



► Repère: L'offre des vins du Val de Loire en restauration française en 2019

Le 05/05/2020

Présents dans 75 % des restaurants en France, les vins du Val de Loire confirment leur place incontournable en gastronomie.

Ce qu'il faut retenir :

- Les vins du Val de Loire sont **largement diffusés**, présents dans 3 restaurants sur 4 en moyenne en France. Plus précisément, leur présence est **quasi incontournable sur les cartes du grand quart ouest de la France (Ouest, Nord-Ouest et Ile-de-France)**.
- L'offre des vins du Val de Loire est **majoritairement composée de vins rouges et blancs secs**. Cette offre repose essentiellement sur des bouteilles mais **le service du vin au verre se développe** pour le vignoble. Sancerre, Chinon, Saumur-Champigny, Saint-Nicolas-de-Bourgueil et Pouilly-Fumé constituent la moitié de l'offre ligérienne.
- Le Val de Loire présente la **3ème plus grande offre de vins** en restauration, soit 14% des références relevées. En particulier, **l'offre ligérienne est la plus large en demi-bouteilles, en vins au verre, en pichets et en bouteilles 75 cl positionnées à moins de 30€**. Le Val de Loire est le vignoble septentrional leader sur le bio.

1. Quelle est la diffusion des vins du Val de Loire dans les restaurants en France ?

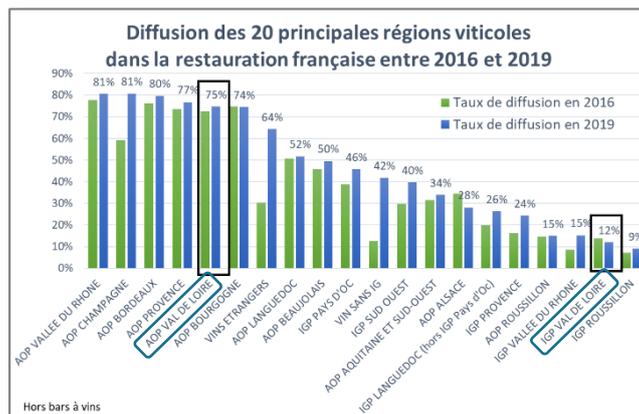
Le Val de Loire fait partie des 6 vignobles incontournables de la restauration.

le Pays d'Oc, est référencé dans près d'un restaurant sur 2.

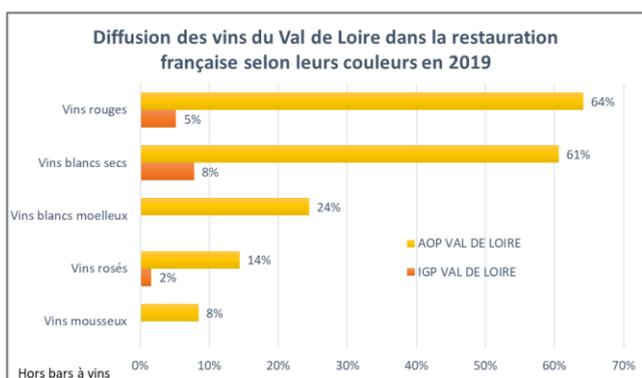
Les AOP du Val de Loire sont présentes dans 3 restaurants sur 4 en France. Avec un taux de diffusion de 75% en 2019, elles font partie des 6 vignobles incontournables de la restauration avec la Vallée du Rhône, la Champagne, le Bordelais, la Provence et la Bourgogne.

A l'image des principaux vignobles, **les AOP du Val de Loire sont mieux diffusées qu'en 2016** et gagnent 3 points de diffusion.

Les IGP du Val de Loire sont quant à elles présentes dans 12% des restaurants français. Le leader des IGP,

