



## Dossier LES AOC EN REGION CENTRE

### Les principales caractéristiques des AOC viticoles et fromagères

Ce dossier a pour objectif de présenter les informations disponibles concernant les AOC viticoles et fromagères (fromages de chèvre) dans le Centre.

Les données proviennent des différentes sources de la statistique agricole (statistique annuelle, recensements agricoles, comptes de l'agriculture) mais également d'autres partenaires (INAO, Chambre régionale d'agriculture, InterLoire, BIVC, ...)

Il permet de situer la région en terme de volumes de production, de superficies, de caractériser les producteurs ainsi que de délimiter les zones d'appellation



Liste des éléments du dossier :

<b>A – Les AOC viticoles</b> .....	<b>3</b>
1 – Les volumes produits et les superficies .....	3
2 – Carte des aires de production des AOC viticoles en région Centre.....	6
3 – Les volumes commercialisés.....	7
4 – Les modes de commercialisation pour les producteurs de l’Otex « vins d’appellation » .....	9
5 – La production de vins d’appellation dans les comptes régionaux.....	9
6 – Les vins d’appellation dans le bassin viticole Val de Loire-Centre .....	10
<b>B – Les AOC fromagères (fromages de chèvre)</b> .....	<b>11</b>
1 – Les productions en région Centre .....	11
2 – Carte des AOC fromagères en région Centre .....	13
3 – Les producteurs de fromages AOP .....	14



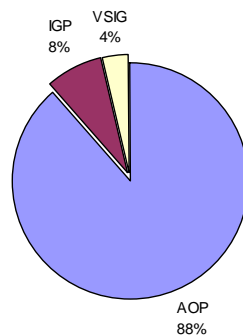
# A – Les AOC viticoles

## 1 – Les volumes produits et les superficies

- Les volumes produits

La production régionale se distingue par sa qualité, en 2012, 88 % des volumes de vin produits sont en AOP, contre 50 % au niveau national.

Répartition de la production en région Centre en 2012



Source : Statistique agricole provisoire

### Evolution de la production de vins en région Centre

Catégorie de vins	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012*
AOP	933 290	935 950	855 935	953 074	978 229	991 642	794 935
IGP	189 610	170 220	113 906	124 477	105 496	100 175	69 970
VSIG	70 410	71 340	59 362	99 036	114 806	109 605	33 605
Total (hl)	1 193 310	1 177 510	1 029 203	1 176 587	1 198 531	1 201 422	898 510

\*estimation SRISE Centre

Source : Statistique agricole annuelle

Cependant la situation est contrastée d'un département à l'autre. En effet, 98 % de la production du Cher et 91 % de celle d'Indre-et-Loire sont sous appellation. A l'opposé, la production du département de l'Indre est moins orientée vers les vins AOP (seulement 45 % de la production). Dans le Loir-et-Cher, le taux de vins sous appellation atteint 65 %.

### Evolution des volumes produits par département

Catégorie de vins	Cher					Indre-et-Loire					Loir-et-Cher				
	2009	2010	2011	2012*	12/11 %	2009	2010	2011	2012*	12/11 %	2009	2010	2011	2012*	12/11 %
AOP	163 214	220 825	225 740	215 000	95	501 677	466 588	490 457	400 000	82	268 416	271 108	255 507	160 000	63
IGP	1 201	1 937	2 199	1 000	45	14 356	10 478	10 860	10 000	92	98 366	83 256	78 152	50 000	64
VSIG	2 174	2 969	2 784	1 000	36	36 833	36 525	36 799	0	0	41 046	63 266	59 433	22 000	37
Total (hl)	166 589	225 731	230 723	217 000	94	551 866	513 591	538 116	410 000	76	407 828	417 630	383 092	232 000	59

\*estimation SRISE Centre

Source : Statistique agricole annuelle



## Volumes récoltés par appellation (en hl)

	2010	2011	2012	Evol 2012/2011 (%)	Moyenne sur 5 ans
AOC Bourgueil	64 589	69 865	57 135	-18%	62 282
AOC Cheverny	27 590	26 510	13 428	-49%	23 134
AOC Chinon	104 808	116 419	81 437	-30%	102 494
AOC Coteaux du Loir	2 395	3 026	1 487	-51%	2 473
AOC Coteaux du Vendômois	5 955	6 191	4 591	-26%	5 686
Cour-Cheverny	2 095	1 886	791	-58%	1 758
AOC Montlouis-sur-Loire	16 309	17 205	7 058	-59%	14 799
AOC St Nicolas-de-Bourgueil	58 643	61 699	55 281	-10%	57 976
Orléans-Cléry	825	649	461	-29%	767
AOC Orléans	2 046	1 480	877	-41%	1 936
AOC Touraine	248 027	237 649	153 792	-35%	220 140
AOC Touraine Amboise	8 569	9 161	5 353	-42%	7 977
AOC Touraine Azay	1 034	1 169	729	-38%	1 206
AOC Touraine Chenonceaux	-	2 052	1 400	-32%	690
AOC Touraine Mesland	4 448	4 395	1 693	-61%	4 019
Touraine Noble Joue	1 752	1 609	873	-46%	1 551
Touraine Oisly	-	1 069	655	-39%	862
AOC Valençay	7 214	3 179	5 630	77%	5 931
AOC Vouvray	121 762	124 234	93 751	-25%	116 436
AOC Coteaux du Giennois	8 673	9 396	8 176	-13%	7 929
AOC Menetou-Salon	26 364	28 563	26 744	-6%	23 896
Quincy	15 915	9 386	11 971	28%	12 064
AOC Reuilly	11 460	10 900	7 750	-29%	10 023
AOC Sancerre	175 108	169 448	161 684	-5%	160 504
Chateaufort	2 887	3 596	3 950	10%	3 678

