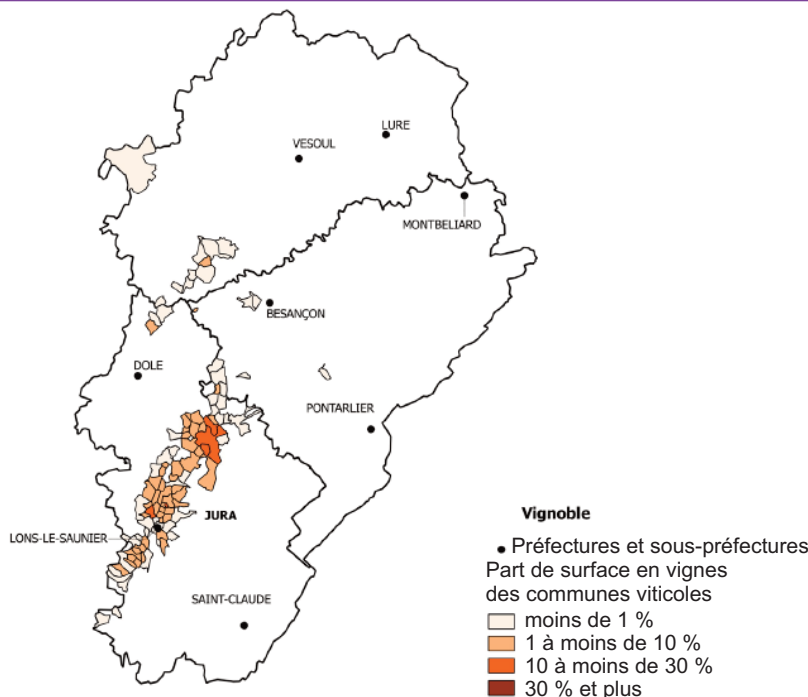


La filière viti-vinicole de Franche-Comté : un vignoble localisé essentiellement dans le Jura

Le vignoble franc-comtois couvre 2 140 hectares implantés sur trois départements mais se situe essentiellement dans le Jura. Il traverse du nord-est au sud-ouest le Revermont Jurassien et il est aussi localisé dans la partie sud-ouest de la Haute-Saône. De petite taille, ce vignoble produit des vins de qualité (71 000 hl en 2014), la quasi-totalité produits sous appellation. De plus, la viticulture bio est fortement développée.

La filière viti-vinicole franc-comtoise emploie 870 salariés dont près de la moitié travaillent dans les 400 exploitations viticoles et un quart dans l'industrie des boissons. Près de 500 exploitants contribuent à la mise en valeur de ce vignoble. La majorité d'entre eux vinifient leur production en cave particulière. Près d'un viticulteur sur deux a plus de 50 ans. Pour la moitié d'entre eux, leur succession est incertaine.

L'essentiel du vignoble dans le Revermont jurassien



Champ : Exploitations viti-vinicoles de plus de 10 ares et commercialisant le produit de leurs vignes

Source : Douanes, CVI 2014

Le vignoble franc-comtois se décompose en trois parties de taille très inégales. Au nord, en Haute-Saône, le vignoble de Champlitte couvre environ 115 hectares à l'ouest du département. Il est complété par des vins de pays élaborés sur une cinquantaine d'hectares autour de la commune de Charcenne, sur la partie méridionale du département. Plus au sud, dans le Jura, l'essentiel du vignoble franc-comtois s'étend du nord au sud sur 80 kilomètres, de Salins-les-Bains à Saint-Amour en passant par Arbois et Lons-le-Saunier. Ce vignoble se décline en six Appellations d'Origine Protégée (AOP) couvrant l'ensemble du département pour trois d'entre elles et

de plus petites surfaces pour les trois autres. Il fait face à son homologue bourguignon, séparé de ce dernier par le fossé bressan.

