

Mai 2009



La filière viticole en Saône-et-Loire UN VIGNOBLE RICHE DE DIVERSITÉ ENTRE BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

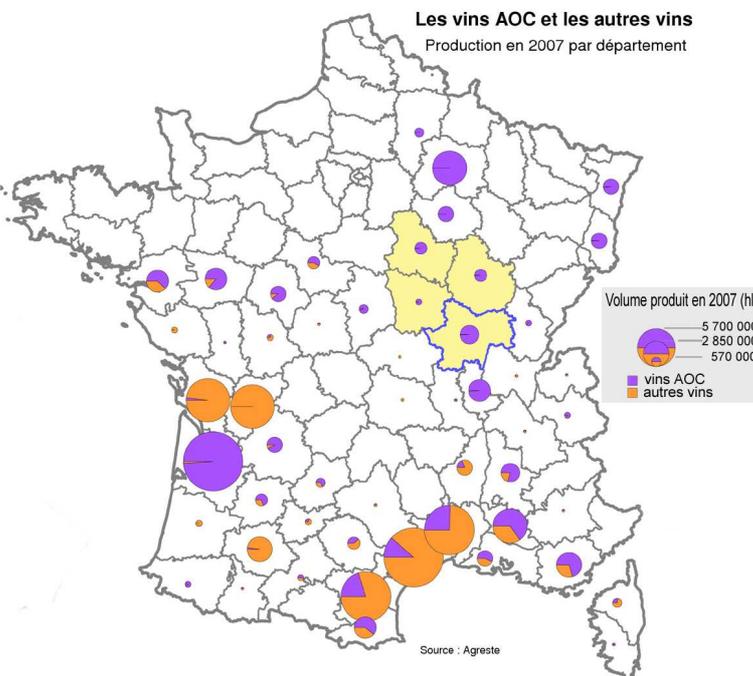
Entre Bourgogne et Beaujolais, la viticulture tient une place de premier ordre dans l'économie agricole de la Saône-et-Loire. Fruit d'une longue histoire, le vignoble décline, sur une base de quatre cépages, une large palette d'appellations où se distinguent des crus renommés. Cette production de qualité résulte du savoir faire d'environ 1 500 viticulteurs, qui gèrent des exploitations diversifiées. Les grands domaines sont rares et souvent associés à des maisons de négoce. Suite aux difficultés économiques des années 30, de nombreuses coopératives ont été créées, qui se sont structurées au fil des ans. Elles jouent aujourd'hui un rôle économique primordial dans le secteur viticole, en collectant près de la moitié de la récolte. Les viticulteurs qui n'ont pas adhéré aux coopératives offrent un large éventail de produits au travers des caves particulières. Mais davantage soumises aux contraintes du marché, elles ont plus ou moins bien traversé les situations de crise. La viticulture A.O.C départementale, l'un des rares secteurs agricoles ne faisant pas l'objet d'aides directes communautaires, reste néanmoins globalement solide, grâce à de multiples efforts dans les domaines de la qualité et de l'organisation commerciale. Mais la concurrence internationale est rude et les défis sont permanents.

La Saône-et-Loire au 9^{ème} rang des départements producteurs d'A.O.C.

Premier producteur européen de vin devant l'Espagne et l'Italie, la France consacre 830 000 hectares à la vigne. En moyenne sur ces dernières années, la production nationale avoisine 50 millions d'hectolitres, partagée à parts presque égales entre les vins d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) et les autres vins, comprenant les vins de table et vins délimités de qualité supérieure, les vins de pays et les vins pour Cognac et Armagnac.

En Saône-et-Loire, le vignoble est essentiellement consacré à la production de vins A.O.C., où dominent les vins de Bourgogne et, dans sa partie sud, une fraction du Beaujolais, qui s'étend en majorité sur le département du Rhône. La production annuelle, de 700 à 800 000 hl selon les années, place le département au 1^{er} rang de la région Bourgogne (45% de la production régionale) et à la 9^{ème} place au niveau national, parmi les départements producteurs d'A.O.C.

La production de vins A.O.C. concerne 55 départements 70% des vins de table sont produits en Languedoc Roussillon



Une histoire longue et mouvementée

L'origine de la culture de la vigne en Bourgogne et plus précisément en Saône-et-Loire ne peut être située avec certitude, mais remonte probablement à l'époque romaine. Le texte le plus ancien relatant sa présence est daté de l'an 312. Une première étape importante dans l'essor du vignoble bourguignon remonte aux X^{ème} et XI^{ème} siècles, où l'on relate les "vins des moines", en raison de l'implication des communautés religieuses dans la mise en place et la recherche qualitative du vignoble : en particulier les abbayes de Cîteaux en Côte d'Or et de Cluny en Saône-et-Loire. Aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, la puissance de la dynastie des ducs de Bourgogne contribue au développement de l'activité viticole, notamment au travers d'un essor commercial qui s'étend



... des vendanges au moyen-âge à l'arrachage des vignes en 1878 suite au phylloxéra.



bien au delà de la zone de production. La révolution de 1789 marque également l'histoire de la vigne, avec la remise en cause de la propriété de l'aristocratie et de l'Eglise. On trouve là l'origine du morcellement actuel des vignes. Le XIX^{ème} siècle symbolise la période de prospérité et de développement qui accompagne la révolution industrielle.

Le dernier quart du siècle est beaucoup moins heureux, avec l'apparition de deux fléaux : le mildiou et surtout le phylloxéra, qui se répandent sur l'ensemble du territoire français. Le phylloxéra, apparu en Saône-et-Loire vers 1875, ruine de très nombreux viticulteurs. La reconstitution des vignes au début du XX^{ème} siècle, à partir de plants greffés résistants à l'insecte, a conduit au vignoble que nous connaissons aujourd'hui.

Vers un vignoble à 100% en A.O.C.

En 2007, le vignoble de Saône-et-Loire occupe un peu plus de 13 000 ha, soit seulement 2,5% de la surface agricole utilisée départementale, bien loin de la Gironde, 1^{er} département producteur d'A.O.C. de France, où 48% de la S.A.U. sont consacrés à quelque 123 000 ha de vignes d'appellation. La surface en vigne a globalement peu évolué au cours des 50 dernières années. Mais en 1960, où l'on comptabilisait pratiquement la même surface qu'aujourd'hui, le vignoble se partageait par moitié entre les vignes A.O.C. et les vignes destinées aux vins de consommation courante. Ces dernières ne se cantonnaient alors pas aux limites du vignoble actuel, mais se dispersaient au travers de la Bresse, du Charollais

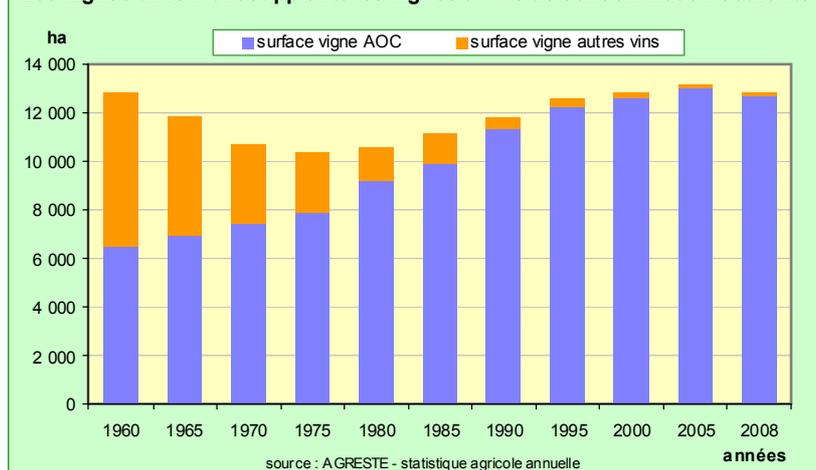
Surface en vigne selon les grandes zones

