



Le marché du vin en Restauration à Table (RAT) en France en 2018

Source : CHD Expert, auprès de 1800 restaurants en 2018
(Panel déclaratif)


BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne





Détail du marché de la Restauration à Table par catégorie

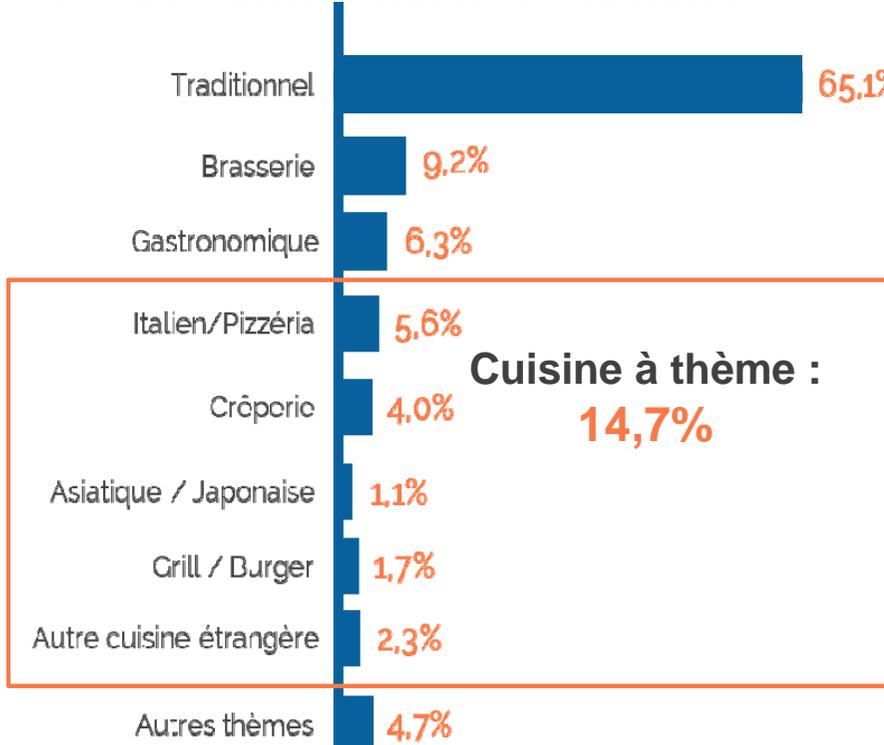
110 000
établissements de
restauration à
table en France

Moins de places assises et de couverts par jour.

2/3 des restaurateurs catégorisent leur établissement comme traditionnel.

53 places assises en moyenne (Rappel 2016 : 59
2015 : 64)

2/3 des restaurateurs catégorisent leur établissement comme traditionnel



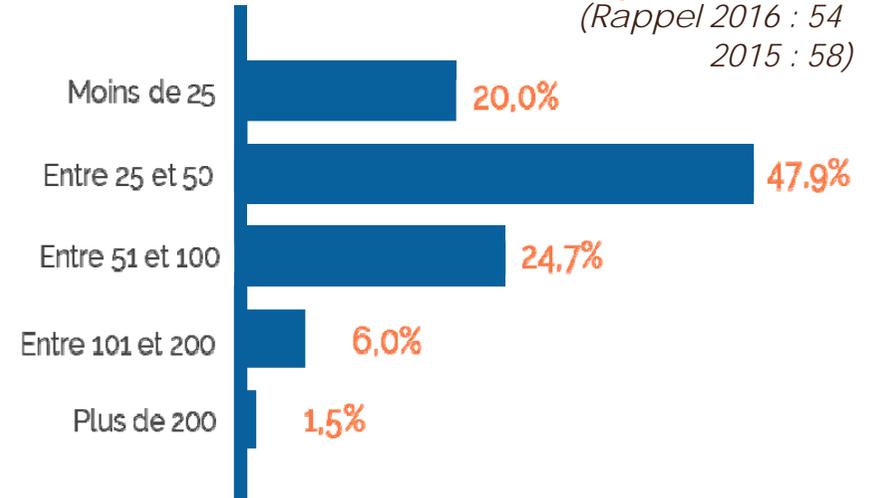
**Cuisine à thème :
14,7%**

Autres thèmes les plus cités : Cuisine régionale, Cuisine locale, Tapas/Planches, Cuisine Bio, Cuisine végétarienne

Nombre de couverts servis par jour

En moyenne : **53 couverts/jour**

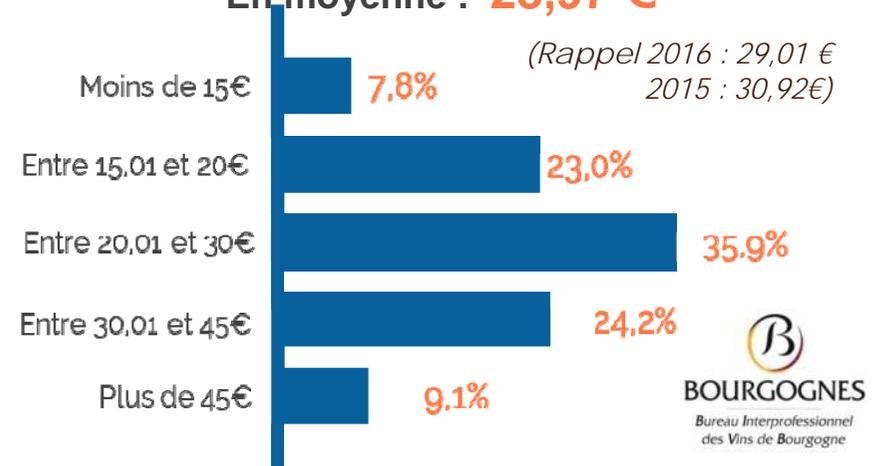
(Rappel 2016 : 54
2015 : 58)



TMR avec boissons

En moyenne : **28,97 €**

(Rappel 2016 : 29,01 €
2015 : 30,92€)