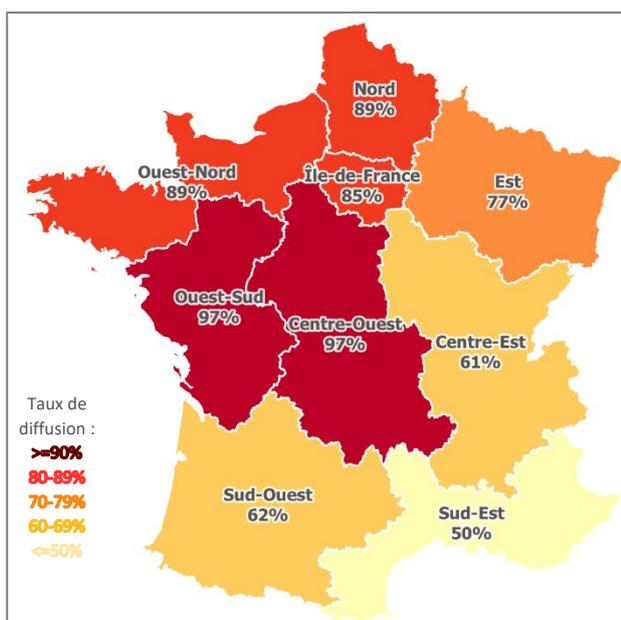


C'est au niveau de ses vins rouges que le vignoble du Val de Loire est le mieux diffusé.



Dans leur bassin de production, les vins du Val de Loire sont présents sur quasi toutes les tables des restaurants.

Diffusion des vins AOP du Val de Loire en restauration française en 2019



Ce sont dans les régions Ouest-Sud et Centre-Ouest que les vins du Val de Loire sont les vins les mieux

Présents dans près de 2 restaurants sur 3, les vins rouges AOP du Val de Loire occupent la 3^{ème} place du podium des vignobles les mieux diffusés, devancés par Bordeaux et la Vallée du Rhône. Il s'agit de la couleur la plus représentée en restauration.

En blancs secs, avec 61% de taux de diffusion, le Val de Loire est le 2^{ème} vignoble le mieux référencé, juste derrière la Bourgogne et très loin devant les autres vignobles français présents dans 1 restaurant sur 3.

Les vins moelleux, rosés et mousseux du Val de Loire sont moins diffusés.

référéncés. Ils ont été relevés sur presque toutes les cartes des restaurants. Bordeaux arrive en 2^{ème} position avec un taux de diffusion de 91%.

En régions Ouest-Nord et Nord, les vins du Val de Loire sont présents dans 9 restaurants sur 10. Le vignoble bordelais les devance en Ouest-Nord (91%). Dans le Nord, Champagne et Bordeaux arrivent juste devant avec un taux de diffusion de 91%.

En Île-de-France, le Val de Loire est le 2^{ème} vignoble le mieux référencé, au coude à coude avec Bordeaux et la Vallée du Rhône.

Dans l'Est, 3 restaurants sur 4 proposent à leur carte des vins ligériens, au même titre que l'Alsace. Ce sont les vins du Rhône, de Bordeaux et de Bourgogne qui ont la préférence des restaurateurs.

Dans les autres régions, les vins du Val de Loire ne sont pas référents. Ce sont les vins locaux qui occupent les 1ers rangs en termes de diffusion : Bordeaux dans le Sud-Ouest, Rhône et Bourgogne dans le Centre-Est et Provence et Rhône dans le Sud-Est.

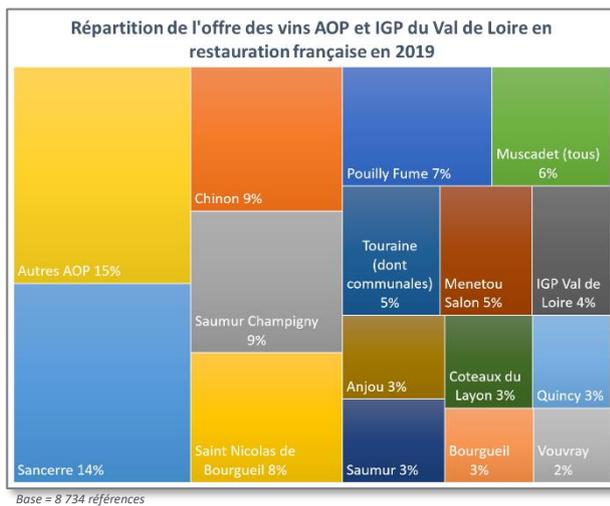


2. Couleurs, appellations, bio, contenants, prix : Ce qui caractérise l'offre et la gamme des vins du Val de Loire en restauration.

L'offre ligérienne se répartit équitablement entre vins rouges et vins blancs secs.