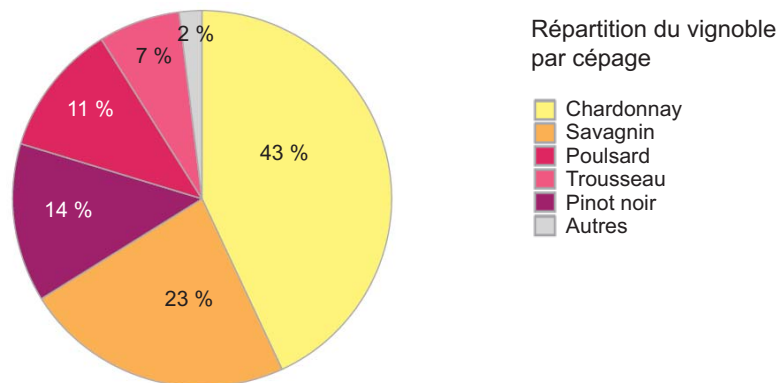
Dans sa partie jurassienne, le vignoble est implanté sur le piémont et les contreforts du premier plateau jurassien appelé plateau lédonien. La topologie contraint, par endroits, à cultiver les vignes sur des pentes de 10 % à 40 %, ce qui dans certains cas, oblige les viticulteurs à travailler en terrasses. Plusieurs types de sols supportent les vignes. Pour la culture des vins rouges et rosés, les sols argileux et marneux irisés du Trias sont privilégiés. Au contraire, les marnes grises sont mieux adaptées à la culture du Chardonnay.

Un peu d'histoire...

Pline le Jeune cite les vins du Jura dès l'an 80, ce qui prouve le caractère très ancien de leur implantation. Le vignoble jurassien perdure au cours des siècles. Sa première réforme intervient en 1732 avec l'interdiction de certains cépages jugés de piètre qualité. Une partie du vignoble planté avec des cépages désormais interdits disparaît. En 1774, une liste de 14 bons plants pour le vin est publiée. À partir de cette époque la réputation du vignoble augmente. Il continue à se développer après la Révolution et jusqu'au XIX^e siècle. Le phylloxéra atteint le Jura en 1879 à Beaufort et à Arbois en 1886. C'est un Jurassien, Alexis Millardet, qui mettra au point la technique de greffage des plants sur des souches américaines, découverte fondamentale pour la survie des vignobles. En 1906, une des premières coopératives françaises de vinification est créée à Arbois, à l'image des fruitières connues depuis le XIX^e siècle pour la fabrication des fromages de Comté. Précurseur en matière de signes de qualité, le Jura obtient quatre AOC entre 1936 et 1937 : Arbois, Château-Chalon, l'Étoile et Côtes du Jura. Le Macvin sera reconnu en 1991 et c'est en 1995 que la dernière AOP, celle du Crémant du Jura, est attribuée. Aujourd'hui, le vignoble du Jura repose sur la qualité. Les 20 000 hectares du passé, aux qualités diverses, ont laissé la place à un vignoble harmonieux de 2 000 hectares.

Deux hectares sur trois plantés en cépage blanc

Des vins blancs principalement



Champ : Exploitations viti-vinicoles de plus de 10 ares et commercialisant le produit de leurs vignes

Source : Douanes, CVI 2014

Près de huit vins francs-comtois sur dix sont des blancs

Production du vignoble selon la dénomination	Surface récoltée (en ha)	Volume (en hl)	Blanc (en %)	Rouge (en %)	Rosé (en %)
Appellation Régionale	1 355	45 639	74	24	2
Crémant du Jura	456	17 487	87	0	13
Macvin	97	3 386	83	6	11
Vins d'Indication Géographique Protégée de Franche-Comté	85	2 947	84	7	9
Autres	63	1 708	65	18	17
Ensemble	2 056	71 167	78	16	6

Champ : Exploitations viti-vinicoles de plus de 10 ares et commercialisant le produit de leurs vignes

