



AVIS
des Régions Bourgogne,
Centre,
Franche-Comté
et Pays de la Loire

sur la proposition législative européenne
portant
Organisation Commune du Marché viti-vinicole

22 octobre 2007

Lors du débat lancé le 22 juin 2006 par la Commission européenne, à la suite de la communication du rapport « Vers un secteur vitivinicole européen durable », les Régions Centre, Bourgogne, Franche-Comté et Pays de la Loire ont adopté une première position en février 2007. Il s'agit pour elles d'éviter une réforme d'inspiration trop libérale qui fragiliserait leur viticulture.

Cette position a été présentée à la Commissaire européenne en charge de l'agriculture et du développement durable, Mariann Fischer Boel, et aux membres du Parlement européen.

Le 4 juillet 2007, nos Régions ont pris connaissance de la proposition de Règlement sur l'Organisation Commune du Marché viti-vinicole du 4 juillet 2007. Elles rappellent leur attachement au principe de la réforme de l'OCM vin. Elles souhaitent être associées à la discussion sur la réforme.

Les Régions Centre, Bourgogne, Franche-Comté et Pays de la Loire prennent note de l'évolution des positions de la Commission européenne depuis la communication du 22 juin 2006. Elles ont affiné leur position à partir de leurs échanges avec les représentants des institutions européennes, des Etats membres, de régions européennes viticoles et des représentants du secteur viticole.

Les productions viticoles, majoritairement en AOC, des régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire, s'appuient sur les terroirs, les cépages et des pratiques viticoles et vinicoles traditionnelles. Nos Régions financent des programmes de modernisation, de réforme de l'agrément, de promotion à l'exportation, d'aides à la recherche sur les pratiques respectueuses des terroirs et de l'environnement, sur la segmentation. Ces mesures qui contribuent à la compétitivité des exploitations et à la qualité des vins s'inscrivent dans la logique de la réforme de l'OCM vin.

Les Régions, Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire présentent à la Commission européenne, au Conseil et au Parlement européen leur contribution à l'élaboration de la nouvelle OCM vin.

❖ Arrachage

Les Régions Centre, Bourgogne, Franche-Comté et Pays de la Loire acceptent l'objectif d'arrachage ramené de 400.000 à 200.000 hectares, sur 5 ans, dans l'Union européenne.

Nos Régions - peu sollicitées à ce jour par des demandes d'aide à l'arrachage - prennent acte des objectifs définis par le projet de règlement et approuvent la baisse des crédits consacrés à la politique d'arrachage. Elles tiennent à rappeler qu'il est fondamental, pour elles, de préserver leur potentiel de production. C'est pourquoi l'arrachage ne peut être que l'un des outils de la maîtrise de la production et doit reposer sur les principes suivants :

- volontariat du viticulteur,
- encadrement local
- intégration des critères pédologiques, environnementaux, sociaux et paysagers avant toute décision

❖ Droits de plantation

Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire s'opposent à la suppression des droits de plantation à compter du 1^{er} janvier 2014. Cette pratique conduirait à un abandon de la maîtrise de production. Cette dérégulation pourrait créer à terme un risque de surproduction et de baisse des cours.

Elle pourrait provoquer de profondes évolutions, par une « délocalisation » des régions traditionnelles vers des zones plus productives.

Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire souhaitent introduire dans le règlement une clause de révision qui permettrait, sur la base d'un bilan de la politique d'arrachage proposée, de juger de l'opportunité de la libéralisation des droits de plantation. Dans cette hypothèse, pourraient être alors mises en œuvre une gestion régionale à partir de la création d'un système de réserve des droits de plantation établie sur la distinction entre catégories d'appellation : AOP, IGP et vin sans identification géographique.

Par ailleurs, elles soutiennent les mesures proposées pour l'arrachage des plantations illégales réalisées après le 1^{er} septembre 1998 et une régularisation des plantations illégales réalisées avant le 1^{er} septembre 1998.

❖ Enrichissement et degré d'alcool

Les Régions Centre, Bourgogne, Franche-Comté et Pays de la Loire ne sont pas favorables à la proposition de la Commission d'interdire dès le 1^{er} août 2008 l'enrichissement en sucre. Cette interdiction, associée à la suppression des aides aux moûts concentrés rectifiés, entraînerait des surcoûts de production.

