STATION ... ENOLOGIQUE
BORDEAUX
E. ENOLOGIQUE

LA PRODUCTION MONDIALE DES VINS

P. GALET

Maître-Assistant de Viticulture
Ecole Nationale Supérieure Agronomique, Montpellier

PREMIERE PARTIE : L'EUROPE

Le continent européen constitue le principal foyer de la culture de la vigne. Il vient en tête, non seulement par l'importance de la superficie cultivée, mais également par le volume global de la récolte et par la qualité des produits qui y sont récoltés : vins fins rouges, rosés et blancs, vins mousseux, vins de dessert ou vins généreux, eaux-de-vie, raisins de table frais et raisins secs. Les pays européens sont également les principaux consommateurs de vins du monde et la majeure partie des échanges commerciaux se font vers l'Europe ou partent de ce continent.

La superficie totale occupée par la vigne est actuellement de 6.500.000 ha (non compris l'URSS, dont le vignoble est en partie situé en Europe et le solde en Asie, et après avoir transformé, pour l'Italie, les cultures mixtes de vignes en superficies pleines).

D'après les rapports de la F.A.O. pour 1966, la production totale de raisins est estimée à 32.486.000 tonnes, soit un rendement moyen de 50 quintaux-hectare.

Les raisins destinés à la cuve représentent près de 90 % du total, soit 29.200.000 tonnes, qui ont produit 199.240.000 hl de vins.

Les raisins de table constituent le solde de la production soit 3.286.000 tonnes, dont une partie est destinée au séchage, ayant produit 188.200 tonnes de raisins secs.

Depuis 1945, les pays européens, dans leurs frontières actuelles se sont organisés pour écouler leurs produits ou pour pratiquer des

échanges suivant des influences politiques ou économiques qu'on ne peut passer sous silence pour bien comprendre les problèmes qui se posent aux viticulteurs et aux négociants.

A. — **Le Marché Commun**

Le Marché Commun européen a été décidé à Rome en 1953 entre l'Allemagne Fédérale, la Belgique, la France, l'Italie, le Luxembourg et les Pays-Bas. Après plusieurs réunions, le traité fut signé en 1957 à Rome et ratifié, dans les mois qui suivirent, par les assemblées des différents pays.

En ce qui concerne la vigne, les pays signataires assurent 52 % de la production mondiale de vin : [PROTIN, (1)].

Allemagne Fédérale	6.069.362 hl
Belgique	4.400
France	65.025.000
Italie	75.025.000
Luxembourg	123.400
Pays-Bas	9.200
Total	146.256.362 hl

L'Italie et la France représentent ensemble près de 96 % de cette production et ces deux pays sont concurrentiels pour un certain nombre de types de vins (les vins de consommation courante en particulier, ainsi que pour certains vins généreux ou apéritifs à base de vin).

Avant d'évoquer les problèmes soulevés dans le cadre de ce Marché Commun, nous allons établir pour chacun des pays une monographie succincte afin de montrer les différents aspects de la production viticole, de la consommation des boissons et des échanges traditionnels (export-import).

Luxembourg

Le Grand Duché de Luxembourg, dont la superficie totale est de 2.500 km², possède un petit vignoble, à la limite nord de la culture de la vigne, situé entre 49° et 50° de latitude nord.

Son **climat** est en général tempéré, particulièrement dans le sud appelé Gutland ou Bon pays, avec une température moyenne annuelle de

9,6° à 10 °C, la température mensuelle dépassant 17 °C durant les mois de juin, juillet et d'août. La pluviométrie annuelle varie de 650 à 800 mm. avec des vents dominants du Sud-Ouest. Les gelées de printemps sont assez fréquentes et compromettent sérieusement les récoltes, entraînant des dommages de 20 à 90 % (on lutte actuellement par l'aspersion et par les chaufferettes). Les gelées d'hiver sont également parfois intenses, — 20 % de dégâts en 1942 et 40 % en 1929 et 1956, — atteignant principalement le Müller-Thurgau, le Sylvaner et l'Elbling. Enfin la grêle occasionne parfois des destructions importantes, comme en 1951, 1956, 1957 et 1958.

Le **vignoble** s'étend presque exclusivement sur la rive gauche de la Moselle, occupant une bande de 1 km de large sur 40 km de long depuis Schengen, à la frontière française, jusqu'à Wasserbillig à la frontière allemande.

Plus au nord, il existe encore quelques vignes, dans la vallée de la Sûre, depuis Echternach jusqu'à son confluent avec la Moselle.

Autrefois, la vigne remontait encore plus loin, dans la haute vallée de la Sûre, notamment à Diekirch, Erpeldange, Ettelbruck, Esch-sur-Sûre et même un peu plus au nord à Wiltz et à Vianden, où les anciens livres des cures mentionnent les redevances en vins versées au clergé de ces localités.

Tous ces vignobles ont disparu probablement au moment de la guerre avec la France, en 1672, lorsque les armées de Louis XIV envahirent la Belgique et la Hollande et détruisirent beaucoup de vignes. Les grands froids de l'hiver 1709 firent le reste.