Source : Douanes, CVI 2014

L'or du Jura

Représentant emblématique de la typicité des vins du Jura, le vin Jaune est semblable à nul autre. Vinifié à partir du seul cépage Savagnin, son élaboration est lente et complexe. Les raisins vendangés, sont placés en cuve comme pour une vinification classique. Mais une fois la fermentation alcoolique et malolactique terminée, le vin est transvasé dans des tonneaux avant d'être placé dans une cave sèche et bien aérée. Celle-ci doit avoir une amplitude thermique assez forte, entre 15 degrés l'été et 8 degrés l'hiver. Il séjournera ainsi pendant au moins 6 ans et 3 mois. Les tonneaux, qui ne sont jamais neufs, ne sont pas remplis complètement. Le vin, au contact de l'air, se protège en créant un voile constitué par les levures. Cette particularité lui donne son goût et son aspect incomparable. Il est ensuite conditionné dans une bouteille au format unique de 62 centilitres appelé le Clavelin. Le format de cette bouteille correspond à ce qu'il reste d'un litre de vin qui après vieillissement en cave a subi l'évaporation de la «part des anges», soit 38 centilitres. Appelé également « l'Or du Jura », le vin Jaune est fêté chaque année, le premier week-end de février. On vient y percer le fût après ses 75 mois passés en cave. Cette manifestation, «La Percée du Vin Jaune», rassemble plusieurs dizaines de milliers de personnes qui viennent honorer le nouveau millésime.

Le vignoble franc-comtois est très majoritairement un vignoble de vin blanc. Les deux tiers de son encépagement sont soit en Chardonnay (43 %) soit en Savagnin. Le dernier tiers est composé des cépages des vins rouges, Pinot Noir, Poulсарd et Trousseau. Ces cépages sont les seuls à être reconnus pour produire des vins sous appellations. La présence de certains de ces cépages permet aux vins du Jura d'être des vins atypiques aux goûts très prononcés, qui ne laissent aucun doute sur leur provenance. Cela est particulièrement vrai pour le Savagnin qui s'extériorise à merveille sur ce terroir pour produire le fameux vin jaune.

La quasi-totalité des vins sous appellation

Le Jura bénéficie de quatre appellations « géographiques » : Côtes du Jura, Arbois, Château-Chalon et l'Étoile et de deux appellations « produits » ; Macvin du Jura, Crémant du Jura. Le Macvin, le Crémant et les côtes du Jura couvrent l'ensemble de la zone d'appellation. L'Arbois fut la première AOC viticole de France, l'Étoile et le Château-Chalon ont des aires de production plus restrictives. Les quatre appellations géographiques dominent la production que ce soit en surface ou en volume. Ainsi les deux tiers des vins sont produits en vins tranquilles AOP dont les trois quarts en vins blancs. Les Crémants, qu'ils soient blancs ou rosés, représentent un quart du volume. Pour le Jura, s'ajoute une production de Macvin qui représente environ 5 % du volume. Le reste de la production est constitué de vins sous IGP « vin de pays de Franche-Comté » constitué essentiellement du vin de Champlitte. Ce dernier a pour caractéristique d'être un vignoble replanté à partir des années 70. Il avait quasiment

L'industrie des boissons très présente en Franche-Comté

Répartition des salariés de la filière selon le segment	Etablissements		Effectif salarié	
	Nombre	Nombre	Répartition par segment dans les 3 départements (en %)	Répartition par segment dans le bassin viticole (en %)
Activités agricoles	400	390	44	42
Fabrication de matériel viti-vinicole	7	50	6	16
Commerce de gros de matériel viti-vinicole	4	20	2	5
Industrie des boissons	22	240	28	7
Commercialisation du vin	64	160	19	27
dont commerce de gros de boissons et intermédiaires	25	120	14	24
dont commerce de détail de boissons	39	40	5	3
Activités de services et organismes professionnels	4	10	1	3
Ensemble	501	870	100	100

Source : Insee, Clap 2014, traitements Draaf-Insee

Les deux tiers des exploitations sont des petites structures individuelles

Répartition des exploitations* selon leur catégorie juridique	Exploitations			Surface (en ha)		
	Nombre	Part dans les 3 départements (en %)	Part dans le bassin (en %)	Totale	Moyenne	Moyenne du bassin
Exploitation individuelle	270	67,2	57,6	650	2,4	4,6
Entreprise À Responsabilité Limitée (EARL)	54	13,4	19,7	527	9,8	11,7
Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA)	12	3	8,5	258	21,5	13,4
Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC)	21	5,2	3,4	276	13,1	13,9
Autres	45	11,2	10,8	429	9,6	8,4
Ensemble	402	100	100	2 140	5,3	7,5

* Les exploitants sont ici comptabilisés au lieu d'implantation de leur siège
Champ : Exploitations viti-vinicoles de plus de 10 ares et commercialisant le produit de leurs vignes

Source : Douanes, CVI 2014

disparu, en tous cas sous une forme commerciale et c'est à travers la célébrité de sa Saint-Vincent que des volontaires ont recréé ce vignoble.