Offre de vins tranquilles – Uniquement le segment de la *restauration à table*

**BASE : Restauration à Table -
1800 établissements en 2018**


BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne





Présence des vins de Bourgogne




BOURGOGNES
*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*



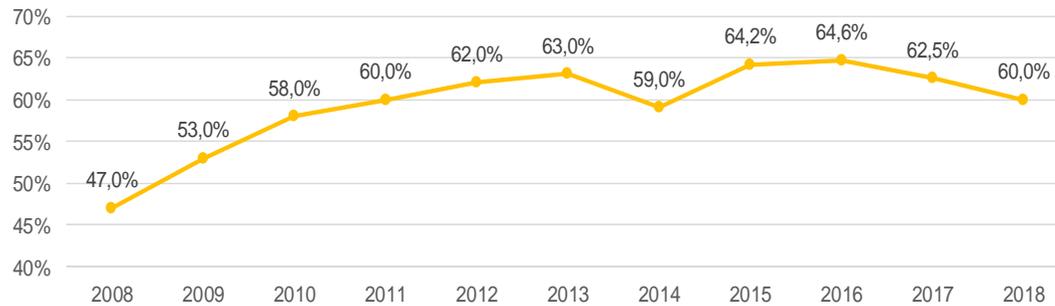


Restauration à table – Evolution de la présence du vignoble de Bourgogne

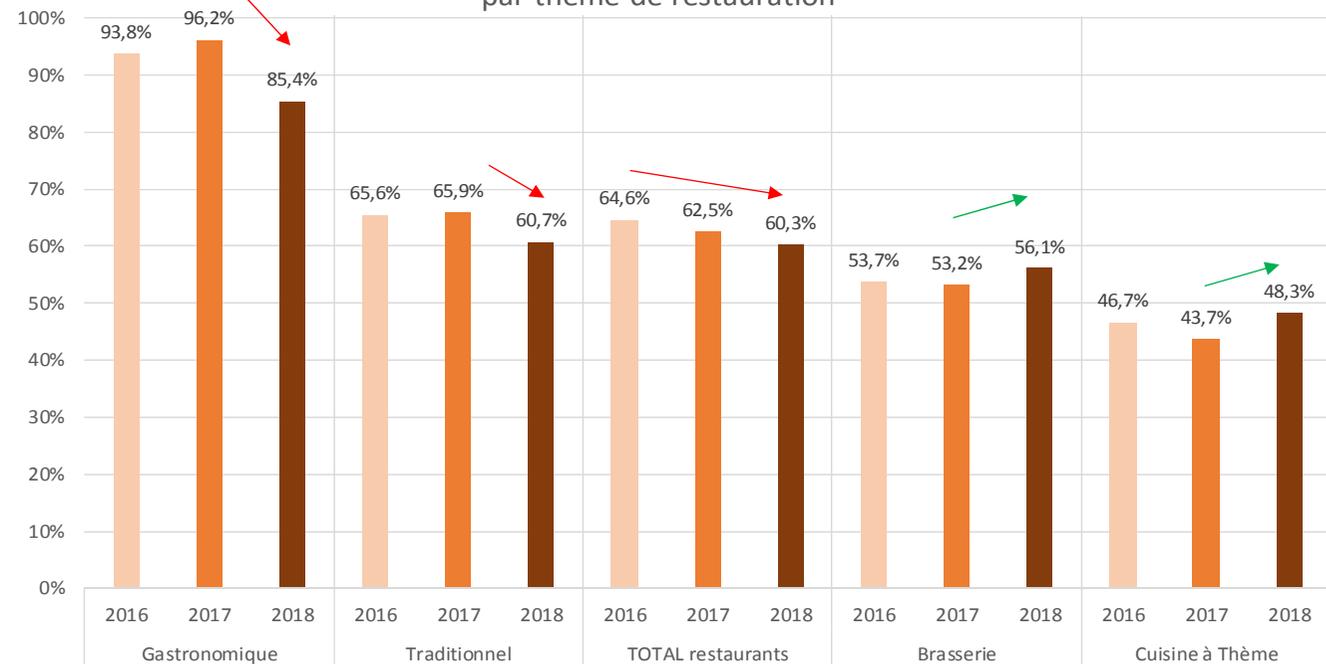
Présence en baisse des vins de Bourgogne en restauration française, désormais dans 60% des restaurants avec service à table (manque de volume disponible, hausse des prix).

=> La baisse est surtout constatée dans les restaurants traditionnels et gastronomiques.

% de restaurants proposant des vins de Bourgogne dans leur établissement en France



