

Viticultures

> La note d'information du délégué de la filière Vins de FranceAgriMer



• numéro 27 / 1^{er} septembre 2011 /

Une position renouvelée

Le président de la République a écrit à Jérôme Despey, président du Conseil « vins » de FranceAgriMer

• Dans un courrier adressé début août à Jérôme Despey, président du Conseil spécialisé de la filière viticole de FranceAgriMer, le président de la République, Nicolas Sarkozy, revient sur sa visite de terrain consacrée à la filière viticole, le 28 juillet dernier, dans le Vaucluse.

Après avoir rappelé que « *la viticulture est un atout considérable pour notre pays* », qu'elle « *participe au rayonnement de la France dans le monde et constitue un élément indissociable de la culture et des traditions françaises* », le président de la République a assuré « *son engagement en faveur de cette filière qui apporte une forte contribution à l'économie de notre pays et en particulier à notre commerce extérieur* » ainsi que « *sa détermination à protéger et à développer la viticulture française* ».

Sur le plan européen, Nicolas Sarkozy a rappelé sa détermination « *à défendre une politique agricole commune ambitieuse mais aussi juste et plus équitable* ». Il a confirmé la position de la France sur le maintien des droits de plantation dans le cadre des négociations sur la nouvelle organisation commune de marché, en ajoutant que « *Bruno Le Maire travaille avec 13 de nos partenaires à la réalisation de cet objectif* ».

LE VIN EN CHR

Un marché stable où un développement reste possible

DEPUIS 2008, LE SUIVI DES VENTES DE VIN EN CHR (CAFES, HOTELS, RESTAURANTS) EST ETABLI A PARTIR D'UNE ENQUETE NATIONALE ANNUELLE, REALISEE PAR LE CABINET CHD EXPERT POUR LE COMPTE DE FRANCEAGRIMER ET DES INTERPROFESSIONS.

PRINCIPALES INFORMATIONS TIREES DE L'ENQUETE 2010 SUR LA RESTAURATION A TABLE, EN DEUX PARTIES...

À partir des informations générales dont nous pouvons disposer, la reconstitution estimative du marché des cafés, hôtels et restaurants (CHR) conduit, pour l'enquête 2010, à l'identification d'un secteur de près de 175 700 établissements – représentant un chiffre d'affaires de 59,3 milliards d'euros (54,4 milliards en 2009). Ils se répartissent entre 30 200 cafés, ayant réalisé un CA de 5,9 milliards d'euros, 30 600 hôtels (18,7 milliards d'euros de CA) et 114 900 restaurants (34,6 milliards d'euros de CA).

La baisse du nombre d'établissements du secteur s'est poursuivie en 2010 en raison, notamment, de la diminution du nombre d'hôtels et de cafés. Le nombre de restaurants serait par contre revenu à son niveau de 2007 et de 2008, en raison d'une progression du nombre d'établissements de restauration rapide. Parallèlement à ces évolutions, l'enquête observe une reprise de la progression du chiffre d'affaires de l'ensemble du secteur, qui recouvrerait une augmentation de la recette de l'hôtellerie et de la restauration ainsi qu'une légère baisse de celle des cafés, bars, pubs et discothèques. 75 % des responsables des établissements de restauration avec service à table déclarent avoir été impactés par les crises de 2008 et 2010.

Le vin dans le CHR

D'après les responsables d'établissement, la part du vin dans le chiffre d'affaires serait restée relativement stable par rapport à 2009, avec une moyenne de 19 % du chiffre d'affaires total.

Distillation des sous-produits de la vinification

Nouvel arrêté pour la campagne 2011/12

• Les règlements de l'OCM vitivinicole prévoient l'obligation d'éliminer les sous-produits de la vinification. En France, cela s'est traduit depuis de nombreuses années par une obligation de livraison en distillerie pour production d'alcool non alimentaire.

Afin d'améliorer la lisibilité du dispositif réglementaire, un nouvel arrêté propose une consolidation de l'ensemble des dispositions de l'arrêté de 2009, ainsi que des modifications rédactionnelles visant notamment à clarifier les diverses conditions dérogatoires d'élimination des sous-produits par d'autres voies que la distillation (principalement retrait sous contrôle, zones non couvertes par le ramassage des distilleries).

Les membres du Conseil spécialisé de FranceAgriMer ont donné un avis favorable sur ce projet d'arrêté en juillet dernier. Il sera en application pour la campagne 2011-2012. L'arrêté est actuellement en cours de publication.