Source : Douanes

### • Les superficies

Entre 2000 et 2010, les superficies de vignoble ont diminué de 5,6 % mais la répartition entre vins d'appellations et autres vins est quasiment identique.

#### Répartition des superficies viticoles en région Centre en 2010

	Superficies (ha)	Part
AOP	19 044	88 %
IGP	1 357	6 %
VSIG	1 316	6 %

Source : RA 2010

#### Répartition des superficies viticoles en région Centre en 2000

	Superficies (ha)	Part
Vins d'appellation	20 298	88 %
Vins de pays	1 723	7 %
Vins de table	996	5 %

Source : RA 2000



Superficies revendiquées à la récolte par appellation (en ha)

	2009	2010	2011	Evol 2011/2010 (%)	Moyenne sur 5 ans
AOC Bourgueil	1 356	1 355	1 358	0%	1 380
AOC Cheverny	579	589	607	3%	575
AOC Chinon	2 335	2 392	2 353	-2%	2 369
AOC Coteaux du Loir	79	-	78	-	81
AOC Coteaux du Vendômois	125	123	125	2%	125
Cour-Cheverny	55	54	50	-7%	54
AOC Montlouis-sur-Loire	389	418	371	-11%	385
AOC St Nicolas-de-Bourgueil	1 076	1 060	1 077	2%	1 078
Orléans-Cléry	34	26	31	19%	29
AOC Orléans	80	63	73	16%	76
AOC Touraine	4 474	-	4 326	-	4 398
AOC Touraine Amboise	165	183	183	0%	178
AOC Touraine Azay	46	34	34	-1%	46
AOC Touraine Mesland	100	95	101	7%	64
Touraine Noble Joue	28	30	31	2%	29
AOC Valençay	143	144	67	-54%	125
AOC Vouvray	2 172	-	2 215	-	2 196
AOC Coteaux du Giennois	190	190	202	6%	191
AOC Menetou-Salon	478	637	501	-21%	519
Quincy	245	254	262	3%	246
AOC Reuilly	204	204	209	2%	201
AOC Sancerre	2 775	2 926	2 893	-1%	2 871
Chateameillant	82	90	95	5%	85