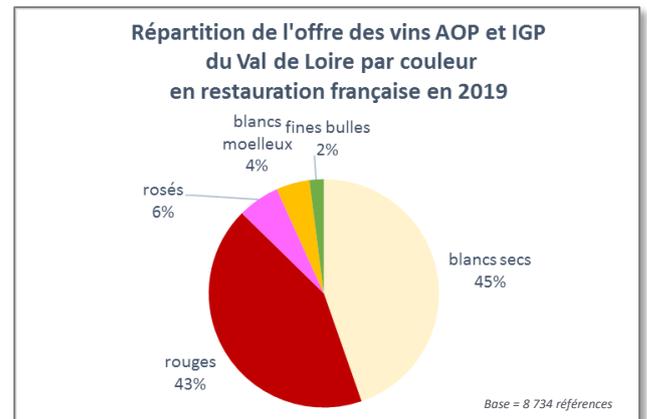
9 références du Val de Loire sur 10 sont des vins rouges ou blancs. En comparant avec le poids des couleurs dans la production, **les vins rouges du Val de Loire sont sur-représentés en restauration.** En effet, ils représentent 19% des volumes produits en 2018. A l'inverse, les rosés et les fines bulles sont sous-représentés en restauration, davantage commercialisés à l'export et en grande distribution.

Cinq appellations constituent la moitié de l'offre ligérienne : Sancerre, Chinon, Saumur-Champigny, Saint-Nicolas-de-Bourgueil et Pouilly-Fumé.



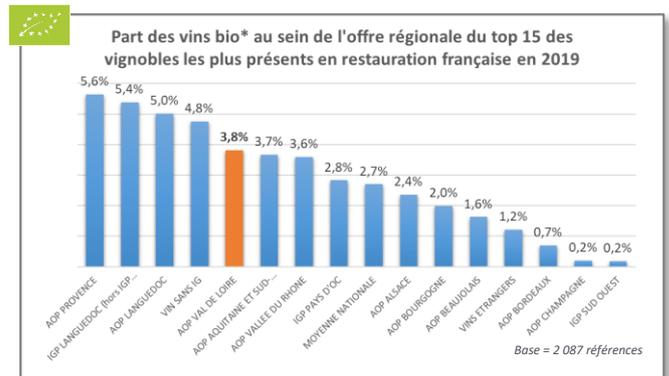
Le Val de Loire figure parmi les vignobles dont le poids du bio au sein de son offre est la plus forte.

 **3,8%** de l'offre ligérienne est composée de vins bio. Alors que la moyenne nationale est de 2,7%, le Val de Loire figure parmi les vignobles dont le poids du bio au sein de son offre est la plus forte. Parmi les principaux vignobles français, seules les régions méditerranéennes dépassent le Val de Loire.



Sancerre est l'AOP ligérienne la plus présente en restauration française. Constituant 14% des références relevées du Val de Loire, elle **devance 3 AOP de vins rouges, Chinon (9% de l'offre), Saumur-Champigny (9%) et Saint-Nicolas-de-Bourgueil (8%), puis Pouilly-Fumé (7%).**

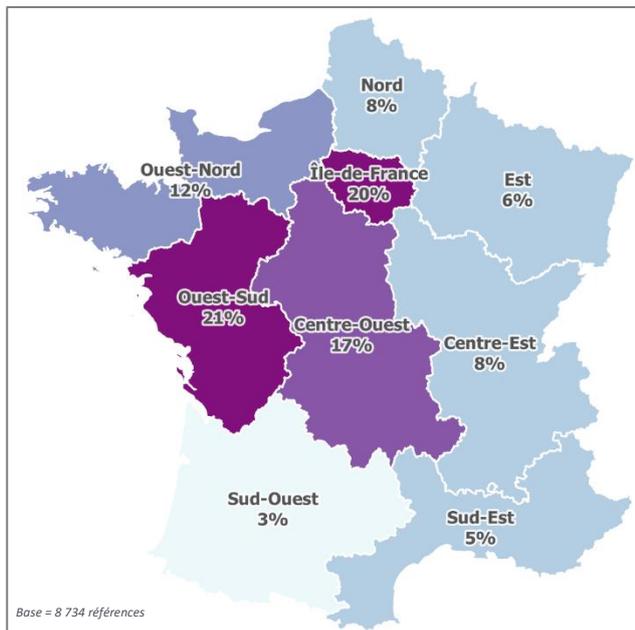
Près de la moitié de l'offre des vins du Val de Loire est composée de ces 5 AOP. Elles font partie du **top 20 des AOP françaises** les plus proposées en restauration. Sancerre occupe le 5^{ème} rang derrière Champagne, Côtes-de-Provence, Côtes-du-Rhône et Bordeaux. Chinon est la 12^{ème} AOP française la plus présente, Saumur-Champigny la 14^{ème}, Saint-Nicolas-de-Bourgueil la 16^{ème} et Pouilly-Fumé la 19^{ème}.