A une stricte logique budgétaire, nos Régions opposent une démarche plus progressive de suppression associée à la recherche d'alternatives.

Dans nos régions, la chaptalisation est associée à des pratiques traditionnelles qui maintiennent l'expression aromatique des vins de garde. Les viticulteurs qui vinifient eux-mêmes seraient les plus touchés par la suppression de la possibilité d'enrichir en saccharose. C'est pourquoi nos régions demandent que la chaptalisation soit possible, dans des conditions restreintes d'accroissement du degré d'alcool.

Le maintien de la chaptalisation dans le cadre d'un régime dérogatoire permettrait à nos Régions d'accompagner des actions de recherche, d'expérimentation et d'investissement sur les techniques de fabrication des jus concentrés et d'extraction d'arômes à plus faible degré.

❖ Pratiques œnologiques

Les régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire rappellent leur engagement dans une procédure de redéfinition des conditions d'élaboration de vins afin de respecter la segmentation entre :

- les vins de haute qualité correspondant aux AOC (ou AOP), et autres Indications Géographiques Protégées
- les vins correspondant à des critères de production plus souples, respectant au minimum les conditions de l'Office international de la vigne et du vin (OIV), et se rapprochant de la demande du marché (les vins de table par exemple).

Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire demandent le maintien de pratiques différentes selon la catégorie de vins afin de valoriser les efforts consentis dans le cadre des indications géographiques.

Nos Régions considèrent que l'autorisation de nouvelles pratiques œnologiques doit rester de la compétence du Conseil des Ministres de l'Union européenne.

❖ Prestations viniques

Nos Régions sont conscientes que les crédits mobilisés par ce dispositif grèvent fortement les possibilités de financements d'actions plus structurantes. Pour autant, la suppression immédiate du financement de ces prestations risque d'avoir de graves conséquences sur l'environnement.

C'est pourquoi, les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire demandent le maintien du dispositif d'aide, dans le cadre d'un régime dérogatoire.

Parallèlement, des travaux d'étude sur la mise en place d'une nouvelle organisation pour la collecte et le transport des sous-produits, et sur les alternatives technico-économiques à la valorisation des sous produits et notamment à des fins énergétiques, pourront être développés.

❖ Mesures de gestion du marché

Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire souhaitent des mesures de gestion du marché limitées et constructives. Elles approuvent le principe de la création d'enveloppes nationales appliquant, dans une certaine mesure, le principe de subsidiarité. Ces enveloppes nationales permettront aux Etats membres d'établir une liste des mesures possibles, la répartition de ces enveloppes devra se faire en concertation avec les acteurs locaux et notamment les Régions.

❖ **Promotion et information du consommateur**

Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire approuvent l'identification d'un budget annuel consacré à la promotion des vins sur les marchés des pays tiers.

Il convient donc d'autoriser les aides à la promotion sur le marché européen dans le cadre de l'OCM vin - plutôt que dans le cadre d'un autre programme communautaire consacré aux actions de promotion des produits agricoles sur le marché intérieur - et de chercher le meilleur équilibre entre marchés des pays tiers et marché communautaire.

Dans le cadre d'une consommation responsable, les actions de promotion et d'information ne doivent pas être limitées à une communication générique sur les vins mais doit permettre, notamment aux AOC, de valoriser leurs qualités organoleptiques, leurs cépages et leur territoire.

❖ **Etiquetage**

Afin de mieux informer le consommateur, les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire souhaitent que les règles d'étiquetage permettent de distinguer de façon claire les produits selon leurs catégories (AOC, vins de pays, vins de table).

❖ **Développement rural**

Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire soutiennent la proposition de la Commission européenne de transfert de fonds du premier vers le second pilier de la PAC.

En effet, ce transfert entraînera la mobilisation de cofinancements nationaux, régionaux et locaux et complètera (consolidera) ainsi l'enveloppe proposée par la Commission pour chaque Etat membre.

En revanche, nos Régions, conscientes du risque d'utilisation de ces crédits à d'autres fins que la modernisation de la filière viticole, proposent d'accompagner cette mesure de critères d'éligibilité permettant de s'assurer que les fonds bénéficieront aux régions productrices et à leur filière viticole.