Diffusion des vins de Bourgogne par thème de restauration

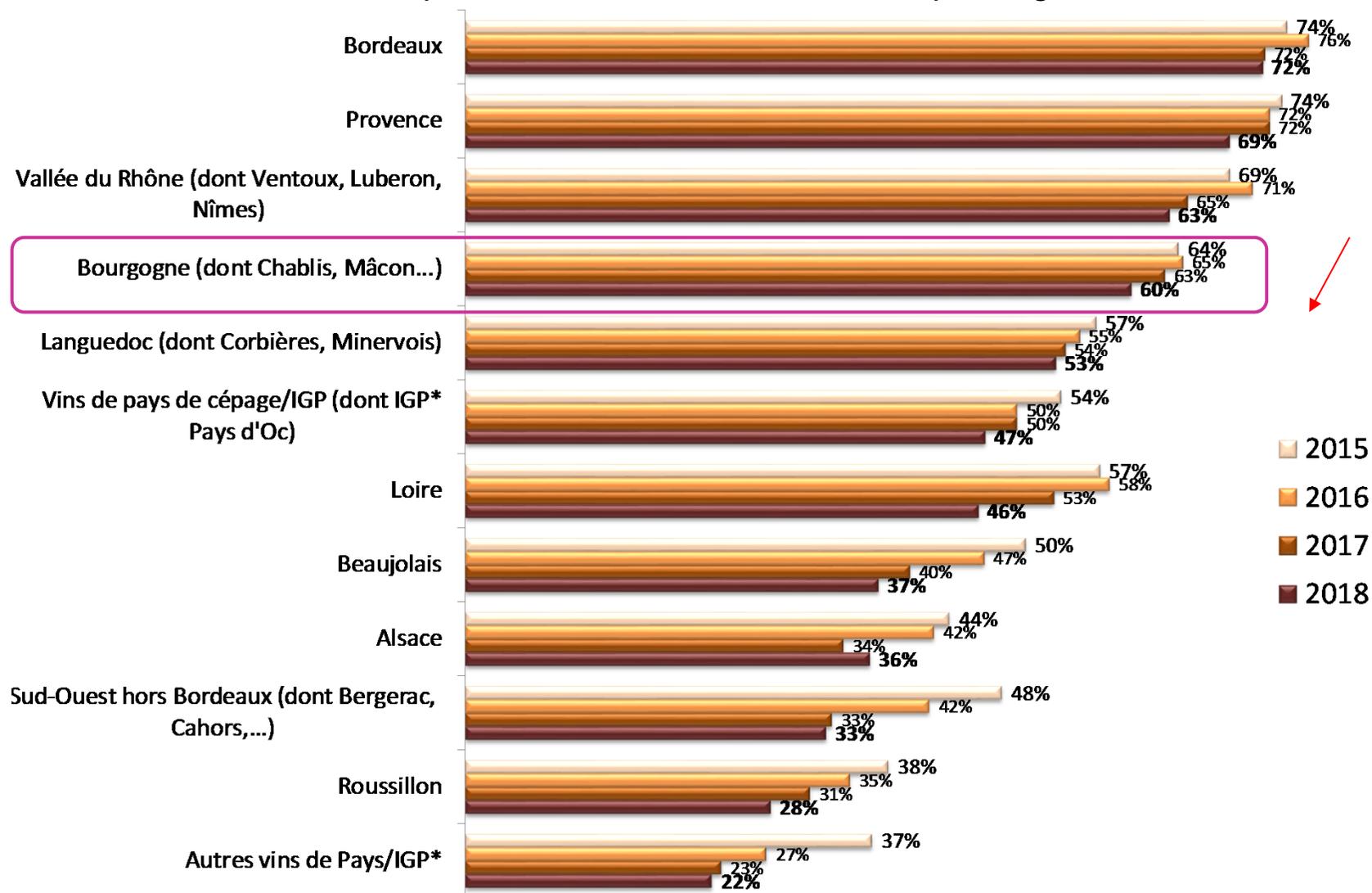




Taux de présence des vignobles français en restauration à table

La **Bourgogne** poursuit son léger recul, mais reste présente dans 3/5 des établissements.
Les cartes des restaurants semblent être globalement moins riches (seul **Bordeaux** résiste bien).
Les vignobles de **Loire** et du **Beaujolais** disparaissent encore de nombreux restaurants.

Taux de présence en restauration à table par origine

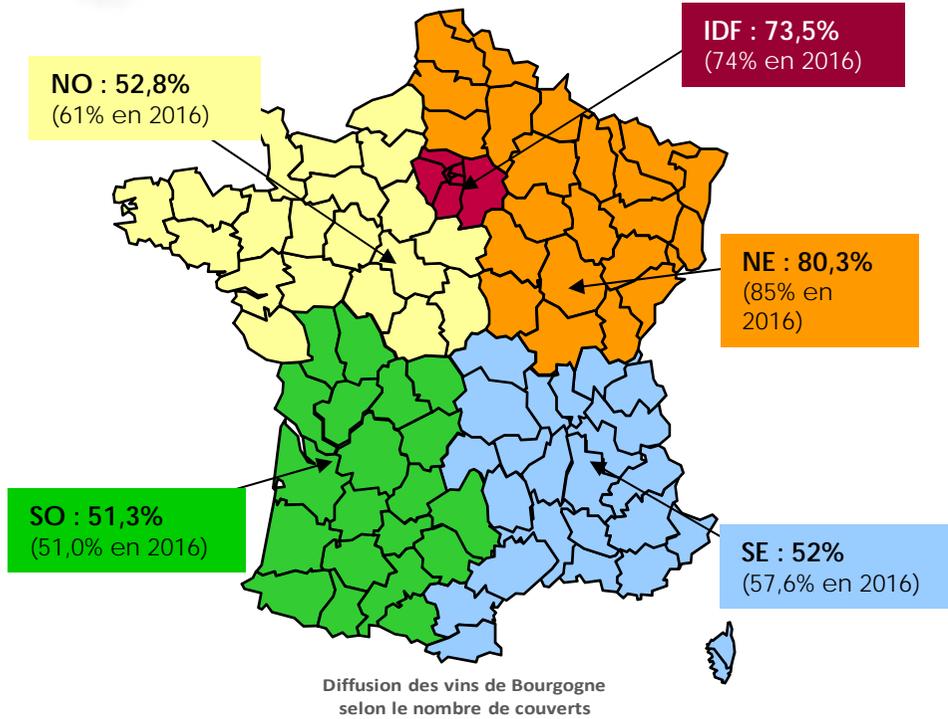




Taux de présence de la Bourgogne selon le type d'établissements

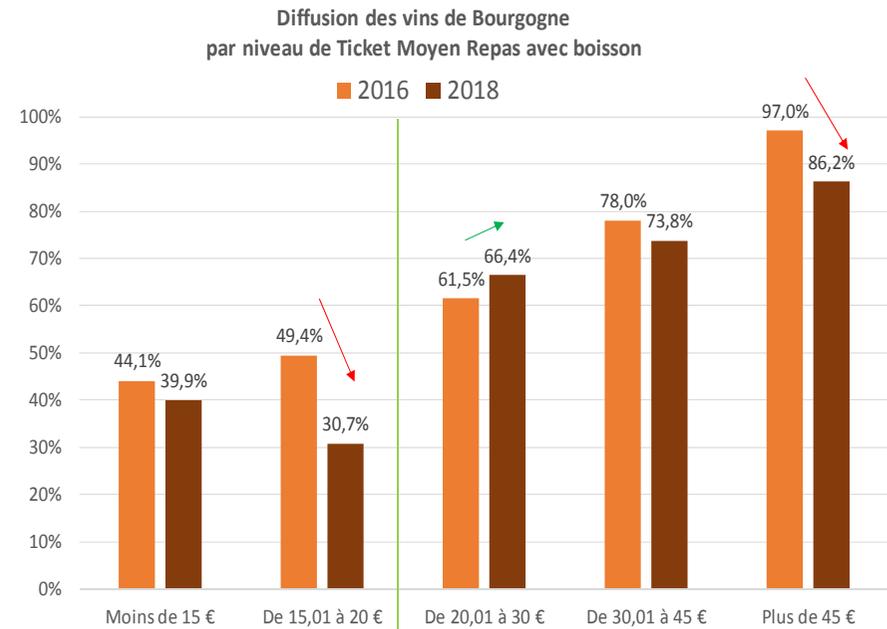
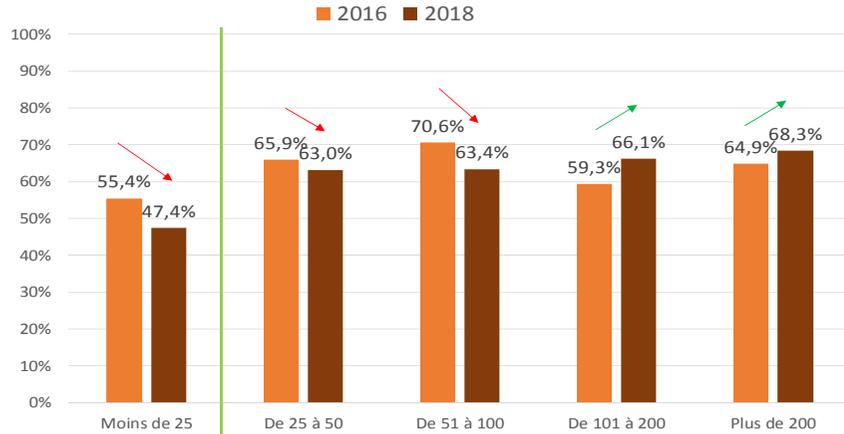
Leur présence reste élevée et stable en IDF (¼ des restaurants). Elle diminue ailleurs sauf dans Sud-Ouest.

Présence bien plus importante dans les Ets. de plus de 25 couverts (mais progression seulement dans les gros établissements) et de plus de 20€ de TMR avec boisson (perte de resto. avec TMR accessible de 15-20€).