Zone viticole	Vigne en AOC (ha)	Vigne hors AOC (ha)
Beaujolais	1 615	0
Mâconnais	6 992	6
Côte Chalonnaise et Couchois	4 526	8
Hors zone vignoble AOC	0	153
Total	13 133	167

Source : DDAF d'après données DGDDI - cadastre viticole informatisé 2007

et parfois même sur les collines de l'Autunois. Au fil des ans, ce vignoble, de qualité souvent médiocre, a progressivement été arraché, remplacé dans la zone A.O.C. par des plants de qualité ainsi que des plantations nouvelles. Au cours de la période 1960-1980, les plantations d'A.O.C. ne compensaient pas les arrachages de vignes à vin de table et la surface départementale a légèrement régressé. Après 1990, le développement des A.O.C. s'est poursuivi plus modérément, conduisant vers 2005 à un vignoble d'un peu plus de 13 000 ha, composé à 99% de vignes A.O.C. Au cours de ces trois dernières années, les autorisations de plantation se sont faites plus rares. De plus, la crise viticole dans le Beaujolais a conduit à arracher une centaine d'hectares de Gamay entre 2005 et 2008. Aussi, la surface en vigne a accusé une légère baisse à partir de 2006.

Les vignes d'AOC ont supplanté les vignes à vins de consommation courante



Quatre cépages pour un patchwork communal

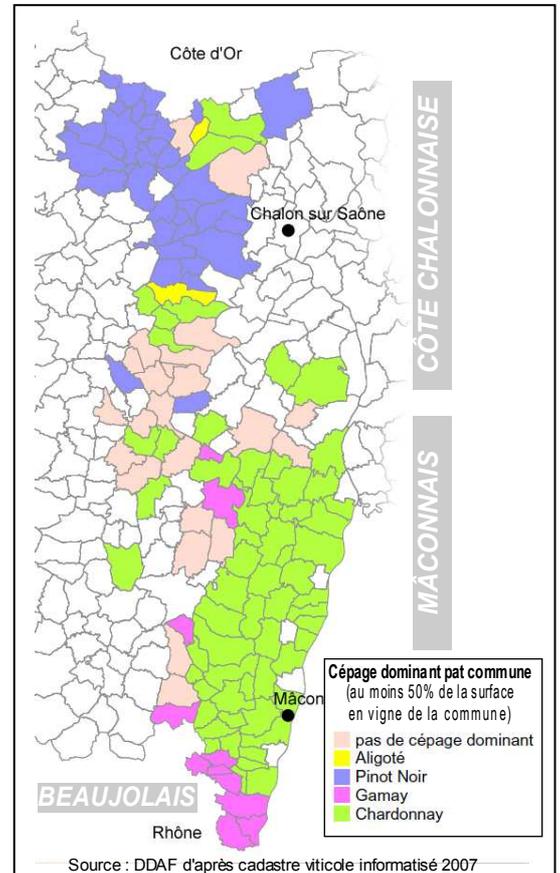
Occupant un peu plus de la moitié du vignoble A.O.C. de Saône-et-Loire, le cépage **Chardonnay** a la préférence des viticulteurs du Mâconnais. C'est en effet le raisin de base des vins blancs de cette zone d'appellation où près de 80% des vignes sont plantés avec ce cépage. Il est beaucoup moins répandu en Côte Chalonnaise, mais peut néanmoins être localement fortement représenté, notamment dans les vignobles de la région de Buxy et de Rully. Si ce cépage semble trouver son origine dans le département où un village du Mâconnais porte son nom, le Chardonnay a aujourd'hui investi de nombreux vignobles du monde, aux Etats-Unis, en Afrique du Sud, en Australie, au Chili... soit au total environ 160 000 ha, dont 22% sur le territoire français.

Second cépage blanc cultivé dans le département, l'**Aligoté** occupe une surface beaucoup plus modeste, aux environs de 800 ha, localisés en quasi totalité dans le vignoble de la Côte Chalonnaise. Il donne naissance à seulement deux appellations : le "Bourgogne Aligoté" et le "Bouzeron". Il peut aussi entrer dans la composition du Crémant de Bourgogne.

Le **Pinot Noir** arrive au premier rang des cépages rouges, occupant 56% des 5 500 ha produisant des vins A.O.C. rouges. On le considère originaire de Bourgogne, peut-être déjà présent en Gaule avant la conquête romaine. Il est principalement implanté sur le Nord du vignoble, en Côte Chalonnaise, en continuité avec le vignoble de Côte d'Or où il se décline au travers des appellations "Bourgogne" les plus prestigieuses. Plus modestement, il est aussi présent sur de nombreuses communes du nord du Mâconnais.

Cépage dominant sur la partie sud du vignoble, le **Gamay** est présent sur 2 400 ha. Il est très fortement implanté sur dix communes proches du département du Rhône, supports des crus du Beaujolais. Un peu plus au nord, les vignes plantées en Gamay produisent surtout des "Mâcon Rouges", mais tout comme l'Aligoté, ils peuvent aussi entrer dans la composition des Crémant de Bourgogne, dans une proportion de 20% au maximum.

Le Chardonnay en Mâconnais et le Pinot Noir en Côte Chalonnaise sont les deux cépages dominants



Surface des vignes A.O.C par cépage

Cépage	Surface (ha)	%
Chardonnay	6 774	51,6%
Aligoté	836	6,4%
Gamay	2 401	18,3%
Pinot Noir	3 121	23,8%
Total	13 133	100,0%

Source : DGDDI - cadastre viticole informatisé 2007



Cépage
Chardonnay



Cépage
Aligoté



Cépage
Gamay



Cépage
Pinot Noir

Une alchimie de terroirs et de climats sur trois grandes zones d'appellation

La diversité des vins produits en Saône-et-Loire est certes fortement liée aux cépages utilisés pour la vinification, mais bien d'autres facteurs vont se combiner pour conduire non seulement à la palette des appellations, mais à l'intérieur même de chacune, à des typicités aux variantes nombreuses et complexes, en lien étroit avec le climat et les sols.

La zone du **Beaujolais**, au sud du département, se différencie du vignoble bourguignon par la nature de ses sols, où dominent le granit et les schistes, plus ou moins associés à des argiles. C'est le terrain de prédilection du Gamay. Dominé à l'ouest par des collines assez élevées, le vignoble est bien abrité des vents océaniques et les étés sont souvent chauds et secs.

Un peu plus au nord, dans le **Mâconnais**, les arènes granitiques font rapidement place au calcaire mélangé à l'argile. Le relief est découpé en une série de blocs parallèles orientés Nord-Sud et inclinés vers la Saône. Plantée principalement sur les versants Est, la vigne se compose essentiellement de Chardonnay, qui s'exprime dans une grande diversité selon les terroirs. Les conditions climatiques sont très semblables à celles du Beaujolais.