*La notion de vins bio est à prendre avec des pincettes car le relevé de l'offre est basé sur la description des cartes et des ardoises conçues par les restaurateurs. Pour cette notion ont été retenus les termes « AB », « Bio » et « Biodynamie ».

Près de 60% de l'offre ligérienne est présente dans 3 régions : Ouest-Sud, Ile-de-France et Centre-Ouest.

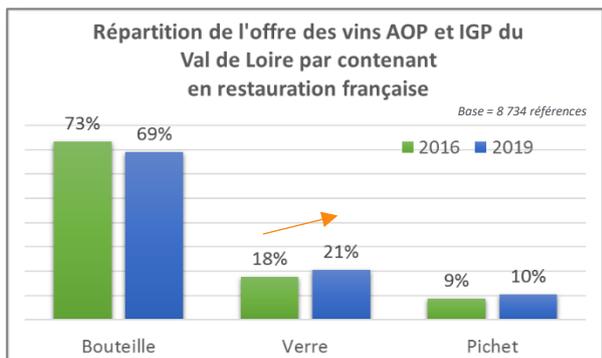
Répartition régionale de l'offre des vins du Val de Loire en restauration française en 2019



Sancerre est l'AOP du Val de Loire la plus présente dans 7 grandes régions sur 9.

A l'image de l'ensemble des vins français, l'offre ligérienne est majoritairement composée de bouteilles.

L'offre des vins du Val de Loire se répartie entre 69% de bouteilles, 21% de verres et 10% de pichets. Cette répartition est équivalente à celle de l'offre nationale. La tendance du développement du service des vins au verre au détriment de la bouteille s'observe pour le Val de Loire comme au national, avec des évolutions toutefois moins marquées pour le Val de Loire.



Elle est dépassée dans les 2 régions composant le bassin viticole. Chinon est leader du Val de Loire en région Centre-Ouest et Muscadet l'est en région Ouest-Sud.

En Ile-de-France, le Val de Loire est présent à travers 57 AOP et IGP dont 5 pèsent la moitié des références. Le sauvignon de Sancerre et de Pouilly-Fumé représente un quart de l'offre et Saumur-Champigny, Chinon et Touraine un autre quart.

C'est en Ile-de-France et en Ovest-Sud que l'offre du Val de Loire est la plus variée.

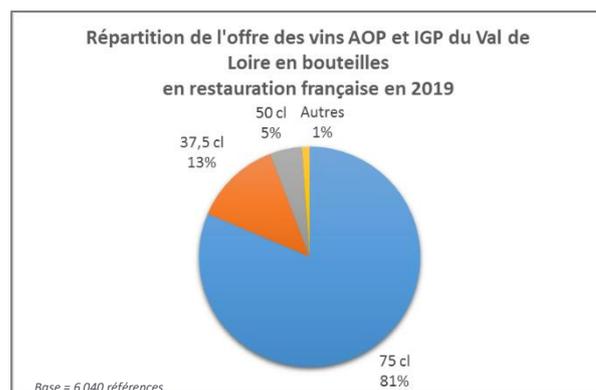
Il est intéressant de noter que dans les régions Est, Sud-Est et Sud-Ouest, où le Val de Loire est le moins présent, l'offre ligérienne est :

- Deux fois plus étroite qu'ailleurs (entre 25 et 35 AOP/IGP),
- Plus concentrée autour des 5 premières AOP (Sancerre, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Pouilly-Fumé, Saumur-Champigny, Chinon ou Touraine) qui représentent les 2/3 de l'offre ligérienne et avec Sancerre qui concentre entre 23% et 30% de l'offre.

Au sein des bouteilles ligériennes, ce sont les 75 cl qui dominent l'offre avec 81% des références. Leur présence sur les cartes des restaurateurs a diminué entre 2016 et 2019, tout comme les autres contenances.

Dans l'offre des vins au verre, les 2/3 des verres proposés ont une contenance de 12/12,5 cl. Ce format standard, comme les volumes de 14 et 15 cl, ont tendance à se développer.

Pour les pichets, dont l'offre est équitablement répartie entre les plus de 50 cl et les 20 à 37 cl, la tendance profite aux petits pichets.