Profil type des restaurants favorables aux vins de Bourgogne

- Situés en région **Nord-Est et Ile-de-France**
- Thème de restauration **traditionnel et gastronomique**.
- **TMR avec boissons (plus de 20€) et chiffre d'affaires (plus de 150 000€) plutôt élevés.**



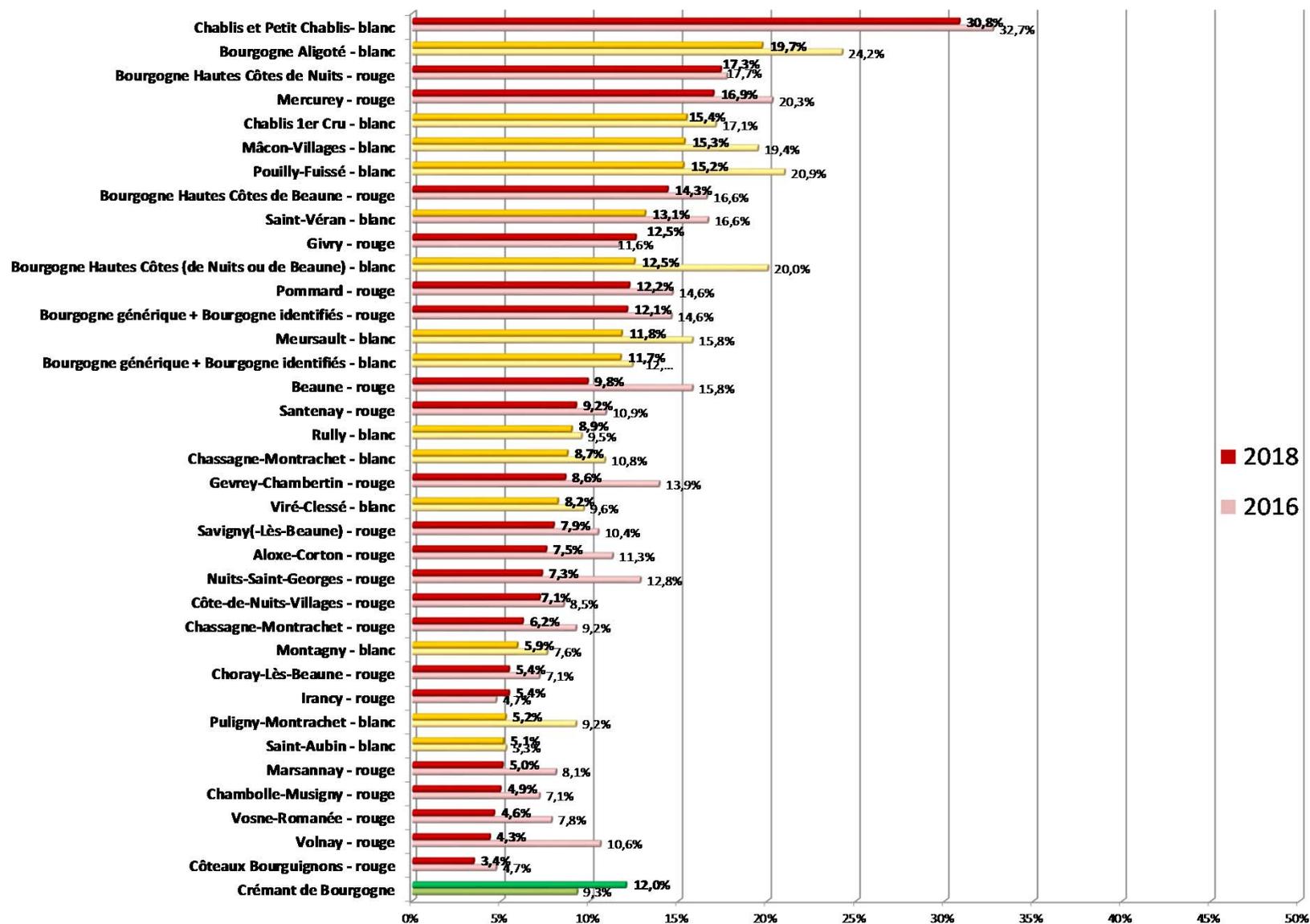


Taux de présence des AOP Bourgogne en restauration à table

En vins blancs, les **Chablis**, les vins du **Mâconnais** et le **Bourgogne Aligoté** sont plutôt bien distribués.

En vins rouges, on retrouve en priorité les **B. Hautes cotes** et les **villages de la Côte Chalonnaise**.

Au global, d'après cette enquête, ce sont surtout les **Villages rouges** qui ont perdu en présence.





Analyse des ventes volume de vins de Bourgogne

Base : 650 restaurants vendeurs de Bourgogne


BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne





Volume de bouteilles 75cl de vin de Bourgogne utilisé en restauration à table

Les restaurateurs proposant du vin de Bourgogne à leur carte utilisent en moyenne 36 bouteilles 75cl par mois (pour le service en bouteille, au verre ou en pichet).



Volumes
utilisés de vins de
Bourgogne :
36 bouteilles de
75 cl par mois en
RAT, en moyenne

Profil type des RAT ayant le plus utilisés de bouteilles de 75cl de vins de Bourgogne en 2018 :

- Situés dans les régions Nord-Est et Ile-de-France
- Chiffre d'affaires de plus de 250 000€
- Thème de restauration gastronomique
- TMR avec boissons de plus de 30€
- Servant plus de 50 couverts par jour

Estimation du volume global vendu sur ce circuit :

Environ 24,9 millions de bouteilles de vin de Bourgogne

**Lors de l'enquête de 2016, l'estimation portait sur 26,8 millions de bouteilles
(=> soit une baisse de 7% en 2 ans)**

Base : Restauration à table proposant du vin de Bourgogne



Volume de bouteilles 75cl de vin de Bourgogne utilisé en restauration à table en 2018

Selon le thème principal de restauration

	Moyenne (btl/mois)
Traditionnel	34
Gastronomique	38
Brasserie	102
Cuisine à thème	25
Autre thème	19
Base RAT	

Volumes utilisés	Moyenne (bouteilles/mois)
Nombre de bouteilles de 75cl /mois	36

Selon le nombre de couverts

	Répondants	Moyenne (btl/mois)
Moins de 25	243	22
25 à 50	582	25
51 à 100	364	65
101 à 200	76	41
Base RAT	1290	

Selon la région

	Moyenne (btl/mois)
IDF	39
NORD-EST	49
SUD-OUEST	35
NORD-OUEST	23
SUD-EST	20
Base RAT	