L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)

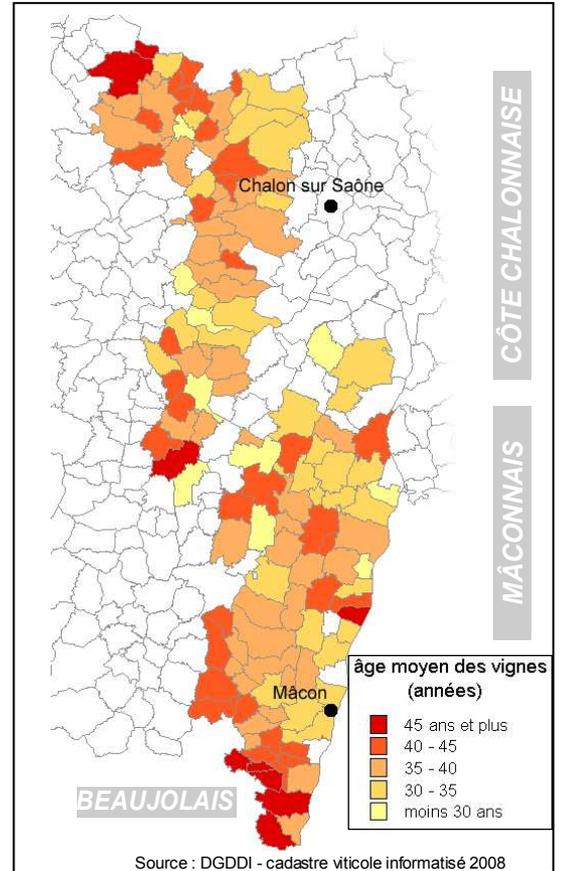
Créé en 1935, l'I.N.A.O., établissement public sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité, dont les appellations d'origine (A.O.C.).

Le vignoble de Saône-et-Loire est particulièrement concerné, puisque 99% des vins sont produits sous A.O.C. Les premières reconnaissances de terroirs en A.O.C. en Bourgogne suivent de peu la création de l'I.N.A.O., le tout premier étant le Morey-Saint-Denis en Côte d'Or, classé dès 1936, puis très rapidement les appellations Pouilly en Saône-et-Loire. Bien d'autres étapes vont marquer le vignoble, comme en 1943 l'institution des "premiers crus", en 1975 la naissance de l'appellation "Crémant de Bourgogne", en 1999 la nouvelle appellation "Viré-Clessé" et dernier né en 2000, le "Bourgogne Côtes du Couchois".

La mission de l'I.N.A.O. ne se limite pas à l'étape d'agrément des A.O.C. Il a ensuite en charge le contrôle et le suivi du cahier des charges des signes de qualité. Le comité national des "vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées" suit spécifiquement le domaine de la viticulture de qualité.

A l'approche des vendanges, l'I.N.A.O. propose, après consultation des organismes de la profession viticole, le rendement maximum autorisé et les critères analytiques propres aux différentes appellations.

Les vignes du Beaujolais sont en moyenne beaucoup plus âgées qu'en Côte Chalonnaise et en Mâconnais

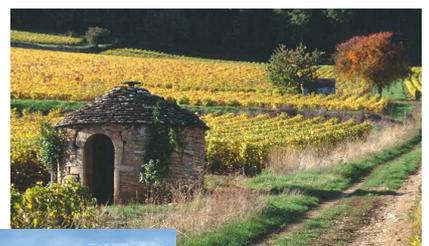


En **Côte Chalonnaise**, les terrains calcaires restent dominants, mais le relief y est plus diversifié qu'en Mâconnais. Déjà plus au nord, le vignoble est sous l'influence d'un climat plus continental que le Beaujolais et le Mâconnais et la végétation y est sensiblement plus tardive. Les cépages traditionnels de la Bourgogne, Chardonnay, Aligoté et Pinot Noir, sont en parfaite harmonie avec ces terroirs.

En Beaujolais



En Côte Chalonnaise



En Mâconnais

La pyramide des appellations

Dans le cadre des déclarations annuelles de récolte, les viticulteurs de Saône-et-Loire distinguent plus de 250 appellations différentes. Cette grande variété est principalement liée à la déclinaison possible de certaines appellations. Afin de mieux cerner la hiérarchie des appellations, on a coutume de les classer selon une structure qualitative pyramidale.

La base de la pyramide est constituée des **appellations régionales**, qui représentent, en volume de production, presque 70% de la récolte moyenne annuelle. Certaines de ces appellations peuvent être suivies d'un nom de "village", comme par exemple le "Mâcon Blanc Azé".

L'échelon suivant de la pyramide se compose des **appellations communales**. Il y en a 15 en Saône-et-Loire, dont 4 sont des Beaujolais, soit au total environ 25% de la récolte annuelle. Lorsqu'elles sont déclinées en "**premiers crus**" ou en "**climats**", elles gravissent encore un échelon, pour former le 3^{ème} niveau de la pyramide, beaucoup plus sélectif, car seulement 5% de la production est ainsi classée.

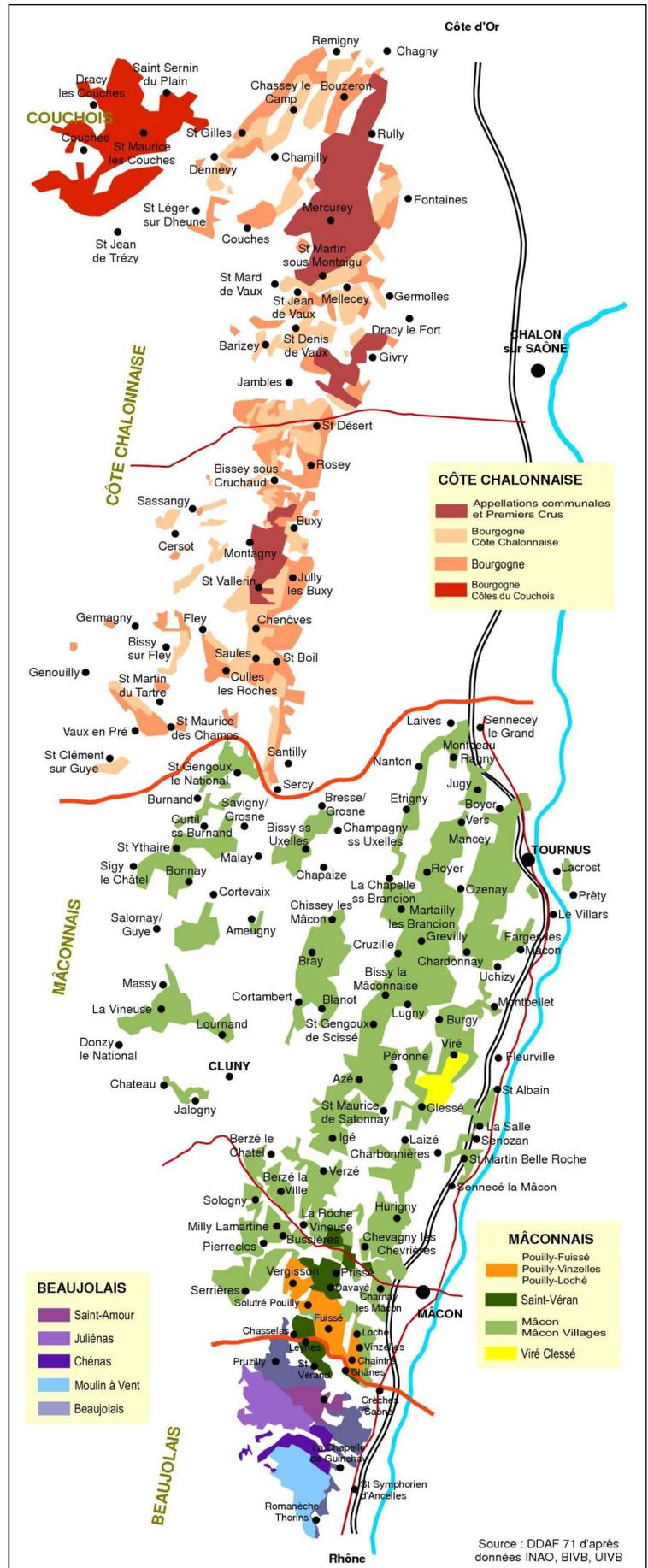
Tout au sommet de la pyramide trônent les "**grands crus**" de Bourgogne. Aucun n'est localisé en Saône-et-Loire.