Dans ces conditions, nos Régions apporteraient des co-financements permettant de soutenir :

- l'expérimentation et les investissements permettant de s'adapter aux évolutions de l'OCM (pratiques alternatives à la chaptalisation, traitement de sous-produits de la vinification...),
- la restructuration de la filière (négoce et coopérative),
- la mise en place d'outils communs permettant de diminuer les coûts de production (vendangeoirs,...),
- la promotion des produits sous identification géographique,
- les mesures environnementales.

Conclusion

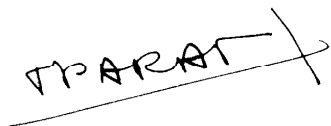
Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire entendent promouvoir une véritable politique cohérente dans son approche de la segmentation du marché et du territoire, pédagogique et objective dans l'information du consommateur.

Cette politique doit permettre aux vins de nos Régions de maintenir leur compétitivité et aux viticulteurs d'avoir une rémunération correspondant aux efforts réalisés.

Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire demandent que les mesures relatives à la maîtrise du potentiel de production et au développement viticole rural soient l'objet d'une plus grande subsidiarité.

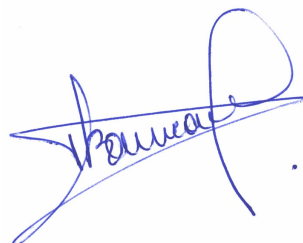
Les Régions Bourgogne, Centre, Franche-Comté et Pays de la Loire souhaitent une réforme orientée vers des mesures de modernisation du vignoble, de développement de promotion active des vins, de protection de l'environnement, d'aides à la recherche et l'innovation, essentielles pour la compétitivité du secteur.

Le Président du Conseil régional
de Bourgogne,



François PATRIAT

Le Président du Conseil régional
du Centre,



François BONNEAU

Le Président du Conseil régional
de Franche-Comté,



Raymond FORNI

Le Président du Conseil régional
des Pays de la Loire,



Jacques AUXIETTE

LE SECTEUR VITICOLE EN BOURGOGNE

I- LES VIGNOBLES DE BOURGOGNE

Avec plus de 31.000 hectares de vignes en production, dont plus de 80% classées en Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C) et un volume de récolte d'environ 1,5 million d'hectolitres (200 millions de bouteilles), le vignoble de Bourgogne représente environ 5% de la production française d'A.O.C et occupe une place prépondérante dans l'économie régionale.

Le vignoble de Bourgogne s'étend sur 5 grandes régions-phares de production, du Nord au Sud :

- les vignobles de Chablis, de l'Auxerrois, de Tonnerre, de Joigny et de Vézelay,
- les vignobles de la Côte de Nuits, Hautes-Côtes de Nuits et du Châtillonnais,
- les vignobles de la Côte de Beaune et des Hautes-Côtes de Beaune,
- les vignobles de la Côte Chalonnaise et du Couchois,
- le vignoble du Mâconnais.

Les cépages

Les principaux cépages bourguignons sont :

- le Pinot noir (10.000 ha),
- le Chardonnay (12.800 ha),
- le Gamay (3.400 ha),
- l'Aligoté (1.700 ha),
- autres cépages minoritaires : Sauvignon, César, Melon.

Le cépage et son implantation sur des terroirs adaptés sont indispensables à la production des vins de qualité en Bourgogne.

En volume, les vins blancs représentent 59% de la production, les vins rouges 33,5% et les crémants 7,5%. Les grands crus constituent 0,8% de la production, les premiers crus 8,2%, les AOC communales 30% et les AOC régionales 64%.

Le terroir

Lorsque les appellations d'origine ont été instituées dans les années 30, le vignoble bourguignon a choisi comme point d'appui **le terroir**. Il est la référence majeure du vignoble bourguignon qui donne à chaque cru son identité historique. Grâce à la diversité de ses terroirs, la Bourgogne est l'une des seules régions viticoles du monde capable d'offrir une telle gamme de vins de qualité : **cent AOC (sur 468 répertoriées en France) et réparties sur seulement un dixième de la superficie des AOC**. Ces AOC sont elles-mêmes classées en climats, c'est-à-dire un carré de terre strictement délimité et reconnu pour ses qualités.

II- PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

En Bourgogne, trois grands types de structure assurent traditionnellement la production et la commercialisation des vins :

- les domaines viticoles : 4300 exploitations,
- 113 maisons de négociants-éleveurs qui achètent des raisins ou le vin à la sortie du pressoir chez le vigneron et se chargent de l'élevage en fûts,
- 17 caves coopératives.

La Bourgogne viticole est constituée de nombreux petits domaines gérés par des vignerons qui cultivent la vigne, élaborent le vin et le commercialise. Les grandes propriétés sont peu nombreuses. Du fait du morcellement parcellaire, elles sont généralement formées de parcelles disséminées dans diverses appellations et climats. Les contraintes de marché ont contribué, au cours des 20 dernières années, à accélérer la mutation des structures de production en Bourgogne : la superficie moyenne d'un domaine viticole est de 8 ha alors qu'elle était de 4 ha dans les années 80.

Les caves coopératives sont installées dans des régions vouées surtout à la production d'appellations régionales. Elles ont joué un rôle déterminant dans l'amélioration de la qualité des vins. Elles se sont agrandies et modernisées. Elles disposent aujourd'hui d'un équipement de pointe mettent en œuvre des techniques de production s'inspirant des toutes dernières recherches et expérimentations en matière de vinification. Elles ont développé une structure commerciale dont l'efficacité s'affirme de plus en plus. Toutes sont présentes sur les grands marchés internationaux.

Les négociants-éleveurs on toujours tenu une place importante en Bourgogne. Ils ont largement contribué à la notoriété des vins et à l'essor économique de la région. Grâce aux négociants, la vente des vins bourguignons s'est développée dans de nombreux autres pays. Les maisons de négoce bourguignonnes sont des entreprises familiales, souvent propriétaires de vignobles importants. Ces propriétés maintiennent le négoce bourguignon au contact direct de tous aspects de la viticulture et lui permet de participer à l'amélioration qualitative des vins. Pour gérer leur expansion, les maisons de négoce bourguignonnes ont profondément modifié leurs méthodes de travail. Elles ont notamment réussi leur modernisation en associant la technologie actuelle aux pratiques traditionnelles.

Données clés du marché

571 millions d'euros de chiffre d'affaire.

200 millions de bouteilles commercialisées.

La Bourgogne est une région tournée vers l'export, avec 93 millions de bouteilles exportées, soit la moitié de sa production.

Sur le plan géographique, les principaux marchés de la Bourgogne affichent des progressions significatives (sauf la Russie et la Suisse). Les appellations communales de la Côte d'Or sont de retour sur leurs principaux marchés : +40% en volume aux Etats-Unis, +30% au Japon. Les principaux pays importateurs de vins bourguignons sont au niveau européen : le Royaume-Uni, l'Allemagne, les Pays Bas, la Belgique, le Danemark (au total : 59% des exportations). Hors Europe, les Etats-Unis, le Canada, le Japon et la Suisse représentent 31% des exportations. Mais des efforts sont réalisés pour conquérir de nouveaux marchés (Chine...). Des actions ont été mises en place par les entreprises, soutenues par le programme de communication de l'interprofession.

Le marché français gagne +7% en volume, grâce surtout à la grande distribution.

III- ACTIONS POUR RENFORCER LA COMPETITIVITE DES EXPLOITATIONS VITI-VINICOLES

Face à la concurrence mondiale, la Bourgogne doit plus que jamais valoriser la diversité et l'originalité de son offre qui doit répondre à la demande des consommateurs de plus en plus avertis et à la recherche de vins authentiques et typés.

La Bourgogne a mis en place une politique stratégique visant la modernisation des exploitations et l'amélioration de la qualité des vins. Pour cela, un accompagnement est prévu pour la réalisation de nouveaux investissements dans les caves afin d'accroître la performance des trois catégories de structure (vignerons, caves coopératives, négoce) au niveau de l'élaboration des vins. Une réforme de l'agrément est en cours afin de renforcer les contrôles sur les pratiques viticoles et œnologiques. La Bourgogne est aussi moteur, au niveau français, pour proposer une nouvelle segmentation des vins dont l'objectif est de simplifier la lisibilité des produits pour le consommateur. La Bourgogne est très attachée à la notion d'appellation et ne saurait se retrouver dans une autre vision. Une approche simplifiée de l'appellation d'origine est proposée, afin de répondre aux exigences d'un marché de plus en plus mondialisé, sans pour autant perdre l'âme bourguignonne.