Selon le TMR avec boissons

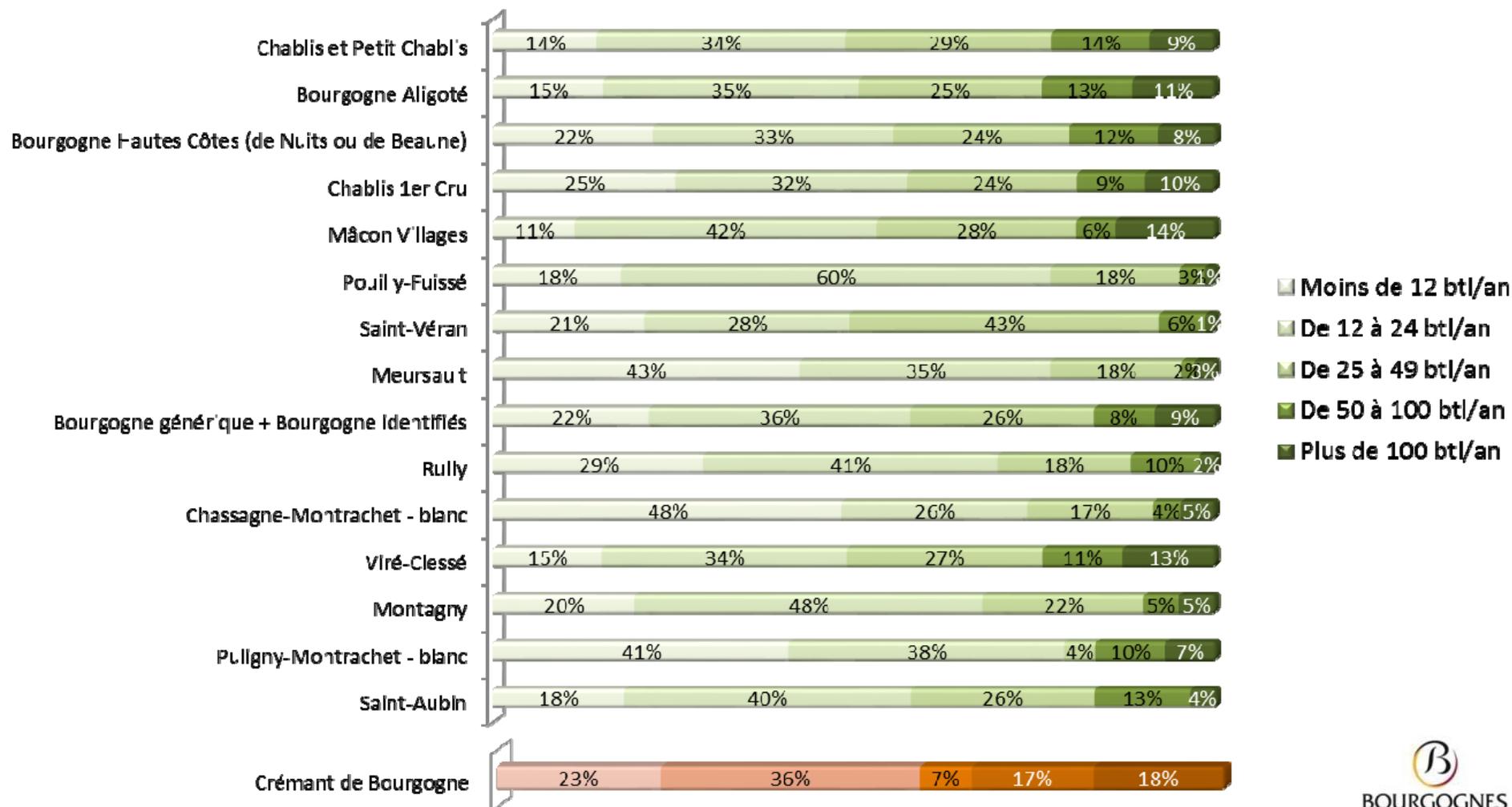
	Moyenne (btl/mois)
Moins de 15 euros	22
De 15.01 à 20 euros	22
De 20.01 à 30 euros	22
De 30.01 à 45 euros	57
Plus de 45 euros	42
Base RAT	



Volume annuel de bouteilles utilisées par AOC

Vins blancs de Bourgogne et Crémant de Bourgogne

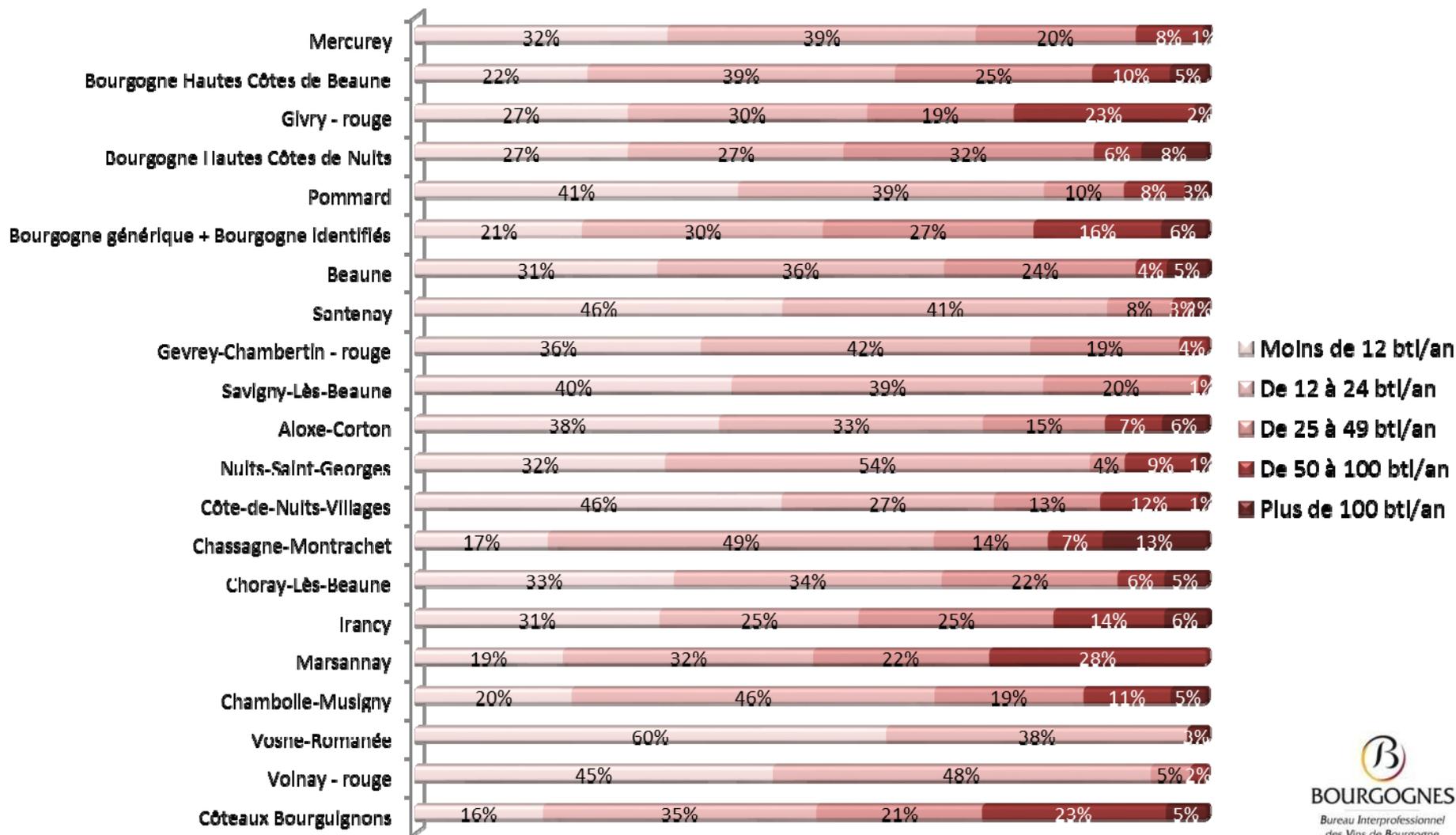
Volumes utilisés par an et par Ets. vendeur de l'AOC