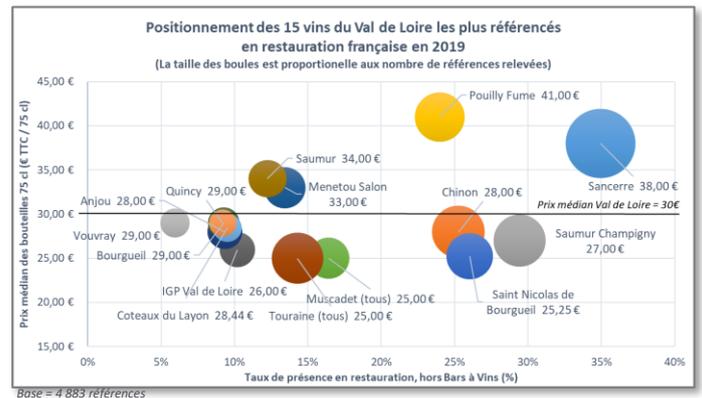


La gamme des vins du Val de Loire est comprise entre 25 et 35€ la bouteille 75 cl.

Le prix médian d'une bouteille 75 cl de vin du Val de Loire est de 30€ en 2019. Le prix médian indique que la moitié des références sont vendues à un prix plus bas et l'autre moitié à un prix plus élevé.

Parmi les 15 vins ligériens les plus représentés, 4 ont un prix médian supérieur à 33€ : Menetou-Salon et Sancerre d'une part qui disposent de prix en moyenne plus élevés et Pouilly-Fumé et Saumur d'autre part dont la largeur de gamme est particulièrement grande avec des prix supérieurs à 100€.

Entre 25€ et 29€ se trouvent les principales AOP régionales et communales ainsi que l'IGP Val de Loire.



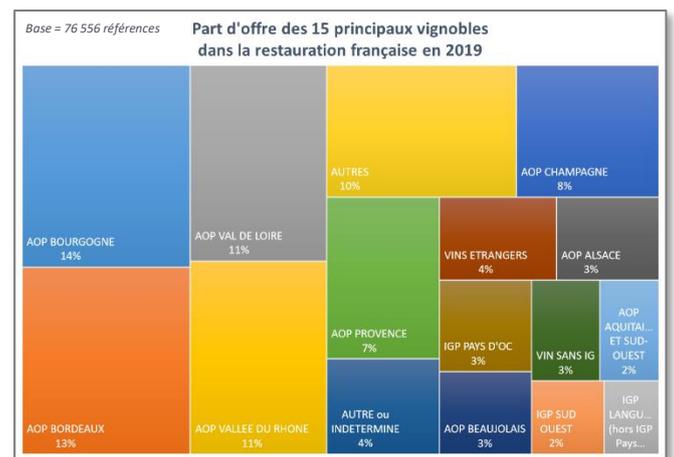
Lecture : Plus l'AOP est à droite et meilleure est sa diffusion. Plus l'AOP est en haut et plus son prix médian est élevé.

3. Quel est le poids du vignoble du Val de Loire dans la restauration ?

Le Val de Loire représente 14% de l'offre nationale.

11% des références relevées sur les cartes des restaurants français sont des vins AOP du Val de Loire. Les IGP du Val de Loire représentent 0,5% de l'offre nationale. Le Val de Loire occupe la 3^{ème} place en terme de parts d'offre, à égalité avec la Vallée du Rhône et juste derrière la Bourgogne (14% de l'offre) et le Bordelais (13%). Si la Champagne et la Provence sont très bien diffusées, leur part d'offre est réduite à 7% du fait d'un nombre de références plus petit que pour les autres vignobles.

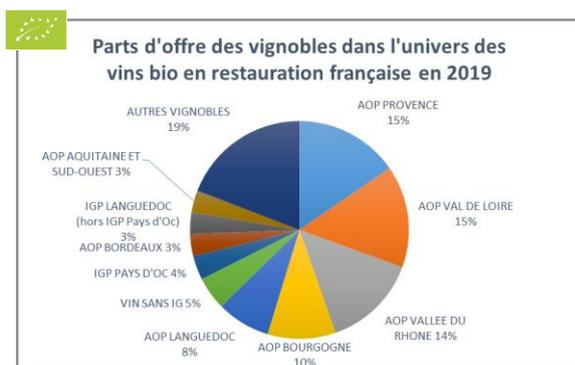
Au niveau des bouteilles (68% de l'offre nationale), le Val de Loire déteint 11% de part d'offre et perd sa 3^{ème} place. Bourgogne, Bordeaux et la Vallée du Rhône occupent les 3 places du podium.