LE SECTEUR VITICOLE EN FRANCHE-COMTE

I- LES VIGNOBLES DU JURA

D'une superficie de 1.850 hectares, le vignoble jurassien possède cependant une grande diversité de terroirs. La notoriété des vins du Jura s'appuie depuis toujours sur une image forte de terroir et sur la préservation de pratiques culturelles et œnologiques traditionnelles. À la fin du XIX^{ème} siècle, 20.000 hectares de vigne s'étendaient dans tout le département. Après l'anéantissement du vignoble par le phylloxera, les vignerons jurassiens reconstruisirent avec courage une nouvelle viticulture de qualité. Leurs efforts furent récompensés avec l'obtention de la première AOC à Arbois en 1936.

Outre le climat, le sous-sol et les cépages, le savoir-faire du vigneron prend ici une part prépondérante dans les choix de vinification et d'élevage, avec un terroir omniprésent. La diversité est sans doute ce qui caractérise le mieux le vignoble jurassien : 5 cépages, 6 AOC, environ 200 exploitations professionnelles aux profils variés et une riche gamme de produits. Ainsi, vins rouges et rosés, vins blancs et vin Jaune pour les vins tranquilles, mais aussi effervescents (Crémant du Jura), liquoreux (Vin de Paille), mistelles (Macvin du Jura), marcs et autres fines constituent la plus large palette qu'un vignoble puisse offrir.

Les cépages

Les principaux cépages de Franche-Comté sont :

- le Chardonnay : il est le cépage le plus répandu avec un taux d'occupation d'environ 50% et un rendement moyen de 55 hectolitres par hectare,
- le Poulsard : c'est le deuxième cépage le plus répandu avec 20 à 25% de la surface plantée et 80% de l'encépagement en rouge du Jura,
- le Savagnin : il représente 15% de l'encépagement,
- le Pinot noir : il représente 8 à 10 % de l'encépagement du vignoble jurassien avec un rendement moyen de 35 à 50 hl/ha,
- le Trousseau : il représente environ 5% de l'encépagement du vignoble.

Les appellations

Aujourd'hui, 90% de la surface viticole jurassienne produisent des vins d'appellation. Le Jura bénéficie de quatre appellations "géographiques" : Arbois, Château-Chalon, l'Étoile et Côtes du Jura et de deux AOC "produits" : Macvin du Jura et Crémant du Jura. Le mariage de ces différentes AOC "produits" et "géographiques" symbolise à merveille l'harmonie des cépages, des terroirs locaux et du savoir-faire des viticulteurs.

- L' AOC Arbois

Née du celtique "ar" et "bos" signifiant "terre fertile", l'appellation Arbois fut la première AOC française en date. Elle est aussi aujourd'hui la première du Jura par son volume de production, de l'ordre de 45.000 hectolitres par an. Cette appellation est répartie sur 13 communes avec un total de 843 hectares. Les cinq cépages autorisés dans le Jura peuvent prétendre à l'AOC Arbois qui produit environ 70% des vins rouges jurassiens et 30% des blancs.

- L'AOC Côtes du Jura

Née d'un décret du 31 juillet 1937, l'appellation Côtes du Jura est la plus étendue des appellations jurassiennes. Elle s'étend du nord au sud du vignoble, ce qui lui confère un grand nombre de contrastes de terroirs. En cela, elle constitue un territoire de découvertes des différentes expressions des cépages jurassiens.

L'Appellation Côtes du Jura regroupe 105 communes sur une superficie totale de 640 hectares en vignes. Même si tous les produits jurassiens sont élaborés dans l'AOC Côtes du Jura, c'est la production de blancs et de Crémant du Jura qui prédomine avec des vins ronds, fruités et généreux. En volume de production, il s'agit de la deuxième AOC jurassienne.