Les vignes sont disposées en coteaux sur des pentes plus ou moins rapides avec orientation vers le sud, le sud-est ou le sud-ouest. D'après J. FABER, Directeur de la Station Viticole de Remich (2) « 20 % des vignes se trouvent en terrasses et certaines souffrent même de la sécheresse. Les meilleurs vins proviennent des vignes ayant une inclinaison de 30 à 40 % et orientées vers le sud. »

Les sols appartiennent au Trias soit au calcaire coquillier du Muschelkalk, jonchés de débris de pierre, soit aux terrains marneux du Keuper qui sont argileux et plus lourds.

Les vignes sont plantées avec des greffés-soudés, provenant principalement du 5BB et du 5C avec un peu de 3309 et de 1616 C. Les

pieds-mères indigènes couvrent 40 % des besoins et il est importé annuellement de France 250.000 boutures-greffables ainsi que 50.000 plants racinés depuis deux ans.

L'encépagement comprend uniquement des cépages blancs et le tableau suivant, tiré des renseignements fournis par J. FABER (3) permet d'en suivre l'évolution :

	1946		1956		1966			
	Superficie		Superficie		Superficie		Production (en hl)	
	(ha)	%	(ha)	%	(ha)	%	totale	à l'ha
Elbling	587	50,9	393	35,9	379	32,4	57.950	153
Muller-Thurgau .	228	19,8	342	31,3	504	43,1	45.830	91
Riesling	172	14,9	165	15,1	132	11,3	13.100	99
Auxerrois	38	3,3	83	7,6	96	8,2	9.230	96
Pinot gris	40	3,4	43	3,9	23	2,0	1.400	61
Pinot blanc	26	2,2	19	1,7	10	0,9	660	66
Traminer	18	1,5	16	1,4	15	1,2	720	48
Divers	42	4,0	31	3,1	8	0,9	650	81
Total	1.151	100	1.092	100	1.167	100	129.540	111

Avant 1918, le principal cépage cultivé (95 %) était l'**Elbling.** qui produit beaucoup, mais dont les vins sont de qualité inférieure. La superficie totale du vignoble atteignait alors 1.730 ha (en 1920). Comme il y avait une union douanière avec l'Allemagne, tous les vins exportés s'écoulaient dans ce pays et les producteurs ne se préoccupaient guère de la qualité de leurs vins.

Mais à partir de 1921, le Luxembourg changea son orientation politique et créa alors une union douanière avec la Belgique (U.E.B.L.) qui fut étendue en 1948 à la Hollande pour donner le Bénélux.

Les vins luxembourgeois se vendirent donc vers la Belgique et le marché allemand se ferma rapidement. Comme les Belges n'appréciaient pas les mauvais vins d'Elbling, il fut décidé, après 1925, d'arracher 450 ha de vignes d'Elbling et de Sylvaner, situées dans les arrière-côtes ou dans les plus mauvaises situations géographiques. En même temps que le gouvernement décidait cette diminution du vignoble, on commença à modifier l'encépagement pour l'orienter vers les cépages de meilleure qualité. A partir de 1936, les nouvelles plantations furent réglementées

de sorte que la superficie totale se maintient maintenant autour de 1.200 ha. L'Elbling a perdu petit à petit son importance n'occupant plus que 32 % du vignoble mais produisant néanmoins près de 45 % de la récolte.

Le **Müller-Thurgau,** qui est un croisement de Riesling x Sylvaner, a pris la place du précédent et on l'appelle localement **Rivaner,** par contraction des noms des parents. Il fournit un bon rendement de 90 à 110 hl-ha, des vins peu acides, plutôt mous avec un bouquet particulier qui rappelle le Riesling. Son vin est apprécié par les consommateurs du Bénélux. C'est donc maintenant le principal cépage cultivé (43 %) et il est probable que son importance augmentera encore, car il est peu coulard et ses gourmands fertiles assurent une certaine récolte après gelées.

Le **Riesling** diminue d'importance : il produit moins de 80-100 hl et comme c'est un cépage de 2° époque, il doit mal mûrir certaines années. Bien réussi, il donne des vins secs, racés.

L'**Auxerrois blanc,** cépage cultivé en Alsace, est en progression constante : son rendement est satisfaisant de 85 à 100 hl-ha. Il produit des vins tendres, souples, au bouquet neutre.

Les **Pinots blanc et gris** (appelé Ruländer, comme en Allemagne) sont en régression malgré la qualité de leurs vins, car ils sont peu productifs, entre 60 et 70 hl-ha.

Le **Traminer** et le **Gewürztraminer** sont peu multipliés, ayant des rendements encore plus faibles.

Parmi les cépages divers, citons la présence du **Muscat Ottonel,** dont les vins sont légèrement musqués, ainsi que celle du **Sylvaner** (6 ha). Les Hybrides producteurs directs sont interdits.

La **production annuelle** est très variable et dépend étroitement des calamités météorologiques (gelées de printemps et d'hiver, grêle) ainsi que des maladies (mildiou et brenner), qui arrivent à réduire la récolte de plus de 50 %, la ramenant en dessous de 60.000 hl. Mais normalement la récolte oscille entre 100 et 165.000 hl (récolte record de 1964).