La vente en cave particulière privilégiée

Sept exploitations sur dix vinifient en cave particulière près des deux tiers de la production du vignoble. Cette proportion élevée de la vinification en caves particulières a pour effet de privilégier la vente directe. Ainsi, lors de la campagne 2014/2015, 43 % des ventes ont été réalisées par les viticulteurs. Les quatre fruitières vinicoles vinifient et commercialisent près d'un quart du volume des vins. La vente en vendange fraîche dépasse pour sa part à peine les 10 % de la vente de la récolte.

L'export des vins du Jura, bien qu'en progression, n'est pas très affirmé, avec moins de 10 % des ventes. Pour le vin Jaune, le vin de paille ou le macvin, produits très typés, l'exportation reste confi-

dentielle. Les Crémants sont les plus vendus à l'étranger avec 15 % de leurs volumes dédiés à l'export, soit près de la moitié des vins du Jura exportés. La majorité des exportations se fait vers l'Union européenne, les pays tiers ne représentant que 20 % des exportations, avec dans l'ordre décroissant, les États-Unis, le Japon et le Canada.

L'industrie des boissons bien représentée

En Franche-Comté, la filière viti-vinicole emploie 870 salariés. La répartition sectorielle est atypique. En effet, bien que l'emploi reste prépondérant au sein des activités agricoles comme dans l'ensemble du bassin, les salariés sont nombreux à travailler pour l'industrie des boissons : 28 % sont employés dans ce segment en Franche-Comté contre seulement 7 % dans le bassin Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura. Cette particularité s'explique par la présence de l'établissement « Henri Maire

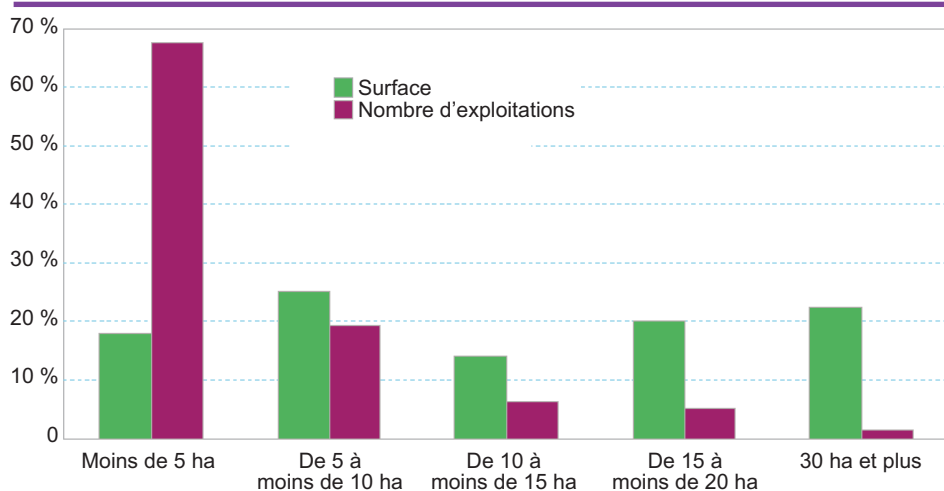
SA » employeur jurassien de plus de 150 salariés, propriétaire de vignes, vinificateur et spécialisé dans la vente directe mais dont l'ensemble du personnel est regroupé dans son activité principale, l'industrie des boissons. Les travaux des activités agricoles nécessitent une main d'oeuvre ouvrière nombreuse. Ils emploient ainsi 44 % des salariés de la filière. Cinq domaines emploient 10 salariés ou plus. Six salariés de ces exploitations sur dix sont des hommes. Deux tiers travaillent à temps complet. À cette main d'oeuvre permanente s'ajoutent les saisonniers, qui viennent renforcer les effectifs sur des travaux ponctuels comme la taille ou la vendange. En 2010, les exploitations viticoles ont signé 4 600 contrats de saisonniers pour 37 400 jours de travail. Ces saisonniers travaillent en moyenne 18 jours par hectare et par an, moyenne comparable à celle du bassin. Troisième employeur, la commercialisation des boissons rassemble 19 % des emplois de la filière. Malgré la présence de deux établissements de grande taille, ce segment est sous représenté par rapport au bassin en raison de la commercialisation fréquente des vins du Jura en vente directe (caves particulières et Henri Maire).