Source : Douanes

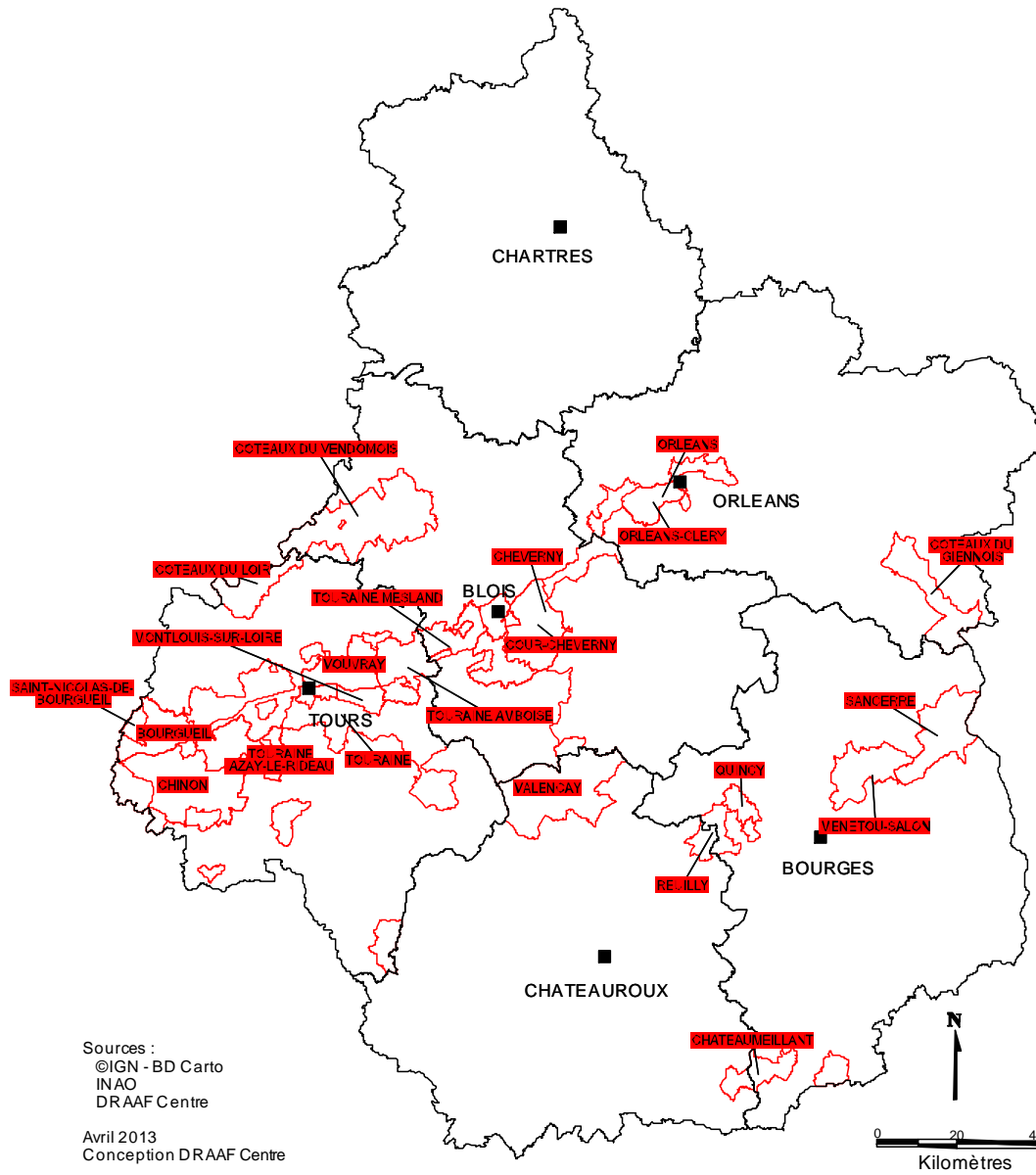


## 2 – Carte des aires de production des AOC viticoles en région Centre

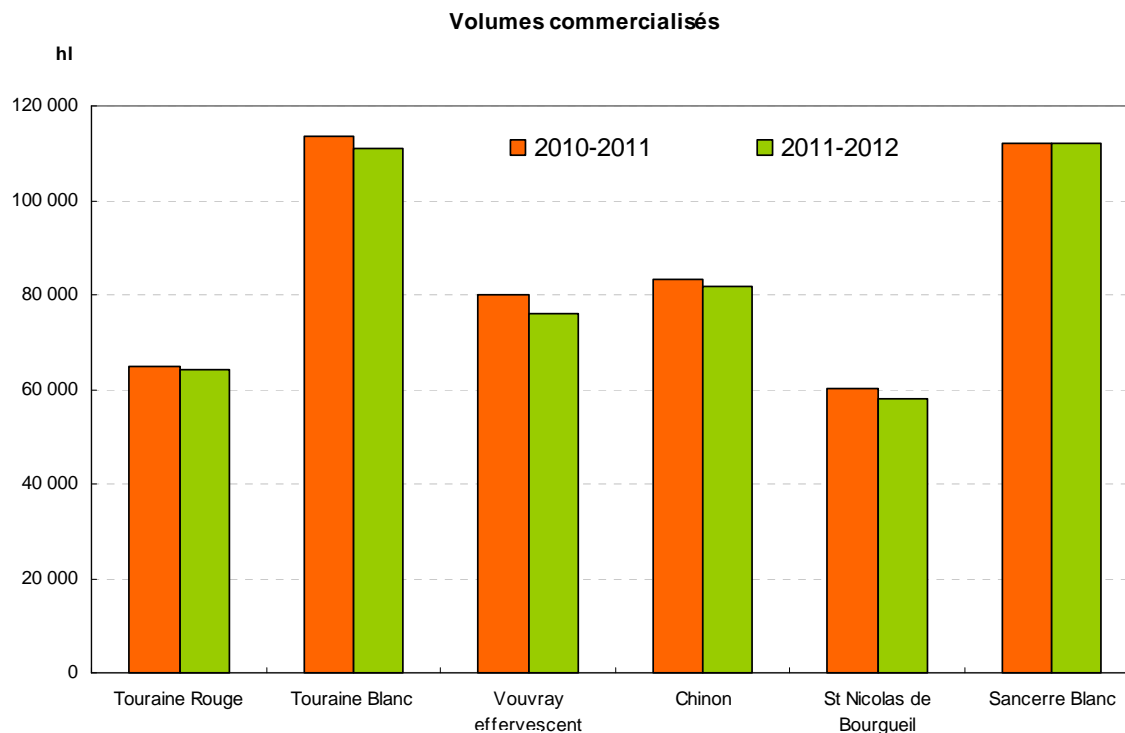


Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Centre

### Aires de production des AOC viticoles en Région Centre



### 3 – Les volumes commercialisés



Les ventes de vins régionaux en AOP ont légèrement diminué (- 2 %) en 2011/2012 en volume par rapport à la campagne de commercialisation 2010/2011. Les baisses les plus marquées concernent le Vouvray effervescent (- 5 %) et le St Nicolas de Bourgueil (- 3 %). En revanche, les ventes de Sancerre rouge ont progressé (+ 5 %).