Volume annuel de bouteilles utilisées par AOC vins rouges de Bourgogne

Volumes utilisés par an et par Ets. vendeur de l'AOC





Volumes vendu de vins de Bourgogne issus de Bag-in-Box

Volumes utilisés de vins
de Bourgogne issus de
Bag-in-Box :
24 litres
par mois en RAT
en moyenne

En 2018, **10%**
des segments de la RAT proposant du vin de
Bourgogne déclarent utiliser
des **Bag-in-Box de Bourgogne**.
(soit 6% des restaurateurs).



Les restaurateurs qui proposent du vin de Bourgogne en Bag-in-Box
en utilisent en moyenne **24 litres par mois**.

Ce sont plutôt :
Des restaurants traditionnels et cuisine à thème,
de 25 à 100 couverts,
Situés en Ile-de-France



Volumes annuels utilisés par AOC de Bourgogne

Base : 656 répondants à la question et proposant du vin de Bourgogne

	Nombre moyen de bouteilles utilisées / an
Chablis et Petit Chablis- blanc	54,0
Bourgogne Aligoté - blanc	59,1
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - rouge	48,4
Mercurey - rouge	24,8
Chablis 1er Cru - blanc	50,8
Mâcon (Villages) - blanc	62,1
Pouilly-Fuissé - blanc	24,9
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - rouge	38,5
Saint-Véran - blanc	31,1
Givry - rouge	35,9
Bourgogne Hautes Côtes (de Nuits ou de Beaune) - blanc	46,8
Pommard - rouge	27,2
Bourgogne générique + Bourgogne identifiés - rouge	45,5
Meursault - blanc	25,2
Bourgogne générique + Bourgogne identifiés - blanc	48,0
Beaune - rouge	35,3
Santenay - rouge	20,7
Rully - blanc	29,7
Chassagne-Montrachet - blanc	30,3
Gevrey-Chambertin - rouge	19,4
Viré-Clessé - blanc	62,5
Savigny(-Lès-Beaune) - rouge	17,7
Aloxe-Corton - rouge	35,9
Nuits-Saint-Georges - rouge	23,7
Côte-de-Nuits-Villages - rouge	25,5
Chassagne-Montrachet - rouge	58,5
Montagny - blanc	36,2
Choray-Lès-Beaune - rouge	36,4
Irancy - rouge	41,9
Puligny-Montrachet - blanc	38,3
Saint-Aubin - blanc	37,7
Marsannay - rouge	35,9
Chambolle-Musigny - rouge	37,8
Vosne-Romanée - rouge	17,7
Volnay - rouge	14,7
Côteaux Bourguignons - rouge	47,6
Crémant de Bourgogne	73,7

Les restaurateurs proposant du **Chablis et Petit Chablis** utilisent environ **54 bouteilles de 75 cl par an.**



Evolution des ventes de vin de Bourgogne

Base : 550 restaurants vendeurs de Bourgogne


BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

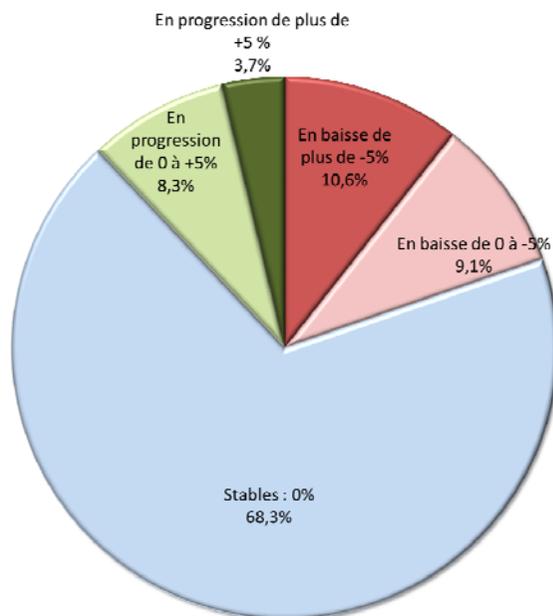




Evolution des ventes en volume de vins de Bourgogne

La tendance en 2018 était plutôt à la stabilité des ventes de Bourgogne pour la grande majorité des restaurants. Pour le reste, on a observé un peu plus de baisses que de hausses.

Répartition des restaurants selon leur évolution des ventes de vins de Bourgogne en 2018 / 2017 (toutes couleurs confondues)



Base : Restauration à table
proposant du vin de Bourgogne

**Estimation d'évolution globale
des ventes en 2018 / 2017 : -1%**

Profil type des établissements de la
RAT dont les ventes de vins de Bourgogne ont reculé en 2018 :



Situés dans le
Nord-Est



Thème de restauration :
brasseries et restaurants
gastronomiques



TMR avec boissons
de moins de 30€



Servant moins de
25 couverts par jour

En 2018, plus de 2 restaurateurs sur 3 ont constaté une stabilité des ventes de vins de Bourgogne toutes couleurs confondues (52,9% en 2016).

20% des professionnels ont constaté un recul de leurs ventes de vins de Bourgogne en 2018 (30% en 2016).

Parmi eux, 10% estiment que la baisse est de plus de 5%.

12% ont quant à eux enregistré une augmentation de leurs ventes de vins de Bourgogne en 2018, contre 17% en 2016.

Parmi eux, 4% estiment que la hausse est de plus de 5%.