De petites exploitations

La viticulture occupe peu d'espace en Franche-Comté, seulement 1,6 % de la surface agricole du Jura et bien moins dans les autres départements. Son poids économique n'en est pas moins important, puisqu'elle génère 20 % de la valeur produite par l'agriculture jurassienne ce qui s'explique par la forte valeur ajoutée produite par les vins sous AOP.

Avec une moyenne de 5,3 hectares par structure, les exploitations viticoles de Franche-Comté sont de taille modeste comparées à la moyenne du

Les exploitations de plus de 10 hectares mettent en valeur plus de la moitié des surfaces



Répartition du vignoble selon la surface en vigne du domaine

Note de lecture : 68 % des exploitations mettent en valeur moins de 5 hectares de vigne soit 18 % du vignoble.
Champ : Exploitations viti-vinicoles de plus de 10 ares et commercialisant le produit de leurs vignes.

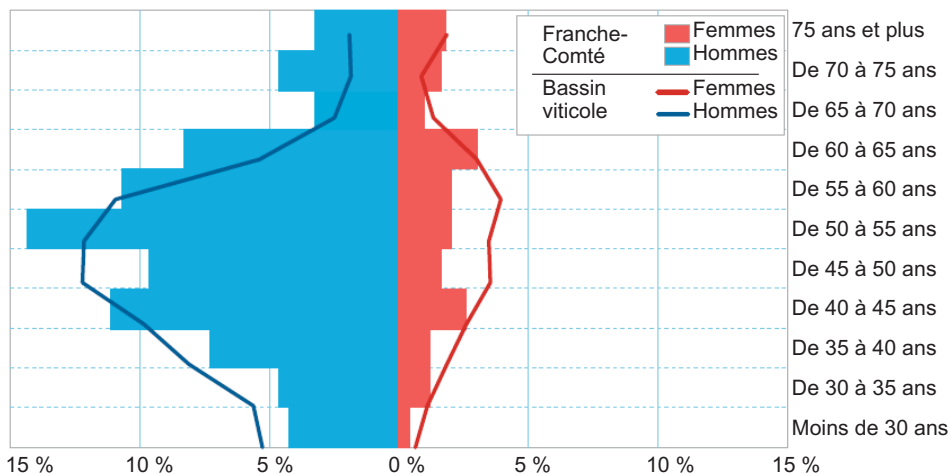
Source :
Douanes,

bassin. Les deux tiers des 400 unités mettent en valeur moins de 5 hectares et 87 % moins de 10 hectares. Notamment, les exploitations individuelles, qui représentent les deux tiers des structures, cultivent une surface moyenne de 2,4 hectares contre 4,6 hectares dans l'ensemble du bassin. Cette caractéristique s'explique principalement par le fait que des retraités ou des doubles actifs gèrent près de la moitié des structures viticoles. Les exploitations sous forme sociétaire ont une taille plus conforme à celle observée ailleurs dans le bassin. Néanmoins, les cinquante EARL ne dépassent pas 10 hectares en moyenne soit 15 % de moins qu'ailleurs. À l'opposé, la douzaine de SCEA viticoles présentes en Franche-Comté affichent une surface moyenne très élevée. Celle-ci est tirée vers le haut par la présence de cinq domaines qui mettent en valeur entre 25 et 65 hectares, dont deux en Haute-Saône. Notamment, sur la commune de Charcenne, l'entreprise Guillaume produit non seulement du vin mais est également un des leaders français de la pépinière viticole. Elle est présente à travers le monde entier avec une production annuelle de 10 à 15 millions de plants. Enfin, dans les autres formes juridiques, la moyenne est gonflée par la présence du Domaine Henri Maire. Fort de ses 240 hectares en production, il est le plus gros domaine viticole du bassin. La viticulture sous label Bio est bien développée en Franche-Comté. Une soixantaine de structures se sont converties à l'agriculture biologique pour une surface de 366 hectares. Ainsi, le vignoble sous label biologique couvre 18 % du vignoble, soit une part 2,5 fois plus élevée que celle de l'ensemble du bassin.