J. FABER (3) donne une idée sur la répartition d'une récolte (1966).

Vins de consommation courante	60.000 hl
Vins de qualité	53.500
Vins pétillants	10.000
Vins mousseux	5.000
Jus de raisin	1.000
Total	129.500 hl

Les jus de raisin sont élaborés à partir de l'Elbling et de l'Auxerrois et le volume de la production peut atteindre 2.500 hl. Il n'y a pas de raisins de table spécifiques mais une faible quantité (moins de 1 %) des raisins d'Elbling, de Sylvaner ou de Rivaner sont ramassés pour l'approvisionnement des marchés locaux, le solde étant fourni par l'importation.

Législation. La chaptalisation des moûts a été autorisée par la loi du 24 juillet 1909, qui permet en même temps une certaine désacidification par emploi d'une solution aqueuse sucrée, sans dépasser le cinquième du liquide total. Un arrêté du 15 décembre 1959 fixe les teneurs maxima en alcool des vins à chaptaliser, qui varient selon les cépages entre 10 et 11° 5.

L'arrêté du 12 mars 1935 a créé une marque nationale du vin luxembourgeois, indiquée sur les bouteilles par une vignette ovale portant la mention « Vin de la Moselle luxembourgeoise, Marque Nationale ».

L'arrêté du 30 mars 1937 a établi une protection des appellations d'origine suivantes :

1° Vin de la Moselle luxembourgeoise.

2° Moselle.

3° Le nom d'une des localités viticoles suivantes : Schengen, Remerschen, Wintrange, Schwebsange, Bech-Kleinmacher Wellenstein, Remich, Stadtbredimus, Greiveldange, Lenningen, Ehnen, Wormeldange, Ahn, Machtum, Grevenmacher, Mertert, Wasserbilig.

4° Le nom d'une de ces localités accompagné d'un lieudit appartenant au ban de la localité, de même que la spécification d'un cépage indiquant la constitution du vin ou de l'année d'origine.

L'arrêté du 27 mars 1961 a limité l'emploi des qualificatifs de « Cru classé, Pemier cru, Grand cru, Réserve, Grande Réserve » aux seuls vins provenant des cépages de Riesling, Traminer, Pinot gris, Pinot blanc et Auxerrois.

VT 31

Les vins de qualité, selon les récoltes, atteignent 40 à 50 % du volume total, contre 6 % seulement en 1934.

Les vins mousseux représentent une vieille tradition, car autrefois, avant 1914, une maison de champagne française en produisait près de 800.000 bouteilles par an. Ces vins mousseux sont actuellement préparés soit par la méthode champenoise, soit en cuve close.

Les vins pétillants constituent une valorisation intéressante de vins (environ 10 % du total).

Répartition du vignoble et structure de la propriété. D'après les statistiques publiées dans l'OIV (4) les vignes sont réparties sur 3 cantons (en 1946) :

Canton de Remich	605 ha	produisant	36.925 hl
Canton de Grevenmacher	529 ha	»	34.810 »
Canton d'Echternach	17 ha	»	985 »

Les principales communes viticoles sont par ordre décroissant : Wormeldange (150 ha), Bech-Kleinmacher, Remerschen (83 ha), Grevenmacher, Wellenstein, Ahn, Machtum, Schwebsange, Schengen (57 ha), Stadtbredimus, etc...

Il existe six caves coopératives, dont cinq ont été créées entre 1921 et 1930 : Statbredimus, Greveldange, Grevenmacher, Wormeldange, Wellenstein et la sixième fondée en 1949 à Remerschen groupe en plus les vins de Wintrange et de Schengen. Ces coopératives vinifient 70 % de la production totale du pays et rassemblent les raisins de plus de 700 ha, appartenant à 1.433 propriétaires.

Le vignoble est très morcelé et on compte actuellement 1.703 exploitants, soit 0,72 ha en moyenne, possédant 11.801 parcelles. Une minorité se compose d'ouvriers et d'artisans, mais la plupart des vignerons sont des polyculteurs et font un peu d'élevage. Il n'y a que 7 propriétés qui dépassent 3 ha de vignes. La propriété viticole tend à diminuer, car les jeunes préfèrent travailler dans les usines du sud du pays pour avoir un salaire garanti et s'affranchir des risques de gelées trop fréquents [J. FABER (2)].

Mode de conduite. La densité de plantation est très élevée (8 à 10.000 pieds), les rangées étant dirigées dans le sens de la plus grande pente et travaillées au treuil, tandis que dans les terrasses, on emploie de petits motoculteurs. [KIEFFER (5)].