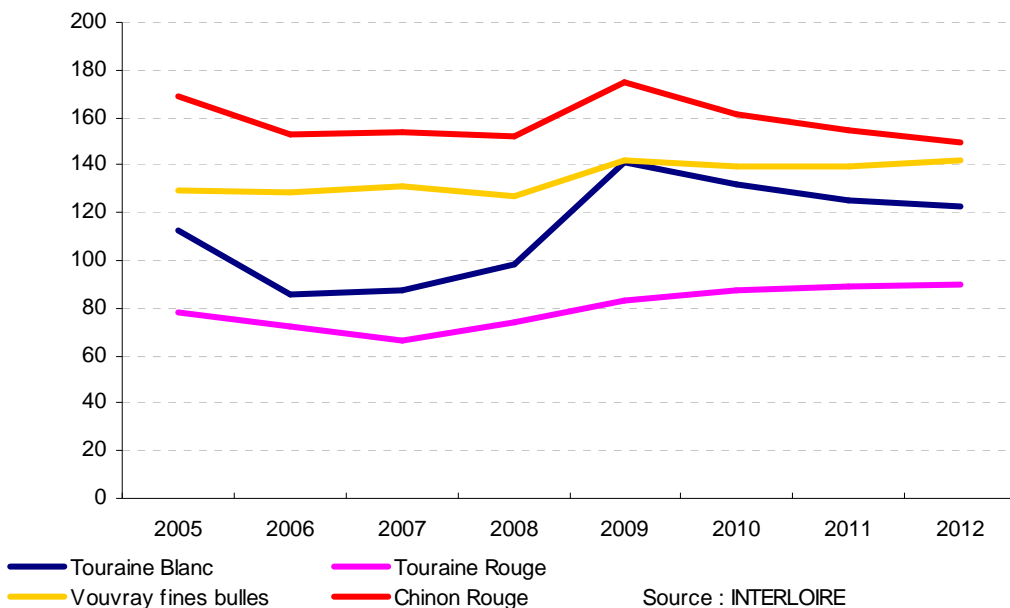
Volumes commercialisés	Cumul campagne viticole		évolution %
	2011	2012	
Touraine Blanc	113 559	111 079	98%
Touraine Rouge	64 890	64 176	99%
Vouvray tranquille	38 623	38 645	100%
Vouvray effervescent	80 034	75 892	95%
Chinon	83 068	81 901	99%
St Nicolas de Bourgueil	60 045	58 016	97%
Sancerre Blanc	112 078	112 020	100%
Sancerre Rouge	16 726	17 553	105%

Source : INTERLOIRE – BIVC - CIVN



€/hl nets de cotisations  
volontaires obligatoires

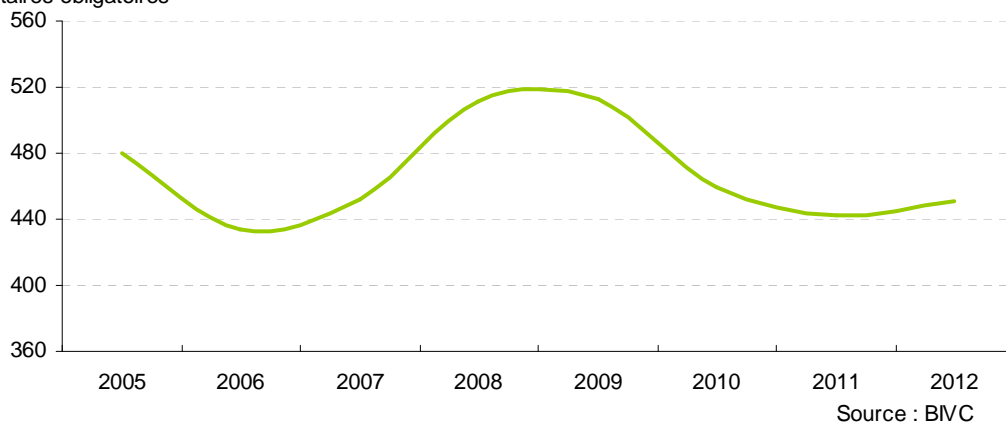
### Cours moyen vins en vrac



En termes de prix, les cours des vins régionaux ont assez peu variés en 2012 par rapport à 2011. On note des progressions en Touraine rouge, Vouvray et Sancerre alors que les Touraine blancs et Chinon sont à la baisse.