Des exploitants plus âgés

Près de 500 viticulteurs dirigent et mettent en valeur le vignoble franc-comtois en 2010. Plus de 80 % d'entre eux sont des hommes. Par ailleurs, moins de six sur dix sont des exploitants agricoles non salariés, part la plus faible du bassin. La forte présence de retraités

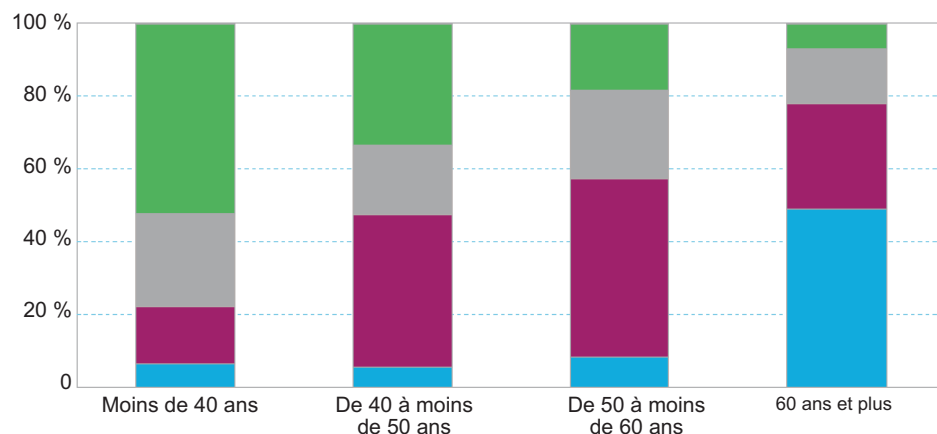
Des exploitants plus âgés en Franche-Comté que dans le reste du bassin



Pyramide des âges des exploitants agricoles

Source : Agreste - Recensement agricole 2010

Plus de la moitié des moins de 40 ans sont diplômés de l'enseignement supérieur



Répartition des exploitants agricoles selon l'âge et le niveau d'études

■ Etudes supérieures ■ CAP-BEPC
■ BAC ■ Aucun diplôme, CEP, BEPC

Source : Agreste - Recensement agricole 2010

tés et d'inactifs travaillant la vigne (un quart des viticulteurs) sur les petits domaines explique cette particularité. Elle explique également que la population viticole de la région soit âgée comparée à celle du bassin. Plus du quart des chefs d'exploitation ont 60 ans ou plus contre moins de 20 %. La contrepartie est un déficit de jeunes viticulteurs. Moins d'un sur cinq a moins de 40 ans. Comme dans beaucoup de vignobles du bassin, la succession des exploitants de plus de 50 ans, qui représentent plus de la moitié des exploi-

tants, est incertaine. En Franche-Comté, 60 % de ces viticulteurs ne connaissaient pas leur successeur en 2010 et un sur dix pensait que son exploitation disparaîtrait à l'arrêt de son activité.

Comme ailleurs, le niveau de formation des exploitants de Franche-Comté augmente avec les générations. En revanche, les viticulteurs francs-comtois de moins de 60 ans ont un niveau de formation supérieur à celui de l'ensemble du bassin : 55 % d'entre eux ont atteint le niveau du baccalauréat contre 48 %.

Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté
Service Régional de l'Information Statistique et Économique
4 bis rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon cedex
Tél : 03 80 39 30 12 - Fax : 03 80 39 30 99
Mél : srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Directeur : Vincent Favrichon
Directeur de la publication : Florent Viprey
Rédaction : Pierre Froissart et Nellie Rodriguez, Draaf Bourgogne-Franche-Comté ; Mélanie Bouriez, Insee Bourgogne-Franche-Comté
Composition, Impression : DRAAF/SRISE
www.draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr
www.agreste.agriculture.gouv.fr



Dépôt légal : à parution
ISSN : 2493-6499
© Agreste 2017

En partenariat avec
l'Insee Bourgogne-Franche-Comté