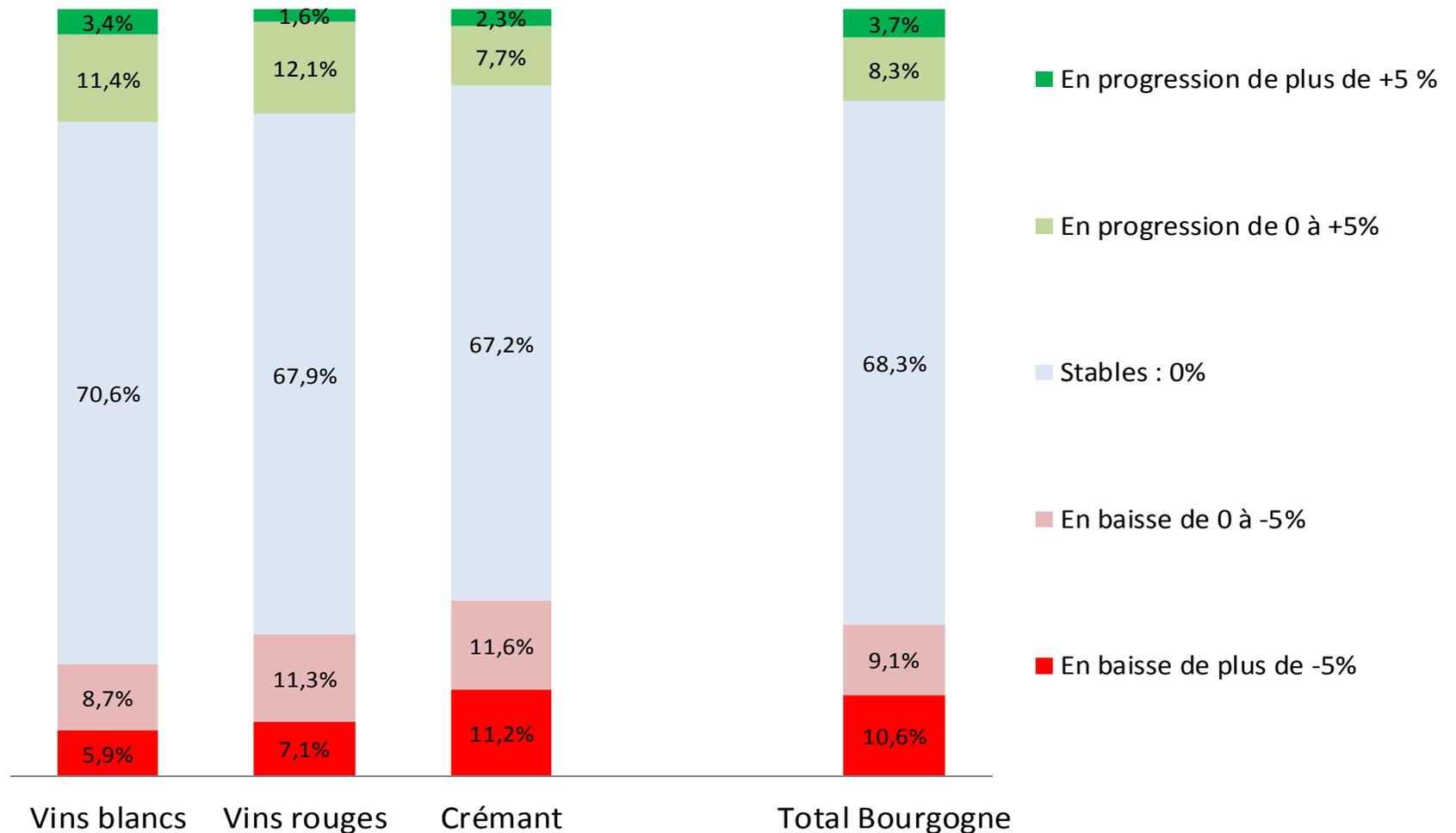


Evolution des ventes volume de vins de Bourgogne - par « couleur »

Plus des 2/3 des restaurants interrogés ont évoqué une stabilité des ventes de Bourgogne en 2018.

Moins de 20% ont déclaré une baisse (davantage portée sur les vins rouges que sur les vins blancs), 12% ont enregistré une hausse. Le Crémant de Bourgogne, encore peu vendu sur le circuit, ne semble pas décoller.

Tendance d'évolution des ventes de vins de Bourgogne chez les restaurateurs français en 2018 / 2017