ISVV

TABLEAU I

Les boissons alcooliques au Luxembourg

	Production de vins (en milliers d'hl.)	Exportation de vins (en milliers d'hl.)	Exportation / Production %	Importation de vins (en milliers d'hl.)	Consommation totale (en milliers d'hl)	Consommation par tête (en litres)	Consommation annuelle par habitant en litres (6) Vin	Bière	Alcool (en alcool pur)
1950	150	19,57	13	19,87	77	24,9	23,2	95,6	1.15
1951	97	40,29	41,5	21,84	78,55	25,8	23,9	98,6	0.95
1952	100	61,10	61,1	22,78	85	27,5	25,6	99	0,80
1953	103,5	42,06	40,8	25,43	85	27,5	27,9	105,9	0,85
1954	106	57,98	54,5	28,02	87	28,0	28	97,1	0,81
1955	115	51,75	45	26,84	84	27,5	36,8	108,4	0,84
1956	63	58,20	92,5	29	95	30,5	30,5	99,9	0,93
1957	43	35,95	83,5	47	33	30,0	30	108,8	0,85
1958	128,5	29,25	23	33,7	117	27,5	27,5	117	1,07
1959	141,4	45,46	32	35	103	33,0	33	116,8	2,00
1960	123	66,06	53,7	35,7	117,85	36,5	31,3	116,4	0,97
1961	108,5	38,66	35,5	35,12	103	32,3	32,7	118,6	1,12
1962	128	58,16	45,4	36,47	106	33	34,3	120	1,16
1963	157	57,69	36,7	34,3	98,8	30,9	42	123,4	1,20
1964	165	66,98	40,5	—	119	36	40,9	131,8	1,48
1965	113	58,87	52	—	143	43	30,1	127,1	1,23
1966	129	58,40	45,2	38,04	70,69	21,4	34,9	128,7	1,41
1967	123,4	57,62	46,7	41,97	{ 79,77 { 115,0	{ 23,5 { 35	33,8	121,4	1,14

Les vignes sont conduites en cordon de Guyot avec le long bois recourbé en arc et palissé généralement sur fil de fer, ou sur tuteur en bois de 2 mètres, dans les terrasses.

Consommation des boissons.

Le vin n'est pas la boisson principale de la population. Après les terribles gelées de l'hiver de 1709, de nombreuses vignes furent détruites et les paysans se mirent à boire de la **bière** qui est encore aujourd'hui la boisson nationale. La consommation annuelle par habitant, en 1967, est de 121,4 litres (6) à 125,7 litres (2) selon les sources d'information. Le volume total consommé atteindrait 542.000 hl, ce qui donne pour 335.000 habitants une consommation plus élevée de 158,8 litres, (mais les touristes ne sont pas comptés).

La consommation du vin est en progression : avant 1939 elle était de 15 litres par habitant, soit 45.000 hl par an; elle est passée ensuite à 27 litres en 1948 avec une consommation totale de 78.000 hl et en 1967 elle a atteint 35 litres pour une consommation totale de 115.000 hl (83.000 hl de vins indigènes et 32.000 hl de vins importés). Cette augmentation de la consommation du vin tient certainement à l'amélioration des vins résultant des modifications de l'encépagement et à l'ouverture du Marché Commun qui permet aux vins de France et d'Italie de rentrer plus abondamment dans le pays. Le tableau I indique plusieurs sources d'information, un peu différentes.

Une partie de la population consomme toujours du vin au cours des repas; de plus, le vin est souvent servi comme apéritif, aussi bien à la ville qu'à la campagne.

La **consommation d'alcool,** qui était de 5 à 6 litres d'alcool pur par habitant avant 1939, tend à diminuer puisqu'elle n'est plus que de 1,14 litre en 1967, cependant la consommation du whisky a doublé en 5 ans [FABER, (2)].

La consommation des **autres boissons** (thé, café, cacao) sera traitée avec la Belgique, car les statistiques intéressent l'Union économique Belgo-Luxembourgeoise, comme d'ailleurs les statistiques du commerce extérieur des vins.

Exportations des vins. Bien que le Luxembourg ne soit qu'un petit producteur de vins, il est intéressant de noter qu'il arrive à exporter une fraction importante de sa récolte, qui peut dépasser 45 % certaines années. Les ventes se font uniquement dans les pays du Marché Commun:

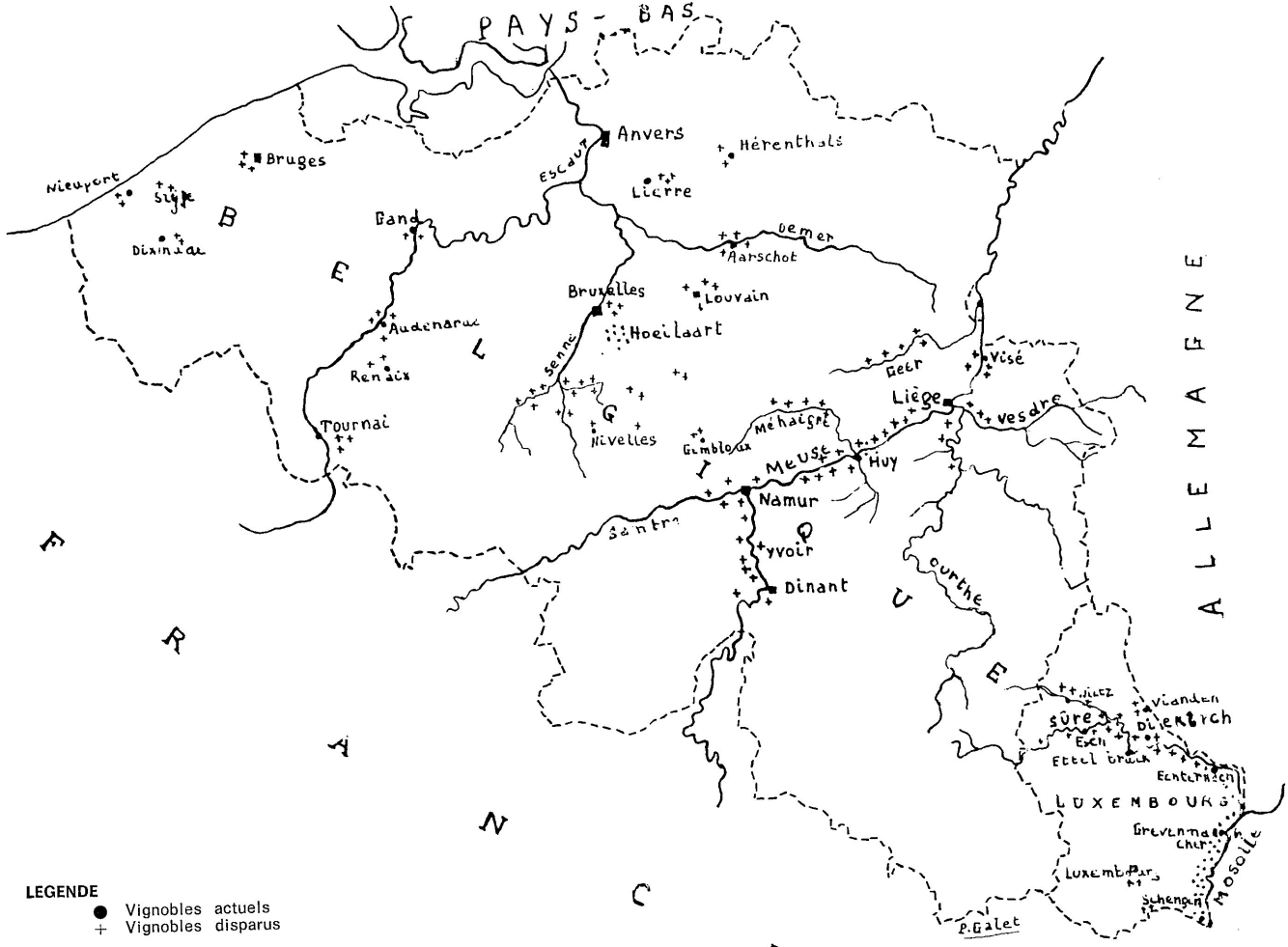


Fig. 4. — Carte des Vignobles de Belgique et du Luxembourg.

par exemple en 1963 les exportations se sont élevées à 57.700 hl à destination de la Belgique (38.400 hl), de l'Allemagne Fédérale (11.400 hl) et des Pays-Bas (7.700 hl). Ces exportations sont en augmentation constante et devraient atteindre 70.000 hl en 1968. En réalité, elles n'ont été que de 51.166 hl : Belgique (41.503 hl), Pays-Bas (9.226 hl), Allemagne (57 hl), divers (380 hl). Mais elles ne sont possibles qu'auprès de consommateurs de vins blancs secs et acides, ayant l'habitude de boire des vins analogues : Bénélux, Allemagne, nord-est de la France et éventuellement les pays d'Europe centrale.

Les **importations de vins** progressent d'une manière satisfaisante : 6.290 hl en 1947 à 41.666 hl en 1967, avec prédominance des pays du Marché Commun, pour les deux-tiers environ (France et Italie principalement, Allemagne). En 1968, pour un total de 53.157 hl, les principaux fournisseurs ont été : France (19.836 hl), Italie (11.833 hl), Algérie (11.570 hl), Maroc (3.165 hl), Allemagne (2.022 hl), Espagne (1.523 hl).

Les **stocks de vins,** en début de campagne sont de 130 à 150.000 hl dont 60 % environ à la production et le solde au commerce.

Les **importations de produits** intéressant la culture de la vigne concernent les bois et plants de vigne, les produits anticryptogamiques (soufre 130 tonnes, sulfate de cuivre 150 tonnes, produits organiques, engrais, insecticides 750 tonnes).

Belgique

Le royaume de Belgique, dont la superficie totale est de 30.506 km², pour une population de 9.528.000 habitants (F.A.O. 1966) ne possède qu'un tout petit vignoble de 423 ha de vignes.

Ce sont principalement des **vignes sous serres,** cultivées au sud-est de Bruxelles, autour de Hoeilaart, serres qui occupent près de 400 ha et qui produisent annuellement de 13 à 14.000 tonnes de raisins de luxe.

Accessoirement, à partir des raisins de table non commercialisés, on produit tout au long de l'année une petite quantité de vins de table et de vins mousseux. On élabore aussi des vins de fruits appelés « vruchtenwijn » dans lesquels le raisin n'entre que pour une part.

Enfin, il existe également un **petit vignoble de plein air,** à base d'hybrides producteurs directs : 2 Gaillard, Baco 1, Maréchal Joffre, Léon Millot, 595 Oberlin, 5276 Seyve Villard, etc., et pour les vinifèras de Pinot et de Portugais bleu, cultivés dans la vallée de la Meuse près de Huy et dans la région côtière près de Dixmude.