€/hl nets de cotisations  
volontaires obligatoires

### Cours moyen du Sancerre Blanc en vrac

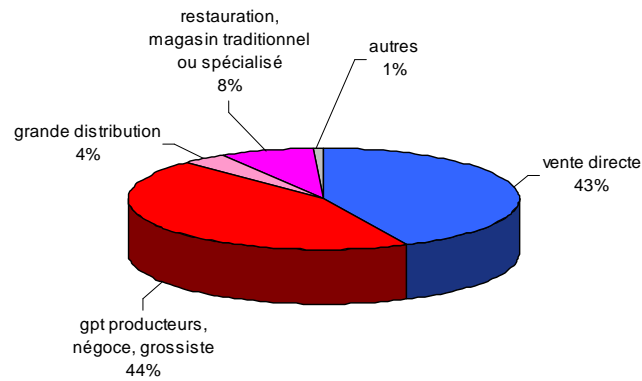




#### 4 – Les modes de commercialisation pour les producteurs de l’Otex « vins d’appellation »

On dénombre 1 423 producteurs dans le Centre faisant partie de l’Otex « vins d’appellation » (soit 3 % des producteurs nationaux de l’Otex). En 2010, ils exploitent 18 100 ha et produisent 968 700 hl.

**Mode de commercialisation des vins d’appellation en région Centre**

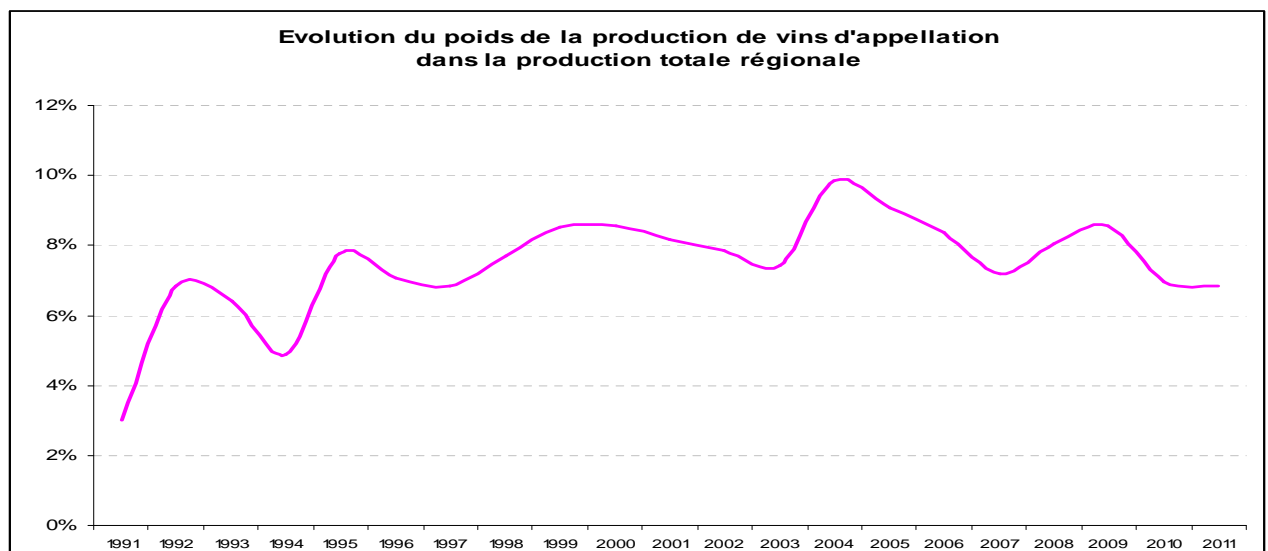


Source : RA 2010

Les vins d’appellation de la région sont commercialisés essentiellement par le biais de la vente directe ou via le négoce, des grossistes. La vente via les GMS reste marginale.

#### 5 – La production de vins d’appellation dans les comptes régionaux

Avec une valeur de la production en 2011 estimée, en données provisoires, à près de 283 millions d’euros, la production de vins d’appellation en région représente près de 7 % de la production totale régionale hors subventions et 8 % de la production végétale.



Source : Comptes Régionaux de l’Agriculture





## B – Les AOC fromagères (fromages de chèvre)

### 1 – Les productions en région Centre

En 2011, la région Centre a produit 8 900 tonnes de fromages de chèvre, dont la moitié dans le Cher et plus du quart dans l'Indre. La production régionale est en hausse de 5 % par rapport à 2010.

Le Centre est une région mixte en terme de production laitière caprine : production de lait et production de fromages dont 22 % en fromages frais.

La région produit environ 10 % de la production nationale de fromages de chèvre. Une des caractéristiques du Centre est sa production fermière qui avoisine les 35 % alors qu'en moyenne nationale elle est de l'ordre de 20 %.

5 fromages AOC à base de lait de chèvre sont localisés dans la région Centre : Chavignol, Pouligny-Saint-Pierre, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher et Valençay. Ces cinq appellations représentent 3 880 tonnes en 2011.

Les AOC de la région Centre contribuent à hauteur de 43 % de la production régionale de fromages de chèvre, dont une bonne part est d'origine fermière.