Surface des principales A.O.C. de Saône-et-Loire

	Appellations	Vins blancs (ha)	Vins rouges (ha)
APPELLATIONS RÉGIONALES	Beaujolais	60	150
	Beaujolais Villages	-	500
	Bourgogne	270	920
	Bourgogne Aligoté	720	-
	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	30	230
	Bourgogne Passe Tout Grain	-	440
	Bourgogne Côte Chalonnaise	110	330
APPELLATIONS COMMUNALES	Crémant de Bourgogne	910	-
	Mâcon - Mâcon Villages	3 100	570
	Bouzeron	40	-
	Givry	40	230
	Maranges	-	140
	Mercurey	70	490
	Montagny	310	-
	Pouilly Fuissé	760	-
	Pouilly Loché	30	-
	Pouilly Vinzelles	50	-
	Rully	200	120
	Saint Véran	650	-
	Viré Clessé	380	-
	Chénas	-	160
	Juliéna	-	130
Moulin à Vent	-	350	
Saint Amour	-	300	

Source : DGDDI - déclarations de récolte - moyenne 2004 à 2007

Les Appellations d'Origine Contrôlée en Saône-et-Loire

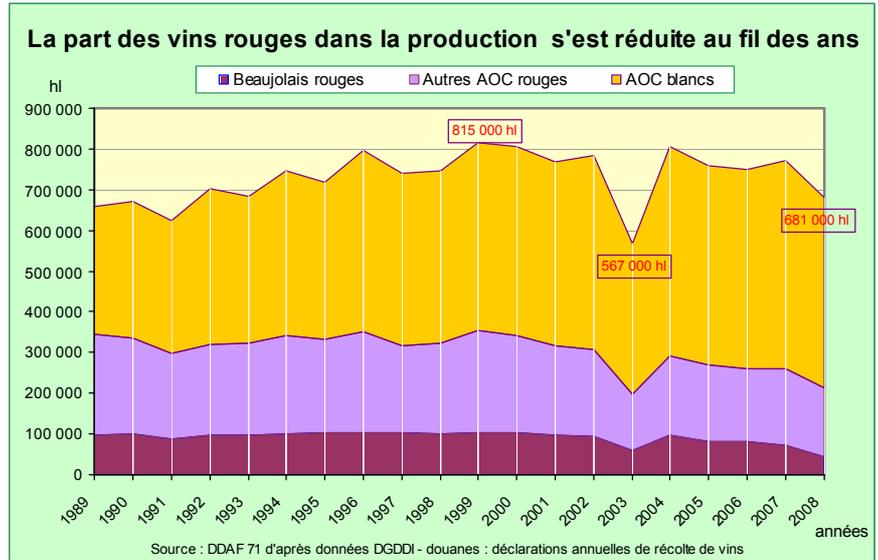


Une récolte moyenne de 750 000 hectolitres

Sauf aléa climatique majeur, la production globale des vins A.O.C. est assez constante d'une année sur l'autre, régulée par les autorisations maximales de rendement à l'hectare. Au cours des vingt dernières années, la plupart des récoltes se situent dans une fourchette de 700 à 800 000 hl. Conséquence de la progression de la surface des vignes A.O.C. jusqu'au début des années 2000, la production de vins A.O.C. a connu une longue période de croissance. Après 2000, le plafonnement des surfaces et une modération des rendements, suite à une situation commerciale plus difficile, ont limité la production.

Les vins blancs totalisent maintenant près des 2/3 du volume produit. Les vins rouges, partagés entre Beaujolais, Mâcon Rouge et de nombreuses appellations Bourgogne, représentent une part décroissante de la production. Avant 1990, ils

fournissaient près de 60% des récoltes annuelles ; cette proportion est tombée à 45% entre 1990 et 2000 et à environ 35% pour les cinq dernières années. Le repli est surtout à imputer aux appellations Mâcon et Beaujolais rouges. Les AOC communales, Beaujolais et Bourgogne, se sont globalement mieux maintenues.



Le ban des vendanges et les critères annuels de rendement

Dans le cadre de la réglementation régissant les A.O.C., un calendrier fixant la date du début de récolte est publié chaque année. Il s'agit d'un arrêté préfectoral, communément appelé "**ban des vendanges**", dont l'objectif est d'optimiser le début de la récolte selon l'état de maturation des raisins. Ces dates de référence sont retenues après avis des syndicats d'appellation et sur proposition de l'I.N.A.O. Elles sont donc variables d'une année à l'autre et elles ne sont pas une condition suffisante pour déclencher les vendanges, chaque viticulteur devant s'assurer de la qualité optimale des raisins. A partir de 2009, les dates de début des vendanges ne feront d'ailleurs plus l'objet d'un arrêté. Chacun des Organismes de Défense et de Gestion (O.D.G., remplaçant les syndicats d'appellation) sera chargé d'étudier et de publier la date autorisant le début des vendanges.

Chaque année est également arrêté un **barème des rendements autorisés** par appellation. Il fixe un rendement de base pour chaque appellation ; ce dernier peut faire l'objet d'un dépassement sous condition d'autorisation. Comme pour le calendrier des vendanges, le comité régional de l'I.N.A.O. établit ces références de rendement à partir des propositions des O.D.G., qui sont ensuite validées par l'instance nationale. Le rendement global autorisé, somme du rendement de base et du dépassement autorisé (P.L.C.) se situe en général dans une fourchette de 50 à 72 hl/ha selon les appellations. Il est modulé selon les années afin de tenir compte du potentiel du vignoble et de réguler les niveaux de production.

Production des principales A.O.C. de Saône-et-Loire

	Appellations	Vins blancs (hl)	Vins rouges (hl)
APPELLATIONS RÉGIONALES	Beaujolais	1 600	8 100
	Beaujolais Villages	2 200	25 700
	Bourgogne	20 400	53 500
	Bourgogne Aligoté	49 500	-
	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	1 500	11 800
	Bourgogne Passe Tout Grain	-	25 500
	Bourgogne Côtes Chalonnaises	7 400	19 300
	Crémant de Bourgogne	58 800	-
	Mâcon - Mâcon Villages	205 300	34 100
	APPELLATIONS COMMUNALES	Bouzeron	2 500
Givry		2 400	10 800
Maranges		300	5 800
Mercurey		3 300	20 300
Montagny		17 600	-
Pouilly Fuissé		40 300	-
Pouilly Loché		1 900	-
Pouilly Vinzelles		3 000	-
Rully		10 600	5 300
Saint Véran		41 200	-
Viré Clessé		21 200	-
Chénas		-	8 700
Juliéas		-	6 600
Moulin à Vent		-	18 200
Saint Amour	-	15 800	

Source : DGDDI - déclarations de récolte - moyenne 2002 à 2007, 2003 exclu

La production viticole

Une production fortement impactée par les conditions climatiques

Plus encore que les autres activités agricoles, la viticulture est fortement tributaire des conditions climatiques. Celles-ci se singularisent par un double impact sur la vigne : une incidence directe par les phénomènes météorologiques, tels que le gel ou la grêle et une atteinte indirecte au travers des maladies induites, qui peuvent avoir des conséquences majeures sur le volume et la qualité de la récolte.

Le **gel tardif** est très certainement le facteur de risque le plus important pour la vigne, en raison de la grande étendue géographique qu'il peut impacter. Sur les 20 dernières années, les gelées de printemps ont affecté le vignoble 8 fois, mais jamais de manière généralisée, bien que des dégâts localement sévères se soient produits en 1991 et en 2008. Il faut remonter à mai 1981 pour trouver un gel majeur et une récolte qui avait été amputée de près des 2/3.