- L'AOC Château-Chalon

L'AOC Château-Chalon produit exclusivement du vin jaune, issu du seul cépage savagnin. Ce petit vignoble AOC produit un vin d'excellence sur un territoire très restreint. Il s'agit véritablement d'un vignoble de qualité où les contrôles sont encore plus nombreux que pour les autres. Ainsi, depuis 1958, une commission de contrôle de l'AOC passe tous les ans dans les vignes un peu avant les vendanges afin de vérifier si le raisin présente toutes les qualités requises pour produire un vin jaune digne de sa réputation. Cette commission unique en son genre se compose de membres de la Chambre d'Agriculture, de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF), de l'INAO, de la Société de Viticulture, du laboratoire d'analyse agricole, de producteurs et de négociants qui accordent ou non l'appellation "Château-Chalon".

- L'AOC l'Etoile

L'encépagement se compose majoritairement de Chardonnay mais aussi de Savagnin et dans des proportions moindres de Poulsard, notamment pour l'élaboration du vin de paille. Les vins blancs expriment le terroir de cette AOC, tout en élégance et en finesse.

- L'AOC Macvin du Jura

L'appellation Macvin du Jura, obtenue par décret le 14 novembre 1991, couvre l'ensemble des aires d'AOC des vins du Jura et représente 3% de la production totale AOC jurassienne. Le Macvin du Jura appartient au club français très fermé des mistelles (ou vins de liqueur) d'AOC, le seul à être issu d'une eau de vie de raisin et non de vin. Connu depuis le XIV^{ème} siècle, le Macvin du Jura est obtenu à partir de jus de raisin non fermentés, les moûts, auquel on intègre un tiers de marc. Il est élevé au minimum pendant 12 mois en fûts de chêne et doit présenter entre 16° et 22° d'alcool pour obtenir l'AOC.

Les cinq cépages jurassiens répertoriés dans l'AOC "Côtes du Jura" sont tous autorisés dans la production de moûts destinés au Macvin du Jura. Le Macvin du Jura peut donc être blanc ou rouge bien que la plupart des vigneronnes le produisent blanc. L'eau de vie de marc utilisée pour la fabrication du Macvin du Jura est obtenue par la distillation du marc du Jura. Elle doit rester au moins 18 mois en fûts de chêne avant l'élaboration du Macvin du Jura.

- L'AOC Crémant du Jura

L'AOC Crémant du Jura fut obtenue le 9 octobre 1995. La production de vins effervescents dans le Jura remonte à la fin du XVIII^{ème} siècle, date à laquelle les vignerons jurassiens maîtrisaient déjà la méthode traditionnelle. L'aire d'appellation du Crémant du Jura se superpose à l'identique à celle des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château-Chalon et de l'Etoile. Les cépages autorisés pour sa production sont le Poulsard, le Pinot noir, le Trousseau, le

Chardonnay et le Savagnin. Pour le Crémant du Jura blanc, produit dans plus de 90% des exploitations, le Chardonnay doit représenter au moins 50% de la cuvée. Pour le Crémant du Jura rosé, le Poulsard et le Pinot noir doivent aussi représenter au moins 50% de la cuvée. Les raisins, obligatoirement vendangés à la main, sont transportés en caisses percées, et pressurés par grappes entières. Depuis sa création en 1995, la production de Crémant du Jura a progressé régulièrement pour atteindre environ 16% de la production totale AOC jurassienne, sur une surface de 210 hectares soit 15.000 hectolitres en moyenne par an.

II- ORGANISATION DU VIGNOBLE DU JURA

La filière vitivinicole s'appuie sur trois structures.

- Les coopératives

Elles sont au nombre de 5. Le volume vinifié par les caves coopératives représente 24% de la production. Au total, elles regroupent 260 sociétaires pour une surface de 400 hectares.

- Les producteurs indépendants

Les exploitations agricoles ayant une activité viticole dans le Jura sont au nombre de 230. Le volume vinifié par ces domaines représente 37% de la production. Il existe environ 250 petites exploitations (<1 ha), qui vendent intégralement leur récolte de raisins ou qui la conservent pour leur consommation personnelle.

- Les maisons de négoce

Elles ont une activité économique significative dans le domaine du négoce du vin dans le Jura. Le négoce représente 39% du volume de production. Toutes les maisons ont une activité de négociants-vinificateurs et éleveurs.