#### Production en tonnes

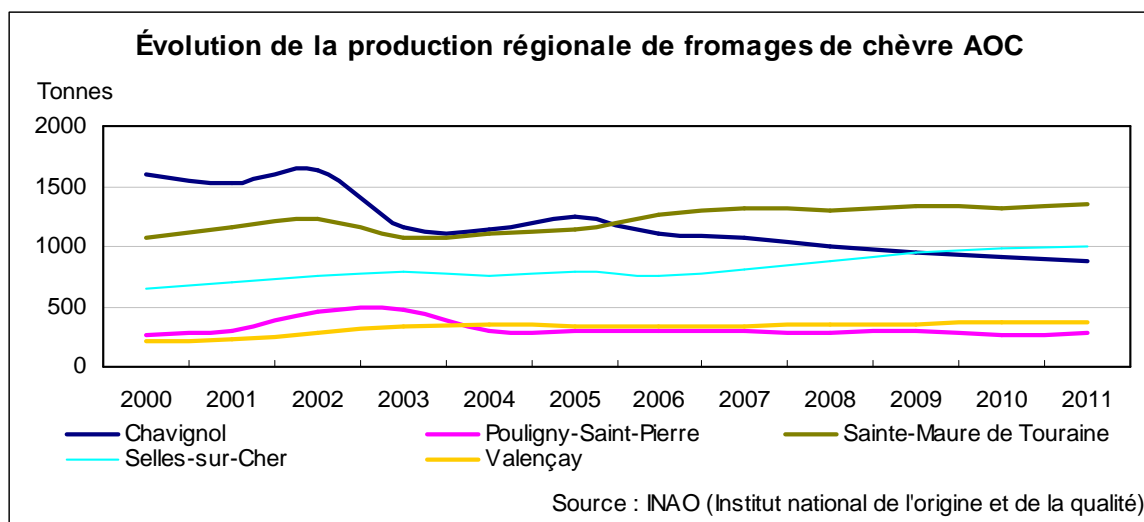
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Ste Maure de Touraine	1 103	1 140	1 270	1 320	1 300	1 325	1 320	1 350
Chavignol	1 138	1 253	1 106	1 073	1 008	951	908	874
Selles sur Cher	747	796	748	809	876	941	982	997
Valençay	348	342	339	335	351	350	367	377
Pouligny St Pierre	296	307	298	290	287	292	268	284

Source : INAO

Globalement, depuis 2004, la production a augmenté de 3,5 %. Les progressions concernent le Ste Maure de Touraine et le Selles sur Cher alors que la production de Chavignol tend à diminuer. Les productions de Valençay et de Pouligny St Pierre restent stables.

Sur l'ensemble des AOC, la part de la production fermière est de 23 %, elle concerne surtout le Pouligny St Pierre (40 % en production fermière), le Valençay (31 %) et le Chavignol (28 %).





Sur les dix dernières années, la fabrication de fromages de chèvre AOC est restée relativement stable, avec toutefois d'importantes disparités selon les produits. La production de Chavignol a décliné de 43 % depuis 2001. Inversement, les fabrications de Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher et Valençay ont progressé sur la période, respectivement de 17 %, 43 % et 60 %.

On compte, en France, 14 fromages AOC à base de lait de chèvres pour une production de 6 340 tonnes en 2011. Les 5 appellations du Centre représentent 61 % de la production nationale.

Ci-après la production 2011 des autres fromages de chèvres AOC :

Fromages AOP/AOC au lait de chèvre	Production 2011 (en tonnes)	Part de la production fermière en 2011	Evolution 2011/2010
Banon (PACA)	68	0 %	0 %
Chabichou du Poitou (Poitou-Charentes)	370	9 %	- 8,9 %
Charolais (Bourgogne)	56	0 %	0 %
Chevrotin (Rhône-Alpes)	70	0 %	- 6,7 %
Mâconnais (Bourgogne)	64	86 %	- 7,2 %
Pélardon (Languedoc-Roussillon)	218	63 %	- 1,4 %
Picodon (Rhône-Alpes)	472	37 %	0,4 %
Rigotte de Condrieu (Rhône-Alpes)	80	0 %	0 %
Rocamadour (Midi-Pyrénées)	1 060	33 %	1,6 %

Source : INAO

Les fromages de la région Centre se caractérisent par une part fermière significative alors que cela reste très variable d'une appellation à l'autre pour les fromages des autres régions.