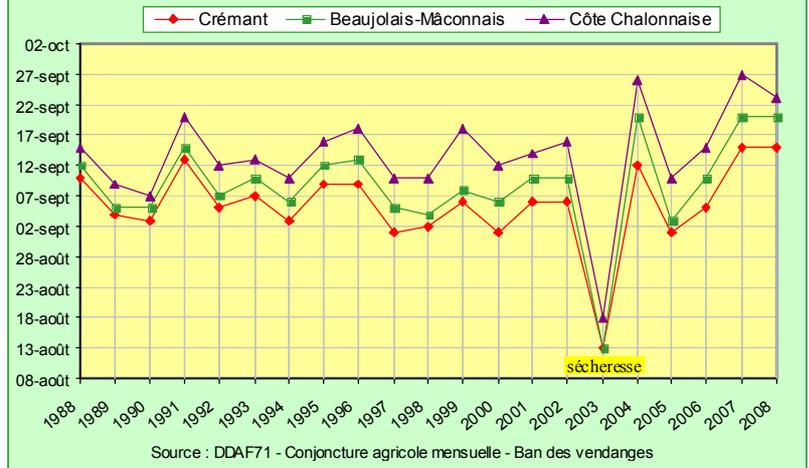
Les bases de la vinification des vins de Bourgogne

Tout commence par les vendanges, qui sont aujourd'hui fortement mécanisées, sur environ 60 à 70% des surfaces.

Les **raisins blancs** vont en général subir directement un pressurage, sans éraflage ni macération, afin de réduire au maximum le contact des jus avec les parties solides et de conserver ainsi spécifiquement les arômes de fruits. Mis en cuves, les jus sont éventuellement levurés et démarre alors la phase essentielle de la fermentation alcoolique. Une seconde fermentation, dite malolactique, se produit plus tardivement et plus longuement. C'est une étape importante de "désacidification" du vin, par transformation de l'acide malique en acide lactique sous l'effet de bactéries et d'obtention d'arômes spécifiques. Vient ensuite le soutirage, répété deux à trois fois, qui permet de séparer le vin des lies. La vinification de base se termine ainsi, qui peut être suivie de phases d'élevage plus ou moins sophistiquées.

La vinification des **raisins rouges** débute par un éraflage, afin de séparer les grumes de la rafle. Un foulage éclate ensuite les grumes. Mis en cuve et éventuellement levuré et chaptalisé, le moût subit la fermentation alcoolique. Cette phase longue de une à trois semaines est ponctuée d'actions mécaniques (remontage, pigeage) qui vont favoriser l'extraction des tanins et des anthocyanes de la pellicule donnant la couleur au vin. Le moût obtenu est ensuite pressuré et, comme pour les vins blancs, la fermentation malolactique, puis le processus d'élevage, qui sera adapté aux objectifs que se fixe le vigneron, donneront la touche finale aux vins.

Le début des vendanges s'échelonne le plus souvent du 7 au 15 septembre du Sud au Nord du vignoble



La **grêle** peut également avoir des conséquences très sévères, mais les dégâts sont en général localisés. L'année 2008 fait exception, avec la répétition des orages, en particulier sur le sud du vignoble où plusieurs centaines d'hectares ont été endommagés.

Très sensible aux **maladies cryptogamiques**, la vigne fait l'objet d'une grande vigilance phytosanitaire. Mais lors des étés humides et malgré la répétition des traitements, les maladies ne sont pas toujours contenues et l'impact sur les rendements est souvent significatif. Depuis 1990, un été sur trois a connu une pression forte ou très forte du mildiou ou de l'oïdium, conduisant à une réduction finale du rendement. Après la mi-août et jusqu'à la récolte, le botrytis, appelé aussi pourriture grise, constitue un autre facteur de risque important. Lié à l'augmentation de la fréquence des pluies en fin d'été, il est fortement présent environ une année sur deux. Difficile à traiter en raison de la proximité de la récolte, il a surtout un impact négatif sur la qualité.

La sécheresse de 2003 et ses conséquences sur les raisins

42,6° C

C'est la température relevée par Météo-France le 13 août 2003, à Romanèche-Thorins

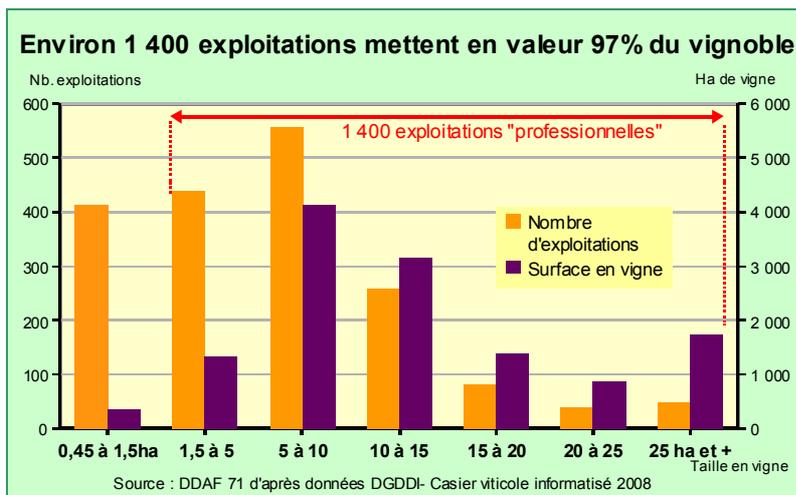
La comparaison de deux grappes de Chardonnay illustre l'intensité de la chaleur et du soleil durant l'été 2003



Une grande diversité de taille pour les exploitations viticoles

La vigne "d'appellation" se répartit entre environ 2 500 producteurs, de quelques ares pour les unités les plus modestes, à plus de 70 hectares pour les grandes exploitations. Cette atomisation du vignoble trouve probablement son origine dans les partages successifs qui ont accompagné les successions. Toutefois, l'existence d'une "exploitation viticole" au sens du cadastre n'est pas toujours effective sur le terrain, du moins pour les plus petites unités. Aussi, pour mieux tenir compte de la réalité économique du monde viticole, la suite de l'analyse se limitera aux exploitations dites "professionnelles".

Par convention, une exploitation "professionnelle" a été définie à partir de la mise en valeur d'au moins 1,5 ha de vigne, surface qui correspond à une demi-S.M.I. en appellation régionale (surface minimale d'installation) définissant le statut d'agriculteur.



Près de 1 400 exploitations sont ainsi qualifiables de "professionnelles". Elles mettent en valeur un ensemble de 12 500 ha de vigne en A.O.C., soit 97% du vignoble départemental. La surface exploitée moyenne, proche de 9 ha, cache une grande variabilité dans la taille des domaines. Cultivant entre 5 et 10 ha de vigne, les exploitations sont particulièrement nombreuses : 40% de l'ensemble des exploitations professionnelles et environ 1/3 de la surface en vigne. Si les grands domaines sont rares (seulement 50 exploitent plus de 25 ha), ils affichent un poids économique important en gérant presque 15% du vignoble.

Les exploitations "de complément", celles cultivant moins de 1,5 ha de vigne en A.O.C., sont très nombreuses. On en dénombre 1 100 qui déclarent exploiter entre 5 ares et 1,5 ha, soit en moyenne seulement 0,43 ha pour chacune. La plupart sont des "micro-exploitations" appartenant à des retraités ou des double-actifs.

Les exploitations viticoles "professionnelles" en A.O.C. en Saône-et-Loire

Zone viticole	Nombre	Surface moyenne de vigne (ha)
Beaujolais	280	7,20
Mâconnais	650	9,20
Côte Chalonnaise	460	9,80
Total	1 390	9,00

Source : DGDDI - cadastre viticole informatisé 2008 - exploitations ayant au moins 1,5 ha d'A.O.C.