LE SECTEUR VITICOLE DANS LE CENTRE

I- LES VIGNOBLES DU CENTRE

Avec plus de 23.000 hectares de vignes en production, dont près de 75% classées en Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C) et un volume de récolte d'environ 1,5 million d'hectolitre (200 millions de bouteilles), le vignoble du Centre occupe le 9^{ème} place des régions françaises pour les surfaces de vigne à vins. Néanmoins, il convient de préciser que le vignoble du Centre s'inscrit dans un bassin Val de Loire beaucoup plus vaste (globalisant les régions Centre et Val de Loire), se positionnant au 4^{ème} rang national pour les surfaces.

Le vignoble de Bourgogne s'étend sur 2 grands bassins de production, au fil de la Loire :

- les vignobles du Centre Loire (Sancerre, Mennetou Salon, Quincy, Reuilly et Coteaux du Giennois et Chateaumeillant (AOVDQS)),
- les vignobles de la Touraine (Touraine, Bourgueil, Chinon, Montouis, St Nicolas de Bourgueil, Touraine Amboise, Touraine Azay le Rideau, Touraine Mesland, Touraine Noble Joué, Vouvray, Cheverny-Cours Cheverny, Vendômois et Valençay ainsi que les Vins de Pays du Jardin de la France et les vins de pays du Loir et Cher),

Les cépages

Les principaux cépages du Centre sont :

- le Sauvignon ,
- le Chenin,
- le Gamay ,
- le Côt
- le Cabernet Franc,

Le cépage et son implantation sur des terroirs adaptés sont indispensables à la production des vins de qualité en région Centre.

En volume, pour les vignobles de Touraine, les vins blancs représentent 20% de la production, les vins rouges 40% et les rosés 30% et les effervescents 10%. Sur le Centre Loire, la production de vin blanc est majoritaire.

Le terroir

Lorsque les appellations d'origine ont été instituées dans les années 30, les vignobles du Centre ont choisi comme point d'appui **le terroir**. On dénombre ainsi près de 20 AOC et 1 AOVDQS.

II- PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

En Centre, trois grands types de structure assurent traditionnellement la production et la commercialisation des vins :

- les domaines viticoles : 2100 exploitations,
- 168 maisons de négociants-éleveurs qui achètent des raisins ou le vin à la sortie du pressoir chez le vigneron et se chargent de l'élevage en fûts interviennent sur le secteur.
- 16 caves coopératives.

Pour les vignobles de la Touraine, 10 négociants (sur 135) assurent 52 % du marché négoce en Touraine. Les négociants commercialisent 51 % des volumes produits (AOC et Vins de pays). Les 11 coopératives représentent 14 % de la production AOC. Le chiffre d'affaire du vignoble Anjou-Touraine (dont une partie en région Pays de Loire) est estimé à 500 millions d'euros.

Pour les vignobles Centre Loire, les vignerons réalisent environ 55% des ventes en bouteilles, le négoce local 29%(dont plus de la moitié issue de leur propre production), la coopération 8% et le négoce hors zone 8%. Le chiffre d'affaire du vignoble est de l'ordre de 135 millions d'euros (campagne 2004-2005).

Données clés du marché

Pour les vignobles de Touraine, 81 % des ventes en volume sont réalisés en France et 19 % à l'export (essentiellement sur le Royaume Uni, puis en Allemagne, Belgique, Pays Bas et USA). Sur le marché français, les vins sont commercialisés à 45% via la GMS, 38% sur la restauration, 30 % par les cavistes, 30 % en vente directe et 8 % par d'autres circuits.

Pour les vignobles du Centre Loire, les exportations représentent 40 % des volumes commercialisés (essentiellement vers le Royaume Uni, les USA, la Belgique puis l'Allemagne et les Pays Bas). Sur le marché français, les commercialisations en volume représentent 10 % en GMS, 30% pour la restauration, 30 % par des cavistes et 30 % en vente directe aux particuliers.

III- ACTIONS POUR RENFORCER LA COMPETITIVITE DES EXPLOITATIONS VITI-VINICOLES

Face à la concurrence mondiale, le Centre travaille, au sein du bassin Val de Loire, sur le positionnement de ses vins sur les marchés nationaux et internationaux afin de répondre au mieux à la demande des consommateurs.