Mais, le Val de Loire est leader de l'offre des :

- demi-bouteilles (25% de part d'offre),
- vins servis au verre,
- vins servie en pichets.

Le Val de Loire présente l'offre de vins bio la plus large (avec la Provence).



Au sein de l'offre de vins « bio », qui représente 2,7% des références relevées, le Val de Loire est le leader des vignobles septentrionaux. Comme la Provence, il déteint 15% de parts d'offre, et devance la Vallée du Rhône (15%) et la Bourgogne (10%).

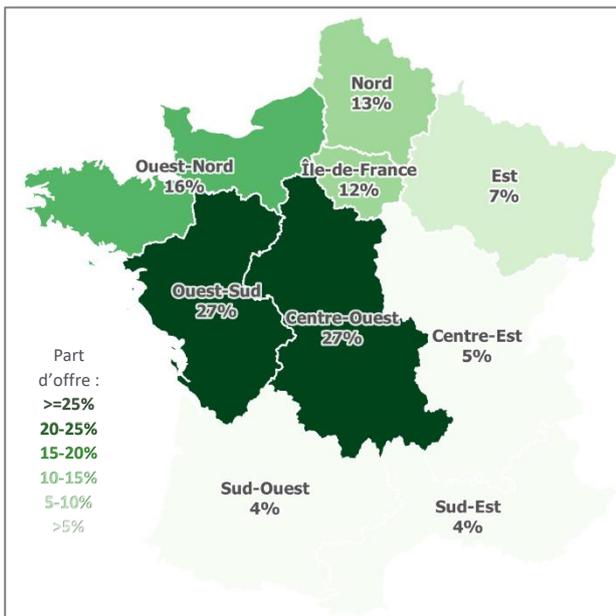
Près d'une référence sur 5 de vin blanc d'appellation est du Val de Loire.

I C'est au niveau des vins blancs que le Val de Loire détient la plus forte part d'offre. Avec 19% des références de vins blancs doux, le Val de Loire est le vignoble d'AOP le plus référencé. Au sein des blancs secs, les vins ligériens constituent 17% de l'offre. La diversité des vins bourguignons séduit les restaurateurs qui en proposent en moyenne 6,8 (vs 4,9 pour le Val de Loire). Un quart de l'offre provient de la Bourgogne et 9% de l'Alsace.

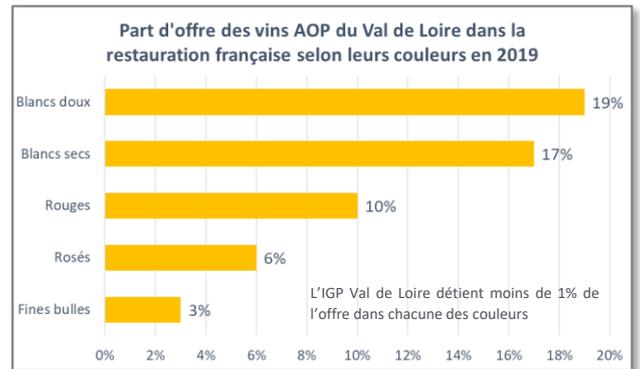
I En rouge, la gamme la plus large est présentée par le Bordelais ; elle représente 23% de l'offre. **Le Val de Loire, avec 10% des références, est au pied du podium, derrière la Vallée du Rhône (16%) et la Bourgogne (13%).**

Le Val de Loire détient les plus grandes parts d'offre dans 3 régions : Centre-Ouest, Ouest-Sud et Ouest-Nord.

Part d'offre des vins AOP du Val de Loire en restauration française en 2019

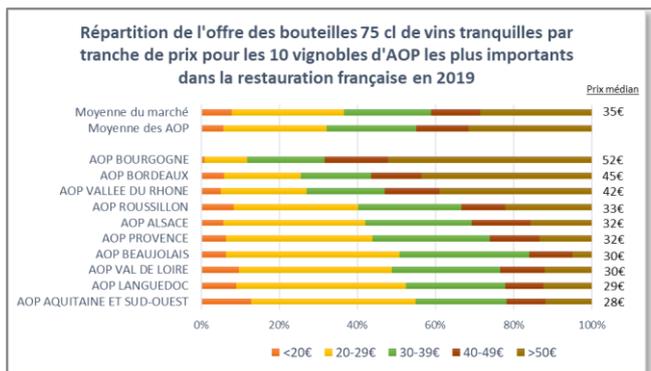


I La Provence et Champagne, vignobles référents de leur couleur, dominent l'offre avec respectivement 44% et 87% des références. **Le Val de Loire se positionne comme le vignoble challenger** (il devance les autres vignobles français d'AOP) avec 6% de l'offre en rosé, et 3% en fines bulles.