AGENDA

> 6 septembre 2011 : conférence de presse de rentrée du président du Conseil spécialisé de la filière viticole

> 27 septembre 2011 : groupe de travail permanent du Conseil viticole « promotion vins »

> 19 octobre 2011 : groupe de travail du Conseil « PAC 2013 »

> 19 octobre 2011 : Conseil spécialisé de la filière viticole de FranceAgriMer

> 20 octobre 2011 : conférence de presse

> 16 novembre 2011 : Conseil spécialisé de la filière viticole de FranceAgriMer

En réponse aux crises, les établissements de restauration ont continué à étoffer leurs offres de formules, avec un développement des formules « menu » (proposition d'un ou plusieurs menus, d'un ou plusieurs plats du jour, d'une formule entrée/plat/désert). Néanmoins, celles-ci ne sont pas associées à la boisson et au vin (seul un établissement sur quatre proposerait une formule avec verre de vin compris).

Pour 2010, le vin représenterait en moyenne 17 % des achats des restaurants en valeur (6 % pour les vins effervescents et 11 % pour les vins tranquilles), soit le deuxième poste de dépenses derrière les achats de produits frais (25 % des dépenses) et devant les achats de produits surgelés (12 % des dépenses).

L'approvisionnement en direct privilégié mais...

Comme lors des années précédentes, l'enquête 2010 montre que les établissements de restauration à table peuvent avoir recours à une large palette de fournisseurs de vin. On observe cependant que les établissements n'utilisent que deux fournisseurs différents, en moyenne, parmi lesquels ils privilégient largement le fournisseur direct (un domaine indépendant, une cave coopérative, un négociant...). Les autres fournisseurs les plus sollicités sont ensuite les *Cash & Carry*, les entrepositaires et les cavistes. Le recours à un type de fournisseur peut toutefois être différent selon les régions, la cible des établissements ou leur thème de restauration. Malgré leur position privilégiée auprès des établissements de restauration, les fournisseurs exclusifs de vin (domaines, caves coopératives, négociants, cavistes...) semblent de plus en plus concurrencés par des fournisseurs non spécialisés. Ce phénomène peut s'expliquer par le fait que les restaurateurs ont rationalisé leurs approvisionnements de boisson hors vin. Ainsi, d'après les résultats de l'enquête, on observe que les établissements de restauration à table utiliseraient désormais moins de deux fournisseurs de boissons hors vin, ce qui pourrait indiquer que certains établissements auraient commencé à regrouper tous leurs achats de boissons auprès d'un seul fournisseur non spécialisé, au détriment de leur fournisseur exclusif de vin.

Les contenants

Les bouteilles verre de 75 cl et les autres bouteilles (37,5 cl, 50 cl...) restent les contenants les plus présents dans l'approvisionnement des établissements de restauration à table. On observe cependant qu'elles sont de plus en plus associées à des fontaines à vin (*Bag in Box...*) que l'on retrouve désormais dans plus d'un établissement sur deux. Les « cubis » ou autres vrac sont par contre moins utilisés, mais toujours présents dans un restaurant sur cinq.

Les références de vin

En ce qui concerne la présence des différentes origines de vin dans les restaurants, les résultats de l'enquête 2010 continuent de montrer que les vins des vignobles de Champagne, de Bordeaux, de Provence et de la vallée du Rhône restent les origines les plus présentes. Le taux de présence d'une origine de vin dans un établissement est fortement lié à la région dans laquelle ce dernier est implanté. Néanmoins, une certaine tendance à la diversification de l'offre des restaurants se dessine. Elle se traduit par une progression des taux de présence de tous les vignobles (ou catégories) de vin dans les établissements de restauration, ainsi que par une hausse du nombre d'origines (7,7 en 2010 contre 7,2 en 2009) et de références (37 en 2010 contre 32 en 2009) proposées. Comme observé dans les précédentes enquêtes, les origines qui sont le mieux diffusées dans les restaurants ne sont pas celles qui se vendent le plus en volume.

En 2010, l'origine qui vend le plus de bouteilles de 75 cl par semaine reste l'origine Loire, avec une moyenne de 6,3 bouteilles par semaine et par établissement.

(fin de la 1^{ère} partie – 2^e et dernière partie dans le prochain numéro de Viticultures)



Viticultures est une publication de la direction Animation des filières de FranceAgriMer. Responsable de publication : Fabien Bova. Rédaction : Éric Rosaz. Copyright : tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation de FranceAgriMer. Clause de non-responsabilité : la délégation Vins s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, elle ne peut en aucun cas être tenue responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés.

12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél. : +33 1 73 30 30 00 / Fax : +33 1 73 30 30 30

www.franceagrimer.fr
www.agriculture.gouv.fr