Le vignoble belge était autrefois assez important, puisqu'il y avait près de 800 communes viticoles, avec de nombreuses abbayes entretenant des vignobles pour les besoins de leurs communautés. Sans en entrer dans le détail de la carte, on peut indiquer qu'il existait déjà des vignes au XII[e] siècle :

1° dans **les Flandres** autour des villes de Bruges, de Gand, d'Audenarde et de Renaix;

2° dans **le Hainaut** près de Tournai à Vaulx (coteau d'Antoing);

3° dans **le Brabant** la vallée de la Senne depuis Nivelles et Virginal jusqu'à Bruxelles et à l'est de la ville un important vignoble autour de Louvain et même plus au nord dans la vallée du Demer avec pour centre la ville d'Aarschot;

4° dans **le pays d'Anvers** autour des villes de Lierre et d'Herenthals;

5° mais les vignobles les plus importants se trouvaient sur les coteaux de **la vallée de la Meuse,** depuis Dinant jusqu'à Visé où il y a de nombreuses situations topographiques favorables à la culture de la vigne, d'après ce que j'ai pu voir en circulant sur la route de Namur à Liège. Quelques affluents de la Meuse offrent sans doute de bonnes expositions notamment la Sambre, l'Ourthe, la Vesdre, le Geer, la Mehaigne, le Hoyoux...

Certains de ces vignobles ont encore existé au début du XIX[e] siècle et ils n'ont disparu qu'avec l'invasion de l'oïdium et du phylloxera, mais la plupart d'entre eux, d'après MARIMAN (7) et GIACOLONE-MONACO (8) ont été détruits par les armées de Louis XIV pendant la guerre contre la Hollande, en 1672, à la suite d'une clause secrète du Traité des Pyrénées en 1659, où l'Espagne demandait la disparition du vignoble des provinces flamandes pour éviter la concurrence. Les guerres de la révolution française achevèrent cette entreprise, les soldats se chauffant avec les ceps et leurs sarments durant l'hiver, tandis que les abbayes virent leurs terres confisquées et vendues.

La **production de vin** demeure relativement faible : moins de 5.000 hl par an et il est donc nécessaire de recourir aux importations pour faire face à la consommation.

Consommation des boissons. Le Belge détient le record mondial de la **consommation de la bière** par habitant et par an : 120,9 litres et 140 litres en y ajoutant la bière de ménage, consommation qui est en

TABLEAU II

Les boissons alcooliques en Belgique

	Production de vins (en milliers d'hl.)	Exportation de vins (en milliers d'hl.)	Importation de vins (en milliers d'hl.)	Consommation en vin			Consommation (2)	
				totale (en milliers d'hl.)	par tête (1) en litres	par tête (2) en litres	bière en litres	alcool (en litres d'alcool pur)
1950			466,8	466,8	5,5	5,7	118,2	0,70
1951			489,0	488,3	5,7	6,1	115,3	0,72
1952			496,7	496,7	5,8	6,3	117,5	0,70
1953			481,7	481,7	5,6	6,2	117,4	0,66
1954		20,3	536,8	516,5	6,0	6,7	110,9	0,67
1955		14,0	560,7	557,8	6,0	7,1	113,4	0,67
1956		19,5	613,0	612,0	6,9	7,6	110,0	0,67
1957		7,81	660,4	645,5	7,1	8,3	113,6	0,69
1958		5,26	587,5	574,9	6,3	6,9	115,0	0,69
1959	0,250	9	613,4	662,3	7,1	7,1	118,4	0,67
1960	4,0	31,71	688,5	689,6	7,2	7,8	112,0	0,77
1961	4	14,80	737,5	722,7	7,8	8,6	115,4	0,72
1962	5	30,33	694,6	651,6	7,0	8,0	112,5	0,85
1963	4	28,62	779,8	718,0	7,6	7,0	116,4	0,94
1964	3,9	12,71	816,9	750,0	8,0	9,2	120,7	0,93
1965	3,5	14,18	1007,9	874,5	9,2	11,2	116,1	1,12
1966	3,4	80,10	930,8	890,9	9,4	9,7	116,8	0,94
1967	4,4	68,39	988,9	870,2	9,1	10,6	120,9	0,96

(1) O.I.V.

(2) Produktschap Voor Gedistilleerde Dranken

légère progression depuis 1950. La production de la bière en 1966 s'est élevée à 11.092.000 hl (non compris la bière de ménage), classant la Belgique au 11e rang de la production mondiale (526 millions d'hl).

La **consommation du vin** est relativement faible, mais elle est en progression modérée, puisqu'elle a presque triplé en 30 ans et doublé depuis 1950 :

	Consommation totale	Consommation par habitant
1939	300.000 hl	3,7 litres
1950	466.800 hl	5,5 litres
1967	870.200 hl	9,1 litres

Le vin n'est donc pas une boisson courante, car il est souvent consommé en dehors des repas, surtout en Flandre. Dans les grandes villes, d'après les enquêtes du Centre National du Commerce Extérieur (9) « 75 % des habitants en consomment au moins une fois par mois

« Le consommateur belge boit plus volontiers des vins rouges que « des vins blancs ou des vins rosés.