Ainsi, le Centre, sur la base d'un diagnostic partagé par l'ensemble des acteurs de la filière permettant d'identifier les faiblesses et les points forts, met en place une politique stratégique (le Contrat d'Appui aux Projets de la filière viticole) visant à accompagner l'amélioration de la compétitivité des exploitations et des opérateurs d'aval et l'adaptation des produits aux marchés (simplification de la segmentation). Ainsi, un programme d'actions émerge autour de la définition d'un nouveau produit basé sur le Sauvignon de Loire (essentiellement pour l'export) ainsi que la redéfinition et la caractérisation des rouges pour les adapter aux marchés.

Dans ce contexte, si le projet aboutie, les aides de la Région Centre pourraient porter sur l'appui aux études de marché, l'aide à la définition de cahiers des charges pour les nouveaux produits, la promotion sur le marché intérieur et sur l'export, l'expérimentation, les investissements chez les producteurs et les opérateurs d'aval...

LES VINS ET VIGNOBLES DES PAYS DE LA LOIRE

Eléments incontournables d'une vallée de la Loire inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, les vignobles du Val de Loire constituent le 4^{ème} vignoble français en termes de surface après ceux du Languedoc-Roussillon, d'Aquitaine et de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ils font vivre plus de 6000 personnes. Ils bénéficient d'une grande diversité inhérente à la mosaïque des sols, des reliefs, et des orientations ; les différences de terroirs s'expriment ainsi pleinement dans la grande variété de vins.

Comme tous les vignobles de France, ils sont en compétition dans un marché qui demande plus de qualité et moins de quantité.

La grande diversité des terroirs et donc des vins produits, autrefois richesse reconnue, tend à devenir un handicap avec la concurrence des vins du nouveau monde à l'export couplée à la baisse de la débouchés traditionnels sur le marché intérieur.

Le vignoble ligérien a donc engagé des démarches qualitatives : caractérisation des terroirs, contrôle des conditions de production, méthodes de production respectueuses de l'environnement, respect de cahiers des charges acheteurs, ou encore production biologique

Grâce à la forte politique qualité menée depuis 10 ans ; la moitié des exploitations produisent en AOC. Maîtrise de la qualité et de la commercialisation sont des enjeux forts qui demandent des actions collectives organisées dans le bassin de production du Val de Loire ou dans la Région des Pays de la Loire.

La production de la Région des Pays de la Loire est globalement excédentaire pour les vins blancs et la profession a engagé des mesures de maîtrise de la production et de promotion notamment à l'exportation. La production des vins rouges est à l'équilibre celle des vins rosés, qui bénéficient d'une excellente réputation, est déficitaire.

La viticulture ligérienne n'enregistre que 25 installations par an ce qui, dans un contexte démographique défavorable, entraîne à la baisse le nombre d'exploitations viticoles qui pourrait passer sous les 3 000 en 2010.

Le négoce commercialise 75 % des vins en Loire-Atlantique mais 42 % des vins d'Anjou sont vendus en direct aux consommateurs. Sur l'ensemble, les coopératives commercialisent 12 % des volumes.

Avec 20 % des volumes, la part de l'exportation reste globalement assez faible pour l'ensemble du val de Loire. Les vins blancs et notamment le Muscadet et le Sancerre sont les plus exportés.

Les chiffres clés

La production

- 42 000 ha de vignes
- 4 000 exploitations dont 50 % de viticulteurs à plein temps
- 2 000 salariés hors saisonniers
- taille moyenne des exploitations : 9,2 ha
- taille moyenne des exploitations spécialisées : 14 ha

Les produits

- 2 146 000 hl, dont 1 483 000 en AOC
- 1 232 000 hl en vins blancs
- 913 000 hl en vins rouges et rosés

Les principales AOC

- Muscadet :	730 000 hl
- Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire :	380 000 hl
- Saumur rouge, Chamipgny :	150 000 hl
- Gros plant nantais :	150 000 hl
- Anjou rouge :	100 000 hl
- Saumur mousseux :	80 000 hl
- Coteaux du Layon :	60 000 hl
- Anjou blanc :	50 000 hl

La vente

- en vrac : $\frac{3}{4}$ des volumes dont 70 % au négoce
- en bouteille : $\frac{1}{4}$ des volumes dont 60 % en direct aux consommateurs