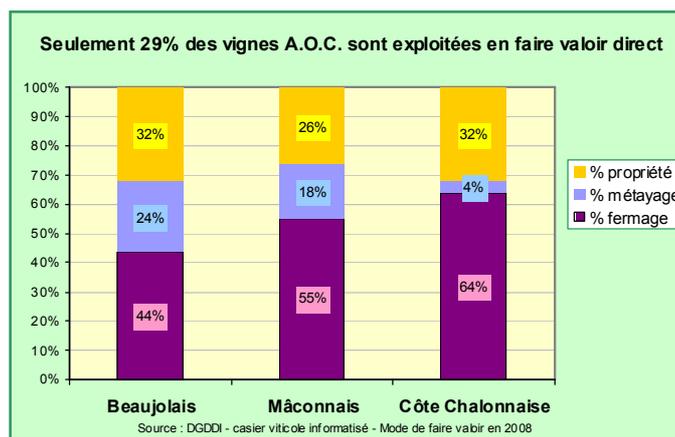
La vigne appartient de moins en moins aux viticulteurs

La mise en valeur de ses propres vignes par le propriétaire, appelée faire valoir direct, ne concerne plus que 1/4 des vignes du Mâconnais et environ 1/3 des vignes du Beaujolais et de la Côte Chalonnaise. Cette proportion globale de 29%, n'a cessé de diminuer au fil des cessations d'activité des viticulteurs, dont les vignes n'ont été que rarement achetées par les repreneurs. En 1988, le taux de vigne exploitée en faire valoir direct était encore de 50%, contre 65% en 1970.

Les transferts de vignes se sont donc essentiellement réalisés sous le statut du fermage, qui concerne aujourd'hui 56% des surfaces exploitées.

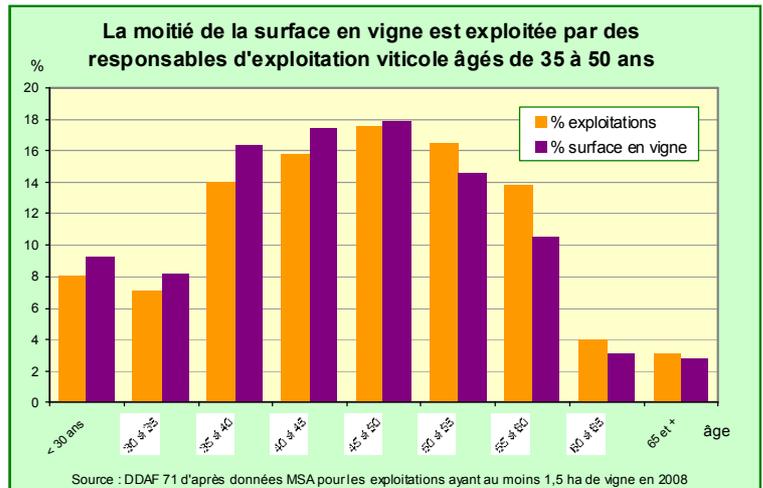
Particularité de la viticulture, 14% de la superficie en vigne sont exploités en métayage, statut qui a totalement disparu des autres secteurs agricoles au cours des années 1980. Il s'agit juridiquement d'une

forme dérogatoire du statut du fermage, où bailleur et exploitant se partagent physiquement la récolte, ainsi que les charges dans des proportions convenues, souvent par moitié. Le métayage est surtout répandu en Beaujolais et en Mâconnais.



Une pyramide d'âge équilibrée chez les viticulteurs

L'âge moyen en 2008 des responsables d'exploitation "professionnelle" viticole est de 45,7 ans, soit 8 mois de moins que l'âge moyen de leurs collègues du secteur de l'agriculture et de l'élevage. Cet écart ne se traduit cependant pas par des différences très marquées au niveau des deux pyramides d'âge. La structure d'âge des exploitants viticoles est plutôt bien équilibrée, avec 29% de "moins de 40 ans" et 21% de "plus de 55 ans". Les entrées en activité de jeunes viticulteurs, environ 50 à 60 par an, pourraient malgré tout ne pas compenser les départs. On dénombre en effet un peu plus de 500 chefs d'exploitation viticole âgés de plus de 50 ans, et donc susceptibles d'un départ à la retraite à court terme. Ils disposent d'une surface moyenne assez importante, de l'ordre de 7 ha par exploitation. Au fur et à mesure des cessations, ces superficies devraient en grande partie s'ajouter au vignoble des exploitants plus jeunes, qui gèrent actuellement



une surface moyenne voisine de 9,5 ha de vigne.

En viticulture, les cessations d'activité sont rarement totales, du moins dans leur aspect déclaratif. On dénombre en effet plus de 1 500 "déclarants" de très petite taille (17 ares de moyenne), correspondant à des personnes dont l'âge moyen atteint 64 ans.

Le vin représente 1/3 de la valeur de la production agricole de Saône-et-Loire

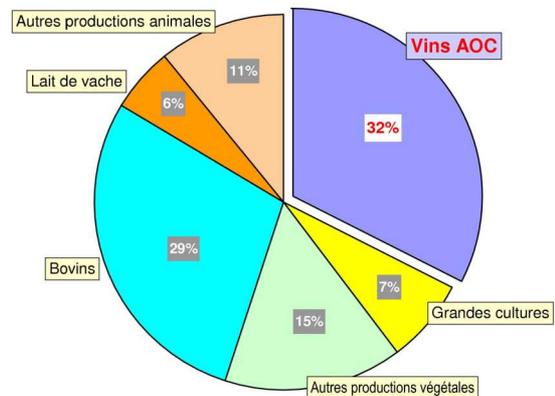
Représentant près du tiers de la valeur de la production agricole départementale, la viticulture induit un chiffre d'affaires au niveau des exploitations de l'ordre de 250 millions d'euros. Contrairement à la plupart des autres secteurs de la production végétale et animale, ce montant n'est pas abondé par des aides directes de soutien à la production en provenance de l'Union Européenne. Si l'on inclut ces dernières dans le compte de l'agriculture de Saône-et-Loire, la part de la viticulture n'est plus que de 28% du chiffre d'affaires, dépassée par la production bovine qui totalise 35% de la valeur de la production en 2007.

Résultante du volume de production et du prix, le chiffre d'affaires viticole subit des variations très importantes selon les années. Le comportement du marché des vins, notamment l'incidence de l'export, a un effet majeur sur les écarts de revenus. Il induit des variations de prix considérables d'une campagne commerciale à l'autre, par exemple une chute des cours de l'ordre de 40% entre 1990 et 1992.

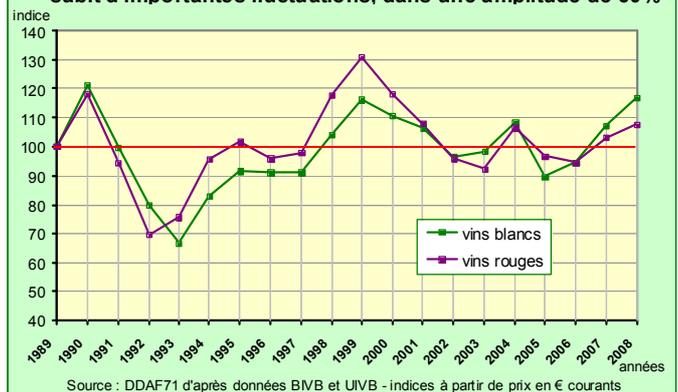
Les exploitations viticoles sont particulièrement sensibles aux aléas du marché, car elles sont fortement spécialisées et ne peuvent compter sur une compensation par d'autres productions en cas de crise. On estime en effet que sur les 1 400 exploitations "professionnelles" viticoles, 85% sont en monoculture de vigne.