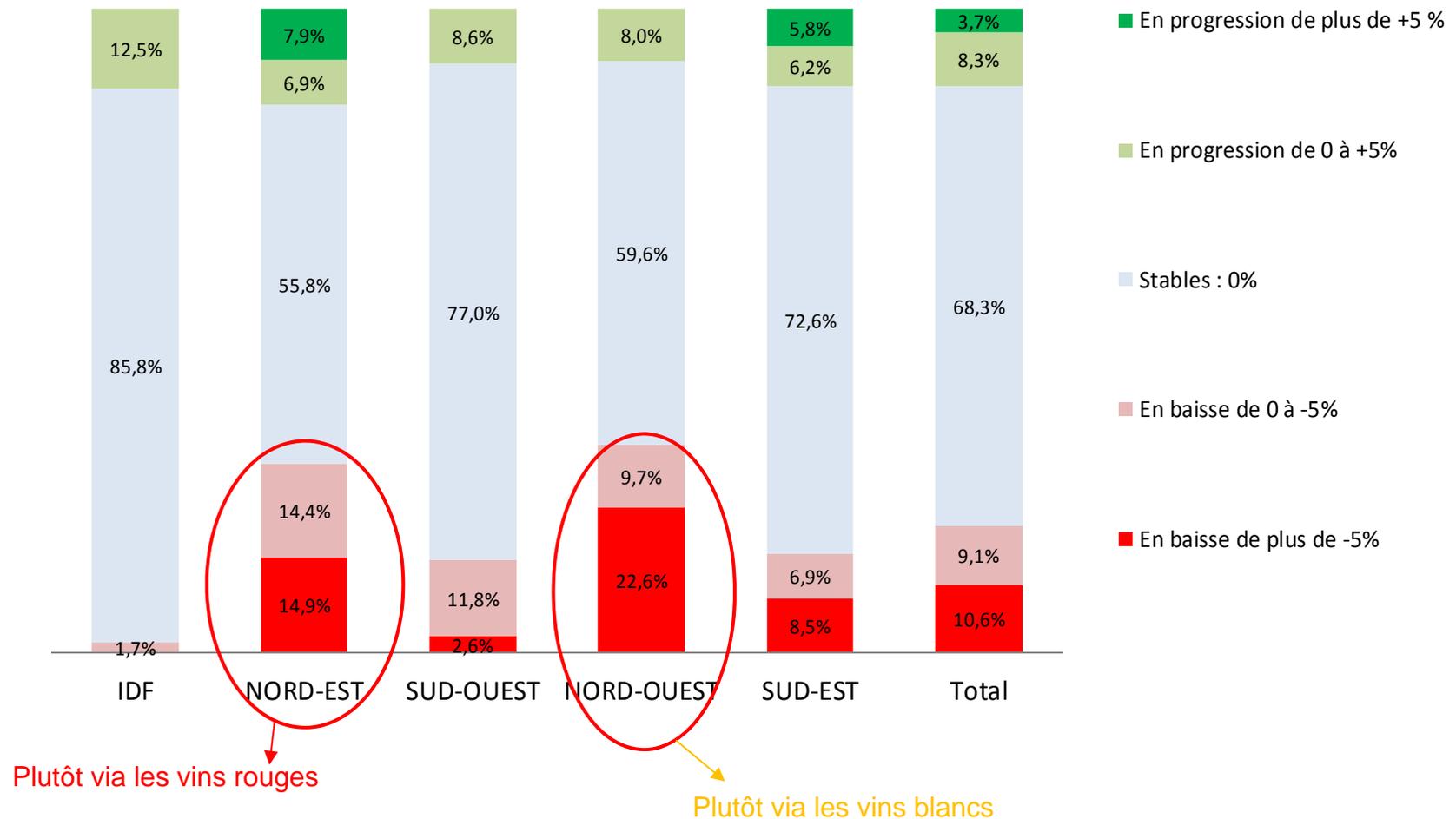


Evolution des ventes volume totales de vins de Bourgogne – par zone géographique

La stabilité des ventes est très nettement ressentie en **Ile de France** (86% des Ets.), mais aussi dans la **moitié sud du pays** (3/4 des restaurants). La baisse de ventes de Bourgogne est surtout déclarée dans la moitié **nord** (davantage les vins blancs dans l'Ouest et les vins rouges dans l'Est).

Tendance d'évolution des ventes de vins de Bourgogne chez les restaurateurs français en 2018 / 2017

Selon la région





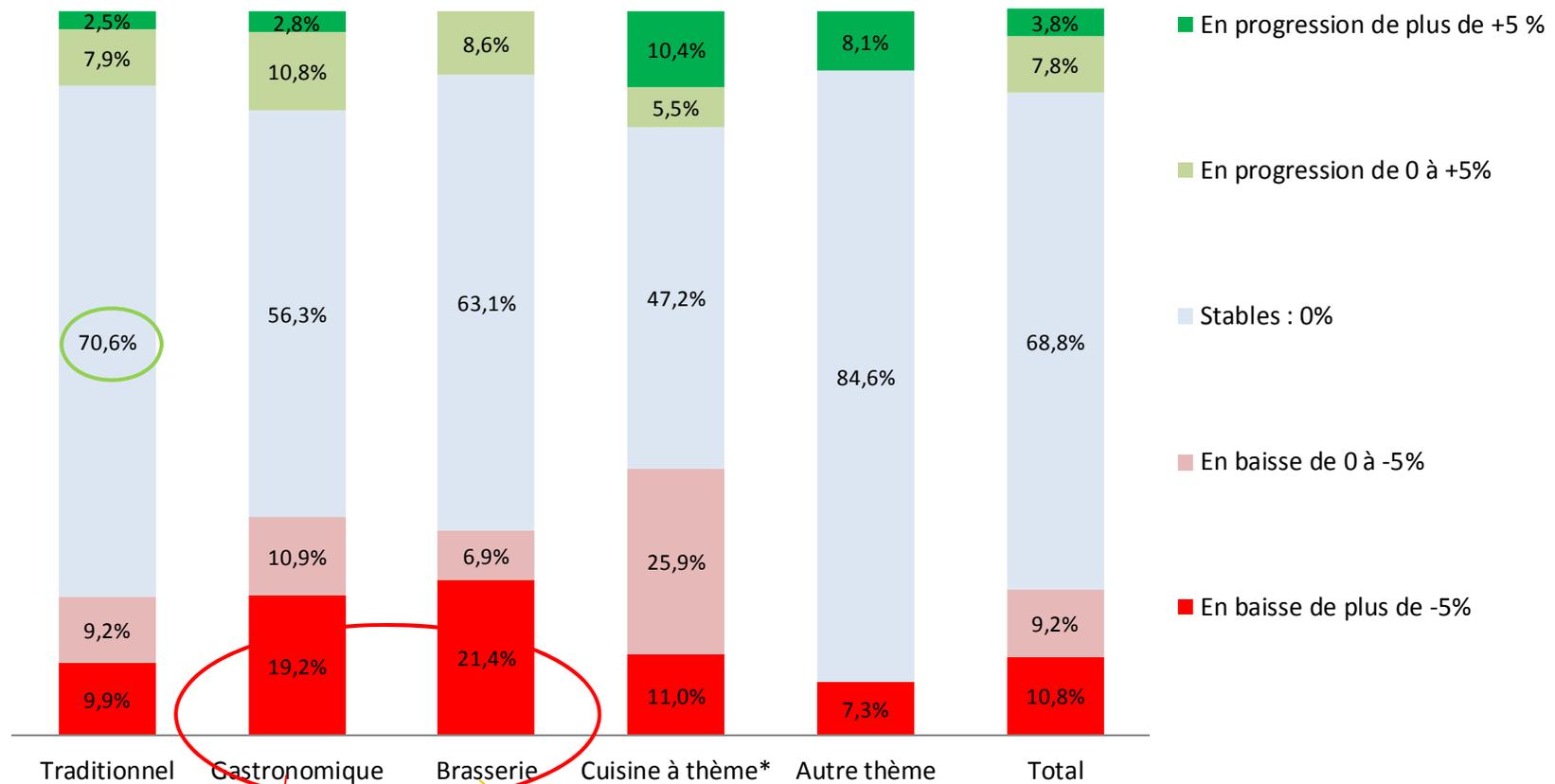
Evolution des ventes volume totales de vins de Bourgogne – par type d’Ets.

On enregistre un recul conséquent des ventes de Bourgogne en 2018 dans un nombre plus conséquent de restaurants gastronomiques (davantage sur les vins rouges, 63% de ventes stables en blancs) et de brasseries (essentiellement en vin blanc : 29% ont déclaré une baisse, contre 19% seulement en vin rouge).

Les ventes dans les restaurants dits traditionnels sont beaucoup plus stables (en blanc comme en rouge).

Tendance d'évolution des ventes de vins de Bourgogne chez les restaurateurs français en 2018 / 2017

Selon le type d'établissement



Surtout via les vins rouges

Surtout via les vins blancs

*Cuisine à thème : (Italien/pizzeria, Crêperie, Grill, Burger, Asiatique, Tex Mex, Autre cuisine étrangère)



Evolution des ventes volume totales de vins de Bourgogne – par Ticket Moyen Repas

Ce sont surtout dans les restaurants avec des petits tickets moyens (hors boissons) qu'il y a le plus déclarations de baisses des ventes de Bourgogne en 2018. ils sont évidemment les plus impactés par des hausses de prix.

Les ventes dans les restaurants avec un TMR moyen (20-30€) sont beaucoup plus stables (en blanc comme en rouge).

Les baisses de ventes dans les Ets. avec TMR 30-45€ sont surtout impactées par les vins rouges.

Tendance d'évolution des ventes de vins de Bourgogne chez les restaurateurs français en 2018 / 2017

Selon le Ticket Moyen sans Boisson