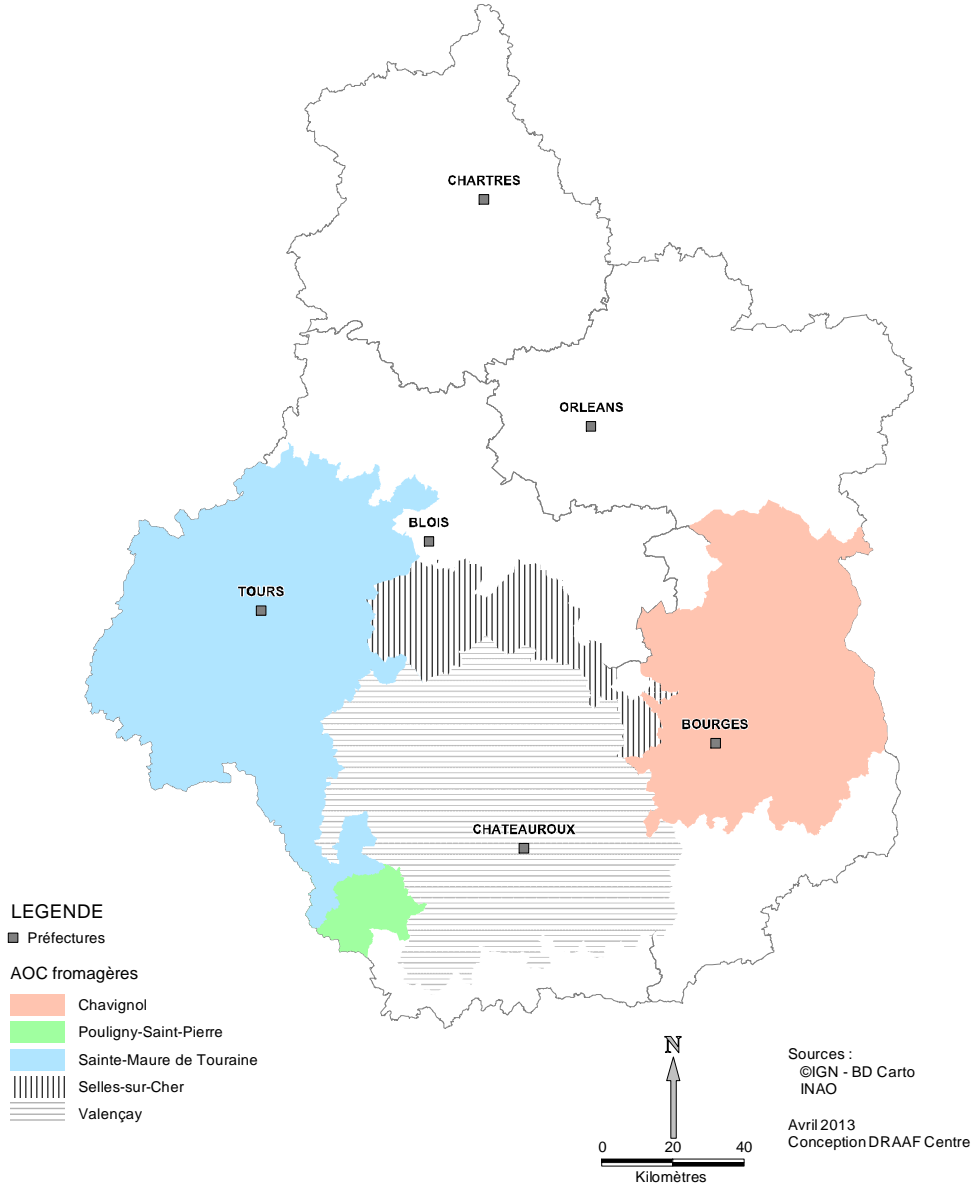
## 2 – Carte des AOC fromagères en région Centre



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Centre

### Aires géographiques des AOC fromagères

#### Fromages de chèvre



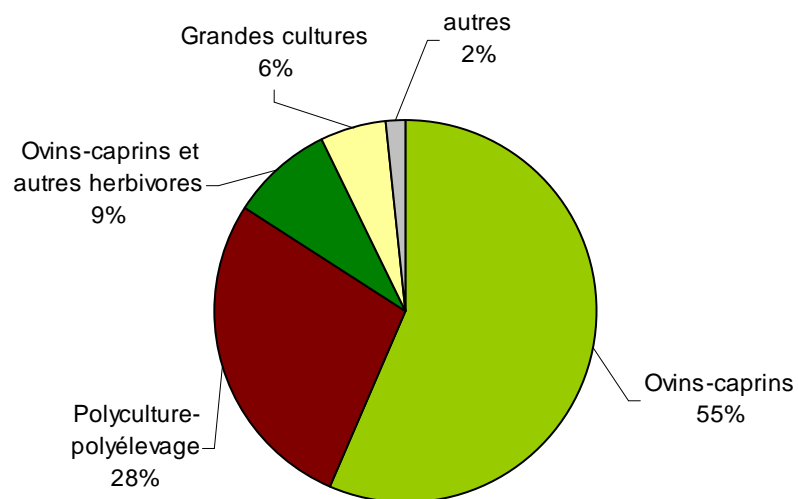
### 3 –Les producteurs de fromages AOP

Fromage	Date AOP	Nbe producteurs de lait	Nbe de producteurs fromagers	Tonnage de fromages
Pouligny St Pierre	1972	40	16	300
Valençay	1998	56	22	335
Selles sur Cher	1975	74	38	808
Chavignol	1976	120	50	1 072
Ste Maure de Touraine	1990	170	47	1 300

Source : Chambre Régionale d'Agriculture - 2007

Via le recensement agricole 2010, la répartition par orientation technico-économique des producteurs caprins en AOP montre la prééminence de l'Otex ovins-caprins mais il faut souligner que 45 % des producteurs ne sont pas spécialisés dans la production caprine.