La filière viticole prend aussi une part importante dans les emplois du secteur agricole : de l'ordre de 3 500 actifs permanents, dont environ 20% travaillant dans les coopératives viticoles et les entreprises de négoce en vins.

En 2007, la production viticole représente 32% de la valeur brute de la production agricole de Saône-et-Loire



Au cours des 20 dernières années, l'indice du prix des vins subit d'importantes fluctuations, dans une amplitude de 60%



Près de la moitié de la vinification est réalisée en cave coopérative

La majorité des caves coopératives de Saône-et-Loire ont été créées entre 1925 et 1930, dans le contexte d'une crise viticole qui perdurait.

Les coopératives d'alors n'ont pas échappé à la restructuration qui a touché l'ensemble du monde agricole ; il reste aujourd'hui 13 caves et 18 sites de livraison et de vinification, les diverses fusions n'ayant pas supprimé les équipements des anciennes structures. Ces caves coopératives sont surtout implantées en région mâconnaise où dix entreprises collectent plus de 75% de la production annuelle réalisée sur une trentaine de communes. Seulement trois caves coopératives sont localisées en Côte Chalonnaise, dont la principale, la cave de Buxy, assure 85% de la collecte effectuée par ces trois entités. Au nord du vignoble, en similitude avec le vignoble de Côte d'Or, les viticulteurs ont surtout opté pour le statut de cave particulière et les adhérents à une structure de type coopératif sont rares. Aucune coopérative n'est localisée au cœur du vignoble Beaujolais de Saône-et-Loire. Une partie des raisins produits sur cette zone rejoint cependant des caves coopératives situées à proximité, dans le département du Rhône, ainsi que de façon minoritaire des caves du sud Mâconnais qui collectent un peu de Beaujolais.

Ces 13 coopératives sont de taille très inégale, avec trois unités de grande dimension qui assurent à elles seules les 2/3 de la collecte : cave de "Lugny", cave des "Vignerons de Buxy" et cave "Vignerons des Terres secrètes". Les 10 autres affichent une collecte moyenne de 12 400 hl.

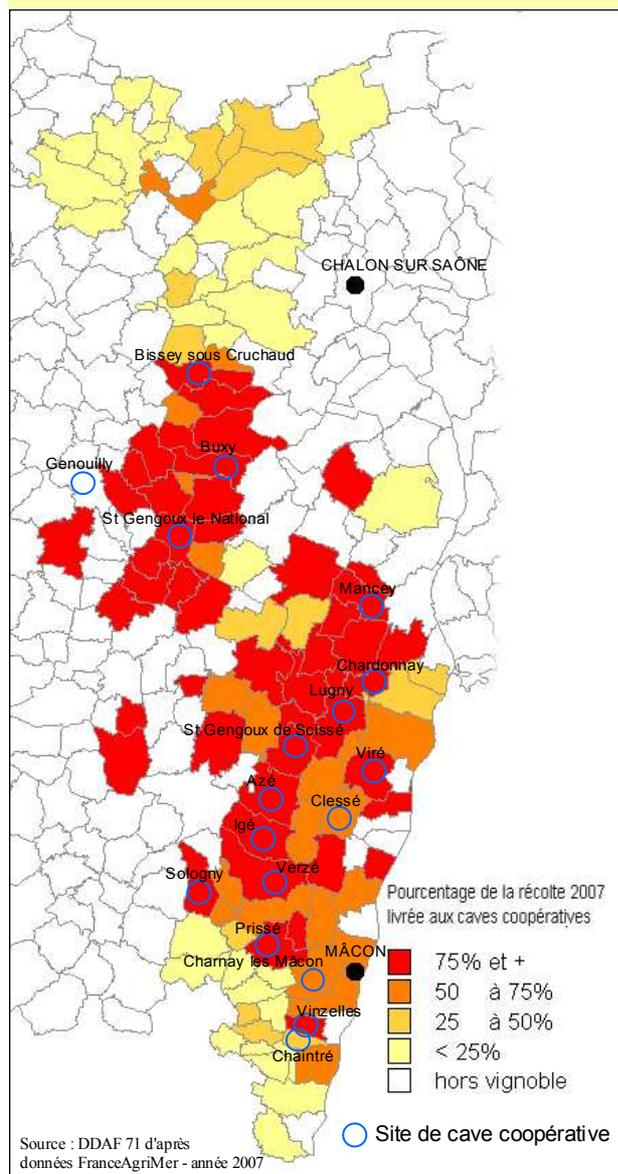
Environ 1 400 viticulteurs sont sociétaires de ces caves coopératives, engageant au total 5 200 ha de vigne, soit une moyenne de 3,7 ha par adhérent. En 2007, ils y ont apporté en raisins l'équivalent de 347 000 hl de vin, ce qui correspond à 48% de l'ensemble de la production départementale. Ce taux de pénétration des coopératives serait en légère progression depuis 2000, où il avait été mesuré à 45% dans le cadre du recensement agricole.



Créé en 1993, le G.I.E. "Blasons de Bourgogne" devient une union de coopératives en 2006. Il réunit cinq coopératives viticoles bourguignonnes, dont deux importantes caves, situées en Saône-et-Loire : "Les vigneronns de Buxy"

et "Vignerons des Terres Secrètes". Au fil des ans, ce groupement s'est imposé comme une véritable marque, à la fois dans la grande distribution et sur le marché international. Il vise notamment, à travers cette dénomination concise, à donner une meilleure lisibilité commerciale aux vins de Bourgogne, face à l'extrême diversité des appellations offertes aux consommateurs.

Les 13 caves coopératives, réparties sur 18 sites, sont fortement implantées en Mâconnais



La collecte des caves coopératives en 2007

Cave coopérative	Production (hl)
Azé	20 200
Bissey sous Cruchaud	6 500
Buxy - Saint Gengoux le National	73 700
Chaintré	7 000
Charnay les Mâcon	9 000
Clessé	8 600
Genouilly	6 400
Igé	21 600
Lugny - St Gengoux de Scissé	109 800
Mancey	10 300
Prissé - Sologny - Verzé	65 800
Vinzelles	9 400
Viré	25 400

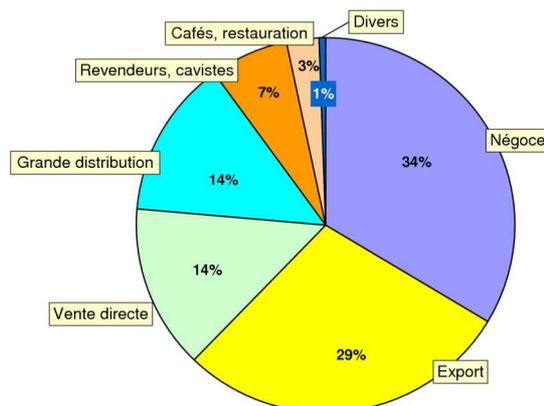
Source : FranceAgriMer - données 2007

Les coopératives embouteillent la moitié de leur production

Durant la campagne 2007-2008, les caves coopératives de Saône-et-Loire ont commercialisé 342 000 hl de vins, volume presque équivalent à leur récolte 2007. Près de la moitié de ces ventes a été réalisée en bouteilles, soit un total de 22,5 millions de cols. À la recherche d'une valeur ajoutée croissante, les caves coopératives ont considérablement développé leur secteur "bouteilles", dont les ventes affichent une progression d'environ 75% au cours des 10 dernières années.