Les restaurateurs plesbicitent les vins locaux : **le Val de Loire est roi dans ses régions de production avec plus du quart de l'offre**, la Provence l'est dans le Sud-Est, la Bourgogne dans le Centre-Est et le Bordelais dans le Sud-Ouest. Dans l'Est, le leadership est partagé entre Alsace, Bourgogne et Champagne. Entre 17 et 18 références de vins ligériens figurent en moyenne sur les cartes et ardoises des restaurants des régions Ouest-Sud et Centre-Ouest. Dans les régions non productrices, le Val de Loire est légèrement devancé par les vignobles bordelais et bourguignons en Ile-de-France et dans le Nord. **Dans la région Ouest-Nord, il partage le leadership avec Bordeaux.**

4. Quel est le positionnement prix des vins du Val de Loire en restauration ?

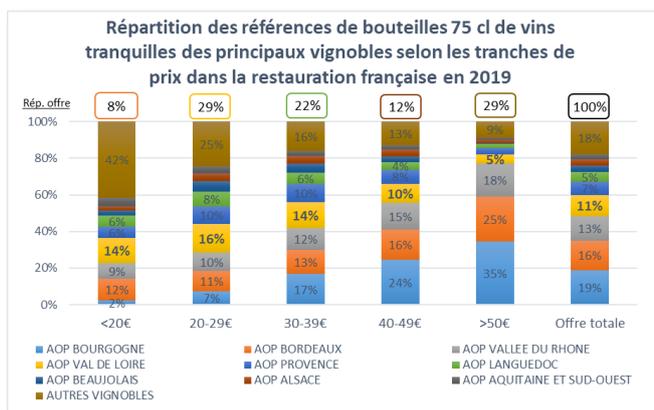


Parmi les vignobles incontournables de la restauration, la Bourgogne, le Bordelais et la Vallée du Rhône se distinguent avec un prix médian supérieur à la moyenne du marché. Pour les AOP du Val de Loire, ce prix médian est de 30€ et proche de celui des AOP du Languedoc-Roussillon, d'Alsace, du

Beaujolais, de Provence et des vins étrangers. Ces positionnements différents entre les vignobles d'AOP sont clairs à la lecture des tranches de prix dans lesquelles sont proposées les bouteilles 75 cl :

- Les vignobles produisant les grandes références de vin (Bourgogne, Bordeaux et Vallée du Rhône) dont 40% à 50% de la gamme repose sur des bouteilles à plus de 50€, références probablement peu vendues mais source d'image ;
- Les autres vignobles comme le Val de Loire dont les 2/3 des bouteilles sont proposées entre 20€ et 39€, le segment de prix source de volumes.

Les vins du Val de Loire détiennent un positionnement prix fort en entrée et cœur de gamme.



Le Val de Loire est, avec ses AOP :

- leader dans le segment des bouteilles vendues entre 20 et 29€ (16% de parts d'offre) et en deçà de 20€, petit segment en termes de références où se trouvent une majorité d'IGP et de VSIG.
- 2^{ème} avec 14% de part d'offre entre 30-39€
- 4^{ème} dans les tranches supérieures à 40€.



Quelques pistes de travail pour les vins AB du Val de Loire :

- **Gagner en présence** : il reste 1/3 des restaurants français à conquérir pour les rouges et les blancs secs et le taux de diffusion des autres couleurs est assez faible (travailler l'apéritif ?)
- **Développer l'offre de vins bio** : le vignoble est co-leader d'un petit segment qui va s'accroître.
- **Mettre en avant le leadership du vignoble au sein des petits contenants** (verres, pichets, demi-bouteilles) : ces types de contenants sont en phase avec les tendances de consommation.
- **Valoriser le bon rapport qualité-prix-plaisir** des vins du Val de Loire, sans oublier le haut-de-gamme, source d'image.