#### Répartition par orientation technico-économique des producteurs caprins en AOP



Source : RA 2010

Via la typologie INOSYS, les systèmes spécialisés élevage caprin lait avec vente en transformation sont caractérisés de la façon suivante :

#### Points clefs

Les systèmes avec élevage caprin lait se situent dans le sud de la région, suivant les zones d'appellation fromagères.



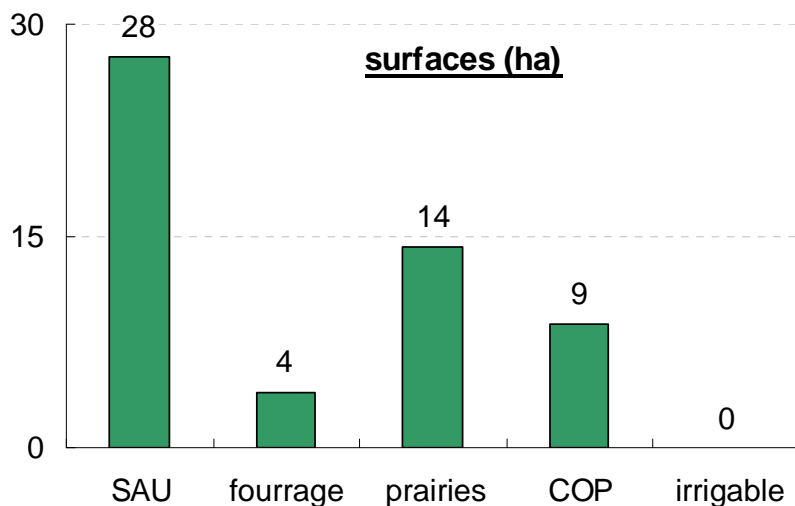
Ces systèmes spécialisés en élevage caprin développent de faibles surfaces, occupées majoritairement par les prairies puis les cultures fourragères, et incluent parfois de petites surfaces en céréales et oléo-protéagineux, sans irrigation.

La taille du troupeau est légèrement inférieure à celle des systèmes combinant élevage caprin en grandes culture (avec vente en transformation), et la PBS générée est faible.

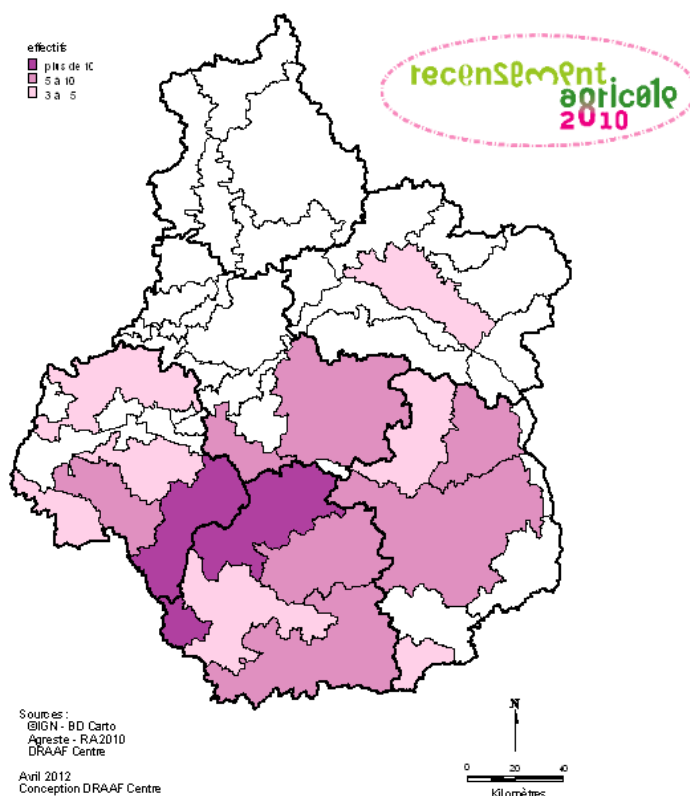
Troupeau moyen :

surfaces moyennes :

	effectif	UGB
Vaches laitières	0,1	0,1
chèvres lait	132,9	22,6
brebis lait	0,0	0,0



Localisation





## Dossiers thématiques DRAAF Centre

Les dossiers thématiques de la DRAAF Centre ont pour objectif de rassembler dans un même document l'ensemble des données mobilisables sur un thème particulier. Ils font appel à différentes sources tant internes au ministère de l'agriculture qu'externes. Egalement, ils auront pour vocation de présenter à terme les politiques publiques du domaine traité. Les dossiers sont régulièrement actualisés en fonction de la publication des données. Le rythme d'actualisation est indiqué en première page.

Pour en savoir plus :

Site Agreste : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Site DRAAF Centre : [www.draaf.centre.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.centre.agriculture.gouv.fr)



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Cité Coligny -131 rue du Faubourg Bannier

45042 ORLEANS CEDEX 1

Tél. 02 38 77 40 00