L'activité commerciale débouche sur un chiffre d'affaires avoisinant 110 millions d'euros. La vente au négoce, 34% de ce chiffre d'affaires, reste le premier débouché. Elle est talonnée par le commerce à l'export, qui a fortement progressé en 2007-2008, mais qui pourrait se replier sensiblement en 2008-2009 en raison de la conjoncture commerciale internationale. Plus près des consommateurs, la vente directe et la vente à la grande distribution font jeu égal, avec chacune 14% du chiffre d'affaires. Enfin, environ 10% du chiffre d'affaires est issu des débouchés auprès des revendeurs divers et du secteur "cafés, hotels, restaurants".

Les ventes au négoce et à l'export totalisent près des 2/3 du chiffre d'affaires des coopératives viticoles



Source : DDAF 71 et Fédération des Caves Coopératives Bourgogne-Jura

Les caves particulières commercialisent environ 400 000 hl de vins A.O.C., soit un peu plus de la moitié de la récolte départementale. La destination des ventes n'a pas fait l'objet d'enquête récente. Toutefois, les informations recueillies dans le cadre du recensement agricole de 2000 montraient la prépondérance des ventes en vrac au négoce (2/3 des volumes). Parmi les 18 millions de bouteilles alors conditionnées, la moitié était commercialisée en vente directe.

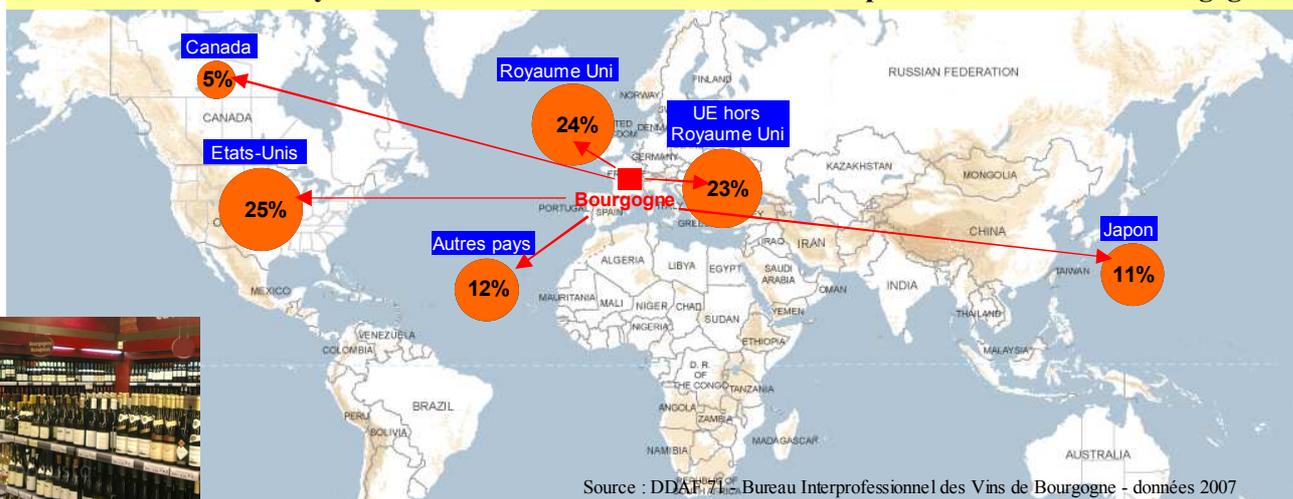
Les achats de vin par le négoce privé partagés entre de nombreux opérateurs

Le négoce pèse un poids très important dans l'économie des vins de Bourgogne et bien évidemment de Saône-et-Loire. Entre achats aux caves particulières et auprès des coopératives, on estime que 55% des vins produits dans le département passent par les maisons de négoce. Une quinzaine d'entre elles ont leur siège social en Saône-et-Loire. Mais les opérateurs intervenant sur le vignoble

départemental sont beaucoup plus nombreux, principalement localisés dans le Rhône et surtout en Côte d'Or.

Les destinations commerciales des vins mis en marché sont étudiées au niveau régional par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne. En 2007, l'ensemble de l'activité du marché des vins de Bourgogne est ainsi estimé à 1,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Environ 204 millions de bouteilles ont été vendues, dont 54% sont allés à l'exportation.

Les États-Unis et le Royaume-Uni totalisent 49% de la valeur des exportations des vins de Bourgogne



Source : DDAF 71 - Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne - données 2007



Une assise solide dans un monde économique viticole turbulent

La longue tradition viti-vinicole de la Saône-et-Loire au sein de la Bourgogne n'a pas échappé aux mouvements du monde agricole et aux nécessaires adaptations à un environnement économique instable et changeant.

Au niveau de la production, les exploitations viticoles en A.O.C. ont plutôt mieux résisté que les autres secteurs de la production végétale ou animale. Bien que ne bénéficiant pas des aides directes de l'Union Européenne, elles ont malgré tout souvent réalisé de bonnes performances économiques, figurant fréquemment en tête des secteurs de production en terme de revenus agricoles. Cette bonne tenue d'ensemble n'a cependant pas épargné le vignoble de périodes difficiles, voire de crises, entre les aléas des conditions climatiques et ceux de l'économie mondiale.

Pour faire face aux difficultés, certains viticulteurs se sont très tôt organisés autour de structures professionnelles. Les coopératives, nées dans les années vingt, n'ont cessé de se restructurer et de se moderniser ; elles occupent aujourd'hui une place de premier ordre dans l'économie viti-vinicole départementale, tant par leurs compétences techniques que commerciales. Plus tard ont été créées les structures interprofessionnelles régionales, en Beaujolais et en Bourgogne, qui jouent également un rôle important au travers de leurs missions techniques, de l'information commerciale et de la promotion des vins régionaux.

Mais l'élargissement continu du marché des vins s'effectue dans un cadre de plus en plus "mondialisé" et concurrentiel.

En France, la consommation de vins de table a chuté d'un tiers au cours des vingt dernières années tandis que celle des vins d'appellation s'est développée de 30%. Cette orientation de la demande vers des vins de qualité est un facteur particulièrement favorable à la viticulture locale qui ne produit que des A.O.C. C'est aussi une incitation à poursuivre les efforts d'amélioration qualitative des vins, qui devront répondre à des consommateurs de plus en plus sélectifs dans leurs choix.

Le marché des vins doit également considérer le commerce extérieur, car 1/4 des vins A.O.C. français est vendu à l'exportation et la viticulture bourguignonne est particulièrement concernée, avec plus d'une bouteille sur deux vendue à l'export. Même si le nom "Bourgogne" reste porteur à travers le monde, les efforts de promotion et de recherche de qualité sont plus que jamais nécessaires, car dans le contexte de la surproduction mondiale et malgré la progression de la consommation des A.O.C., la concurrence reste très vive.

Préoccupation émergente dans la production agricole, le développement durable concerne tout particulièrement les exploitations viticoles. Des efforts ont été entrepris depuis quelques années déjà, notamment au travers de l'enherbement des vignes et de la rationalisation des traitements herbicides et phytosanitaires. Mais à peine une trentaine de viticulteurs de Saône-et-Loire ont franchi le pas de la viticulture biologique.

Réussir à concilier résultats économiques, qualité des produits et préservation de l'environnement, tel est le défi permanent auquel est désormais confrontée la filière viticole départementale.



Éléments de méthodologie : les informations contenues dans ce document sont issues de diverses sources, notamment des analyses provenant de bases de données de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects, de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, de la Mutualité Sociale Agricole et de diverses organisations interprofessionnelles (FranceAgriMer, Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, Union Interprofessionnelle des Vins du Beaujolais...), ainsi que des statistiques du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche publiées dans "Agreste".