Source : Symétris

Méthodologie : Afin de mieux connaître la présence des vignobles et la largeur d'offre, ce sont :

- 1 200 établissements cafés, hôtels et restaurants relevés in situ dans 40 aires urbaines ciblées réparties sur le territoire métropolitain entre février et juin 2019.
- 35 bars à vin à Paris ont complété cette étude. Elle fait l'objet d'une synthèse à part.
- 80 259 références de vins tranquilles, vins effervescents, vins doux naturels, certains alcools et vins de liqueur renseignés à partir de tous les supports disponibles en point de vente : la carte des vins, carte des apéritifs, ardoises et/ou offre du moment.

Contacts : Fanny GAUTIER, service Economie et Etudes d'InterLoire (f.gautier@vinsvalde Loire.fr)

Le contexte national de la restauration en France (synthèse réalisée par le CNIV)

Éléments clés de la restauration hors domicile en France

En 2018, la restauration hors domicile compte environ **260 000 établissements** et génère un chiffre d'affaires de **76,2 milliards d'euros**, en hausse de 2,9 % par rapport à 2017.

La restauration commerciale est moteur dans cette croissance tirée par la restauration rapide. Avec 181 000 établissements, son chiffre d'affaires s'élève à 54,7 milliards d'€ (78 %).

En 2018, **14 % des repas des Français sont pris en dehors du domicile**, en hausse de 1,2 %.

Le vin dans les cafés-hôtels-restaurants, hors bars à vins

En moyenne, les professionnels de la restauration proposent **68 références de vins** en 2019, tous contenants, millésimes et couleurs confondus. **Près de la moitié des références (48 %) sont des vins rouges**, suivies par les vins blancs (38 %) et les vins rosés (12 %).

Les vins tranquilles sont présents très majoritairement puisque 91 % de l'offre en vin les concerne. Les vins effervescents représentent 9 % de l'offre et les vins doux naturels moins de 1 %. A noter que les vins effervescents sont plus présents dans les hôtels restaurants où ils représentent 13 % de l'offre.

La bouteille est le contenant le plus présent dans l'offre (68 %), devant le verre (22 %) et le pichet (10 %). Cependant des différences existent suivant le type de restaurant. Ainsi la bouteille ne représente que la moitié de l'offre des restaurants chainés quand elle représente 2/3 de l'offre des restaurants indépendants et hôtels – restaurants.

Pour présenter les vins, **le support de type carte des vins est très largement privilégié par les restaurateurs**. En moyenne les supports cartes présentent 65 références, ce nombre peut s'élever jusqu'à 70 références en moyenne pour les restaurants indépendants. Sur ardoise, l'offre est plus courte : 24 références en moyenne tous types d'établissements confondus.

Zoom sur les bouteilles 75 cl :

Plus de la moitié de l'offre en vins tranquilles (57 %) est du vin rouge. Les vins blancs représentent un peu plus d'un tiers de l'offre (33 %) et les rosés moins de 1 bouteille sur 10 (8 %). Les vins rouges sont plus présents dans le sud-ouest, en Ile-de-France et dans les régions du centre. A l'inverse, les vins blancs sont plus représentés dans l'est et le nord de la France, et les vins rosés dans le sud-est.

L'offre en vins tranquilles étrangers reste très confidentielle à seulement 3 % de l'offre en vins relevée.

Le prix médian de la bouteille 75 cl en vin tranquille est de 34 €, il varie fortement selon le type de vin puisque ce même prix médian s'élève à 75 € pour le vin effervescent.

90 % de l'offre en vins effervescents en bouteille de 75 cl est du Champagne pour un taux de présence sur l'intégralité des régions métropolitaines de 76 %. Les vins AOP de Champagne tire le prix médian des vins effervescents vers le haut. Leur prix médian s'élève à 80€. Ce même prix médian sans Champagne s'élève à 30 €.

Zoom sur le service du vin au verre :

94 % des restaurants visités proposent du vin au verre et 18 023 références au verre tous types, millésimes et couleurs de vins ont été relevées.

La carte des vins comporte en moyenne 15 références de vins au verre, ce qui représente 22 % de l'offre totale en vins tranquilles. Cette offre est en hausse depuis 2016 (17 % de l'offre).

Au verre, l'offre en vin est composée à 90 % de vins tranquilles, 9 % de vins effervescents et 1 % de vins doux naturels. Par couleur, les vins tranquilles sont à 45 % des vins rouges, 37 % des vins blancs et 13 % des vins rosés. Les vins étrangers sont plus présents, ils représentent 18 % de l'offre. Le prix médian du verre s'élève à 5 €.