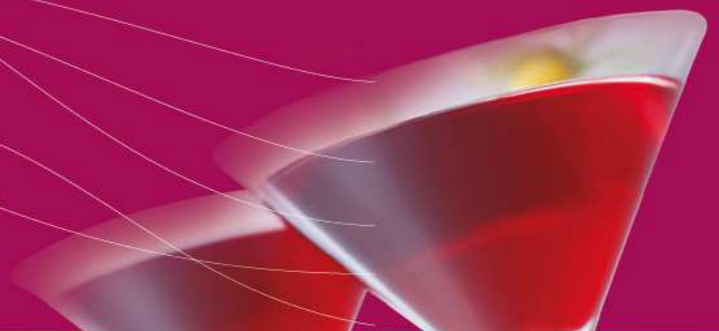
Ce pictogramme indique, pour le produit sur lequel il est apposé, qu'une unité d'alcool correspond à 9 cl.



Q : *Les vins d'apéritif ne sont-ils pas des produits riches en calories ?*

R : *Une flûte de vin mousseux de 100 ml contient 70 calories (kcal), de même qu'un verre de 50 ml de vin aromatisé "rosso". Un verre de 50 ml de Porto, un peu plus riche en alcool, apporte 80 kcal.*

A titre de comparaison, un demi de bière à 6 degrés contient 90 kcal et un verre de whisky ou de vodka à 40 % vol en contient 100.



Vins d'apéritif et environnement

La FFVA est soucieuse de s'inscrire dans une dynamique de **développement durable**.

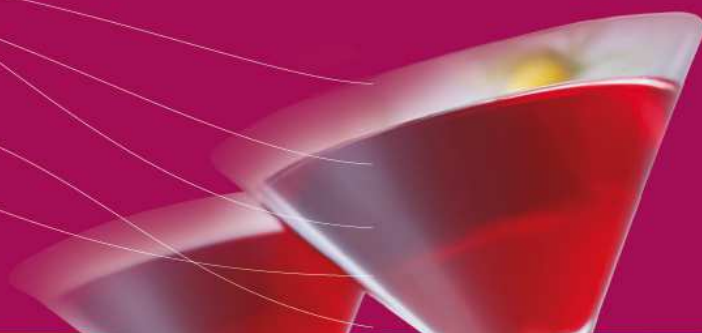
○ Ses adhérents :

- Réalisent actuellement leur **bilan carbone** et analysent le cycle de vie de leurs produits.
- Contribuent à l'entretien des espaces ruraux, leur production nécessitant environ **12 000 ha de vignes**.
- Réalisent d'importants efforts **d'éco-conception**, permettant des gains substantiels sur le poids des emballages, eux-mêmes **recyclés**.
- Recherchent continuellement la progression **d'économies d'énergie** dont une meilleure gestion des ressources en eau.

○ Les vins d'apéritif contiennent essentiellement du vin, une ressource renouvelable.

○ Les vins effervescents et les Portos doivent, par obligation légale, être embouteillés en bouteilles de verre, un matériau intégralement et indéfiniment recyclable.

Le taux de recyclage actuel du verre en France est supérieur à **75 %**. Une tonne de verre recyclé permet d'éviter le rejet de 500 kg de CO2 dans l'atmosphère.



Vins d'apéritif et Réglementation

Au niveau de la réglementation, les vins d'apéritif sont répartis en deux catégories :

- **Les vins** : vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueur

Les vins sont soumis au règlement européen des vins n° 479/2008 et à ses règlements d'application qui définissent les vins tranquilles, vins pétillants, vins mousseux et vins de liqueur.

En France, ils appartiennent au groupe 2 du Code de la Santé Publique (leur vente pour consommation sur place nécessite une licence de 2^{ème} catégorie).

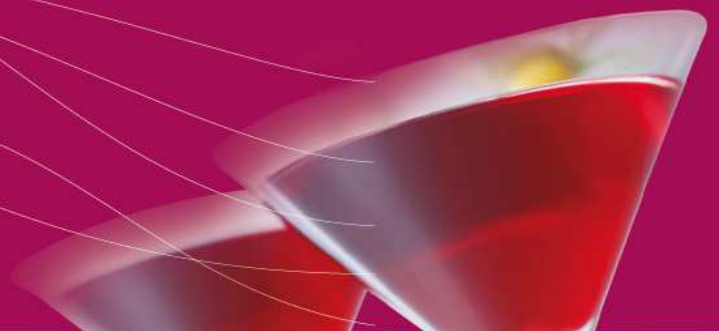
- **Les boissons élaborées à base de vin** : vins aromatisés (vermouths), boissons aromatisées à base de vin (Sangria, ..), cocktails de produits viti-vinicoles (pétillants aromatisés...)