« Pour les vins rouges, la consommation a une fréquence variable suivant les régions :

« Consommation		Région		
	moyenne	Bruxelles	francophone	flamande
Tous les jours	22,2 %	30,0 %	18,8 %	10,6 %
2 à 6 fois par semaine	24,7 %	27,2 %	24,7 %	19,7 %
1 fois par semaine	27,1 %	26,4 %	35,0 %	19,7 %e
2 à 3 fois par mois	14,5 %	9,1 %	13,6 %	26,0 %
1 fois par mois	11,5 %	7,2 %	7,8 %	23,9 %

« La proportion des consommateurs buvant du vin rouge aux repas augmente avec l'âge et avec le niveau de vie. Inversement la proportion des consommateurs qui boivent du vin rouge en dehors des repas augmente quand le niveau de vie diminue ». Le prix des vins a en effet une influence déterminante sur l'évolution de la consommation, car l'acheteur qui veut ménager son budget restreint ses achats ou se rabat sur des qualités moindres. « Les consommateurs ne sont pas disposés à payer un vin d'appellation beaucoup plus cher qu'un vin ordinaire : 61,8 % des personnes interrogées accepteraient de payer de 20 à 60 francs belges la bouteille alors que 28 % seulement paieraient plus de 60 frs. Les Bruxellois sont prêts à dépenser davantage que les Flamands et ceux-ci davantage que les Wallons ».

« La consommation du vin blanc est moins importante et elle est plus fréquente en Flandre qu'ailleurs, ainsi que dans les classes inférieures de la population. Les consommateurs sont surtout des gens de moins de 35 ans, avec une proportion plus grande de femmes que d'hommes ».

« Consommation moyenne de vin blanc :

Tous les jours	5,6 %
2 à 6 fois par semaine	11,3 %
1 fois par semaine	28,1 %
2 à 3 fois par mois	24,7 %
1 fois par mois	29,9 %

« Cette consommation se fait principalement en dehors des repas dans les classes inférieures, tandis que la proportion de consommateurs buvant du vin blanc aux repas augmente avec le niveau de vie (et il ne s'agit pas de la même catégorie de vin).

« Contrairement aux femmes, les hommes préfèrent le Muscadet au Sauternes (vins qui ont servi de test à l'enquête). Les classes aisées, les Bruxellois et les consommateurs de vin blanc préfèrent le vin sec, tandis que les classes populaires, les Wallons, Flamands et non-consommateurs de vin blanc apprécient davantage le vin doux.

« Enfin les consommateurs de vin rosé semblent être assez jeunes (de 25 à 34 ans) avec une proportion plus importante de femmes que d'hommes et appartiennent à tous les groupes socio-économiques. Ils sont plus nombreux à Bruxelles et dans les grands centres francophones que dans les grands centres flamands.

« De même les consommateurs apprécient davantage les vins légers (Cabernet d'Anjou) que les vins corsés (Tavel). »

Origine des vins consommés. - Le tableau III montre l'origine des vins importés (les dernières années, les statistiques sont incomplètes).

Une première constatation, c'est que les pays du Marché Commun, ne livrent que moins des deux tiers des approvisionnements. Les cinq principaux fournisseurs, sont la France, l'Espagne, l'Algérie, l'Italie et le Portugal qui représentent 86 % du total.

La **France** vient en tête avec 48 % du volume importé en 1967, avec une progression moyenne annuelle de 11 %. L'U.E.B.L. est le 4e acheteur des vins français, après la Grande-Bretagne, l'Allemagne Fédérale et les Etats-Unis, pour une valeur globale en 1966 de 1.113.700 francs belges,

TABLEAU III

Origine des importations de l'U.E.B.L.

(en milliers d'hl)

	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967
France	212,8	220,8	274,1	249,2	161,3	237,0	288,4	343,7	320,8	387,7	328,8	356,2	388,7	470,7
Italie	52,2	45,6	52,9	78,6	87,8	97,6	101,3	81,3	107,6	120,7	100,1	126,9	118,2	119,5
Allemagne Féd.	5,0	4,9	5,4	5,9	5,7	6,9	6,5	7,8	6,1	6,8	8,1	10,3	8,0	10,9
Pays-Bas	7,8	3,3	11,9	6,6	5,4	5,4	15,4	14,7	5,8	6,5	—	12,8	—	—
Espagne	144,9	106,7	52,2	75,8	84,4	97,5	100,7	132,3	123,9	124,5	155,9	268,5	126,2	83,5
Portugal	62,3	86,6	115,5	124,0	125,9	68,8	46,3	49,9	39,4	77,5	147,3	196,8	82,7	45,0
Algérie	16,9	20,4	19,4	20,1	8,1	8,0	13,3	17,8	17,8	10,2	15,9	17,2	100,3	136,0
Grèce	16,2	15,2	14,3	12,4	9,9	8,5	8,7	8,3	5,4	19,2	20,7	6,8	23,7	—
Yougoslavie	7,3	28,9	36,1	55,6	52,5	15,1	21,1	4,1	0,6	0,5	—	—	—	—
Chypre	6,5	3,5	2,1	5,1	10,8	3,0	9,6	6,2	—	—	—	2,9	—	—
Chili	5,9	17,4	15,5	5,5	7,2	9,2	5,7	5,5	—	—	—	14,5	—	—
Suisse	0,5	0,3	0,4	0,2	1,0	0,3	0,3	0,4	—	—	—	—	—	—
Hongrie	0,1	0,7	0,2	0,4	1,6	19,3	13,1	0,4	0,1	0,1	—	—	—	—
Maroc	—	—	—	—	—	—	44,5	45,0	38,5	14,5	7,0	4,5	10,8	—
Total	543,5	560,2	613,0	660,4	587,5	613,3	688,6	737,5	694,6	779,8	832,6	1.012,7	930,8	987,7
% C.E.E.	51	48,5	56	51,5	46,0	56,5	59,5	60,5	63	67	52	49	55	61

TABLEAU IV

Exportations françaises vers l'U.E.B.L.