Les boissons élaborées à base de vin sont couvertes par la réglementation européenne n° 1601/91.

En France, elles appartiennent au groupe 3 du Code de la Santé Publique (leur vente pour consommation sur place nécessite une licence de 3^{ème} catégorie).

Ces règlements fournissent le cadre indispensable au fonctionnement du marché européen.

La FFVA suit de près les évolutions réglementaires pour éviter que la réglementation n'entrave la liberté d'innovation et les possibilités d'amélioration des produits ou de leurs procédés d'élaboration.



Questions-Réponses

Q : *Pourquoi les étiquettes des vins d'apéritifs n'indiquent pas d'informations nutritionnelles ?... Ni leurs ingrédients ?*

R : *Les vins d'apéritifs suivent les règles applicables à leurs catégories respectives. Conformément à ces règles, les producteurs n'ont actuellement aucune obligation d'indiquer la liste des ingrédients contenus dans le produit, ni les informations nutritionnelles associées. Toutefois, nombre de nos adhérents acceptent de communiquer l'intégralité ou partie de ces informations sur simple demande.*

Q : *Pourquoi certains vins d'apéritif contiennent-ils des additifs (dont les sulfites) ?*

R : *L'utilisation d'additifs dans les vins d'apéritif est soumise à la réglementation; ce sont pour la plupart les mêmes additifs que ceux qui sont utilisés dans les vins pour en améliorer la stabilité durant leur conservation. Concernant les sulfites, dont la présence doit obligatoirement être mentionnée sur l'étiquette, ils sont nécessaires pour protéger les vins de l'oxydation et des attaques de certaines bactéries.*

Q : *Quelle différence y a-t-il entre un vin mousseux et un vin pétillant ?*

R : *La principale différence concerne l'intensité de la prise de mousse, c'est-à-dire la quantité de gaz carbonique de fermentation que l'on retient dans le vin. Une bouteille de vin mousseux a plus de pression qu'un vin pétillant (voir le site vinetbulles.fr).*

Q : *Quelle différence y a-t-il entre un vin mousseux et un Champagne ?*

R : *Le Champagne est l'une des appellations d'origine de vin mousseux de qualité (VMQ), au même titre que les Crémants, le Saumur ou la Blanquette de Limoux. Un vin mousseux de qualité sans appellation d'origine est soumis aux mêmes contraintes réglementaires d'élaboration que les vins mousseux d'appellation, même si chaque appellation peut décider de s'imposer certaines règles plus contraignantes.*



Q : **Qu'appelle-t-on "vin cuit" ?**

R : *Le terme "vin cuit" est parfois utilisé pour désigner les vins aromatisés ou les vins de liqueur. Ce terme ne correspond à aucune réalité ni actuelle ni historique : on ne chauffe pas le vin pour l'aromatiser et on ne fait pas cuire le raisin pour élaborer du Porto, bien au contraire ! Toutes les étapes de l'élaboration, le vieillissement ou la stabilisation tartrique sont effectuées à froid, et il est recommandé de conserver ces produits à des températures fraîches, plus favorables à leur conservation. Les dénominations correctes sont donc "vins aromatisés" et "vins de liqueur".*

NB : *Il n'est pas impossible que la référence à la cuisson du "vin" fasse allusion à la technique utilisée au moyen-âge, époque où le sucre tel que nous le connaissons aujourd'hui n'existait pas : on concentrait alors du moût de raisin par ébullition pour en faire un sirop épais qui pouvait s'utiliser tout au long de l'année pour sucrer les aliments. Peut-être ce sirop a-t-il été aussi utilisé il y a très longtemps pour améliorer la conservation des vins de faible degré de l'époque grâce au sucrage et l'aromatisation avec des herbes, mais la tradition n'en conserve aucune trace. Les vermouths de Turin ou de Chambéry, ratafias aux agrumes et autres vins de noix, connus depuis deux siècles, sont depuis toujours produits sans cuisson.*

Q : **Quelle différence y a-t-il entre un vin aromatisé et une boisson aromatisée à base de vin ?**

R : *Une boisson aromatisée à base de vin, titrant moins de 14,5 % volume, doit contenir au moins 50 % de vin mais pas d'alcool ajouté, tandis qu'un vin aromatisé est une boisson élaborée avec au moins 75 % de vin et "mutée" à l'alcool pour lui permettre de titrer au moins 14,5 % vol. Les deux catégories de produits ont une aromatisation naturelle, principalement à base d'herbes aromatiques, d'écorces, de racines, d'épices ou de fruits.*



Vins d'apéritif et Fiscalité

Selon leur nature, les vins transformés et les boissons à base de vin sont soumis aux niveaux de droits d'accises suivants (valeurs 2011) :

▪ **Vins tranquilles :** **0,0355 € par litre**

Ce taux s'applique aux vins pétillants, aux boissons aromatisées à base de vin et aux cocktails de produits vitivinicoles, dont l'alcool est exclusivement apporté par le vin.

▪ **Vins mousseux :** **0,0878 € par litre**

Ce taux s'applique aux vins mousseux (surpression >ou = à 3 bar dans la bouteille à 20°C).

▪ **Produits intermédiaires :** **2,2351 € par litre**

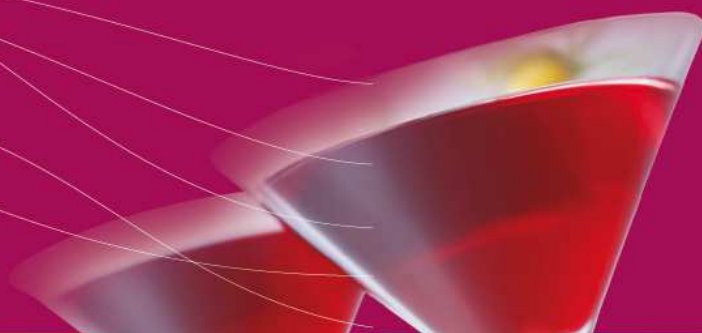
Ce taux s'applique aux vins de liqueur et aux vins aromatisés, qui sont des mélanges de vins et d'alcool distillé (alcool vinique pour les vins de liqueur, alcool agricole pour les vins aromatisés).

Pour comparaison, les droits applicables à :

- un litre de spiritueux à 15 % : 2,272 € par litre
- un litre de bière à 5 % vol à : 0,136 € par litre

Par rapport aux niveaux d'accises en Europe, les droits français sont parmi :

- Les plus bas pour les vins (0,036 € / litre) :
 - => moyenne européenne : 0,56 € / litre
 - => max : 2,83 € / litre
- Les plus élevés pour les produits intermédiaires (2,24 € / litre)
 - => moyenne européenne : 1,46 € / litre
 - => maximum : 5,68 € / litre



ACCISES EN EUROPE	MINI	FRANCE	MAXI
VINS TRANQUILLES EURO PAR HL VOL	0	3,555	283
	Italie 0 Espagne 0 Allemagne 0		Finlande 283 Irlande 262 GB 246
VINS MOUSSEUX EURO PAR HL VOL	0	8,78	524
	Italie 0 Espagne 0		Irlande 524 GB 315 Finlande 283 Allemagne 136
PRODUITS INTERMÉDIAIRES EURO PAR HL VOL	45	224	568
	Chypre 45 Grèce 65 Portugal 58		Finlande 568 Suède 451 Irlande 380
SPIRITUEUX EURO PAR HL AP	562	1 513	5 014
	Bulgarie 562 Roumanie 776 Italie 800		Suède 5014 Irlande 3 113 GB 2603
BIÈRES EURO PAR HL AP	197	271	2 600
	Allemagne 197 Espagne 199		Finlande 2 600 GB 2 080 Suède 1 629



- Les vins d'apéritif contribuent pour plus de 50 millions d'euros de droits indirects versés à l'État.
- Les droits sur les boissons alcoolisées en France ne sont pas, comme ils devraient l'être, affectés au financement de programmes de prévention contre les consommations à risque et de lutte contre de l'alcoolisme.
- Toute augmentation de la fiscalité pesant sur les vins d'apéritif encourage les achats transfrontaliers, ce qui entraîne inéluctablement une perte de recettes fiscales sur ce segment de marché en France.