(les chiffres représentent des hl.)

	1961	1966	1967	% 1961 - 1967
Vins AOC				
— Bordeaux	93.008	118.190	106.713	12,9
— Bourgogne	57.452	60.431	66.113	13,1
— Côtes du Rhône	10.749	19.319	19.823	45,8
— Alsace	4.015	5.576	5.935	32,3
— Autres vins AOC	19.043	25.862	31.471	39,5
Total	184.267	229.378	230.055	20
Vins de consommation courante	93.688	95.640	100.082	7,6
Autres Vins				
— Champagne	11.049	21.704	21.731	47
— Mousseux	1.869	1.579	1.900	
— Vins de liqueur	3.019	11.849	12.529	
— Vins spéciaux	—	741	—	
— Vermouths	1.792	15.869	18.336	
— Apéritifs à base de vin	640	845	2.268	
— Vins vinés de moins de 13°	13.468	7.908	—	
— Vins vinés de plus de 13°	3.449	—	20	
Total	318.241	385.286	386.921	

soit 67,4 % de la valeur totale des importations. Cette part importante de la France est due aux prix relativement élevés des vins d'appellation d'origine.

« Les vins français jouissent d'un grand prestige en Belgique, puisque 83 % des consommateurs choisiraient un vin français pour offrir à des amis. Les vins rouges de Bourgogne et de Bordeaux sont presque à égalité, avec une légère préférence des Flamands pour ceux de Bourgogne, tandis que les Bruxellois et les Wallons apprécient davantage les vins de Bordeaux. Si les noms des grandes appellations sont connues du grand public, il est plus difficile de faire identifier les sous-appellations, les plus souvent citées étant Beaujolais, St-Emilion, Châteauneuf-du-Pape. » (9).

Les vins à appellation d'origine représentent 71 % de nos exportations à destination de l'U.E.B.L. Du fait des droits supérieurs sur les vins conditionnés en bouteilles, nos vins sont principalement expédiés en fûts, pour 95 % environ. Seuls les vins de très haute qualité sont exportés en bouteilles.

Entre 1961 et 1967, les exportations de vins A.O.C. ont progressé en moyenne de 20 % en volume, avec des variations importantes selon les appellations, comme le montre le tableau IV.

Les vins des Côtes-du-Rhône ont eu la plus grande augmentation en pourcentage, mais ils ne représentent que 8,6 % du total. Il en est de même pour les vins d'Alsace dont l'accroissement a été de 32,3 %, alors qu'ils ne forment que 2,5 % du volume A.O.C. exporté. Les plus grands pourcentages d'augmentation sont obtenus évidemment sur les plus faibles volumes, alors que pour les vins de Bordeaux ou de Bourgogne, on ne dépasse pas 13 %.

Il faut souligner aussi l'accroissement de 47 % de nos ventes de Champagne et l'important développement des ventes des vins de liqueur, des apéritifs et des vermouths.

Quant aux vins de consommation courante, la progression de 7,6 % demeure modeste et elle est vivement concurrencée par les achats de vins d'Algérie, d'Espagne ou d'Italie.

L'Espagne est le second fournisseur traditionnel jusqu'en 1966 livrant plus de 15 % du volume total, mais en 1967 ses livraisons ne représentent plus que 8,5 %, la reléguant à la 4e place (conséquence de l'application du Traité de Rome). En 1966, la valeur de ses importations représentaient 81,1 millions de francs belges, soit 5 % du total.

L'Algérie vient actuellement en seconde position avec 14 % du volume total. Autrefois les vins algériens arrivaient en France où ils servaient en général à des coupages pour les vins de consommation courante, dont une partie était exportée. Mais depuis 1962, l'Algérie, devant la réduction des achats français, cherche à écouler directement sa production et la vend sur le marché mondial à un prix bien inférieur à celui de la partie livrée à la France. Ces livraisons massives sont en-contradiction avec les clauses du Marché Commun, elles entraînent des protestations justifiées de l'Italie.

L'Italie a doublé ses exportations en 15 ans et elle vient en troisième position, fournissant 12 % du volume total pour une valeur globale de 206,1 millions de francs belges, soit 12,5 % de la valeur totale des importations.

Le Portugal, en occupant la 5e place est en régression depuis quelques années, après avoir atteint comme l'Espagne des achats-records en 1965, avant le relèvement des droits de douane du 1er janvier 1966, qui sont passés de 130 à 270 francs belges par hl pour les vins de 13° maximum en fûts.

En 1966 le Portugal a livré 67.175 hl de vins titrant moins de 15° et 23.474 hl de vins de plus de 15° (Porto et mistelles), soit 11 % du total des importations pour une valeur de 92,3 millions de francs belges, soit 5 % de la valeur totale des importations.

L'Allemagne Fédérale, avec 10.900 hl, a doublé ses ventes depuis 1954; la **Grèce,** le **Maroc,** le **Chili, Chypre** et la **Yougoslavie** livrent annuellement et assez irrégulièrement quelques milliers d'hectolitres

La consommation d'alcool est en augmentation, passant de 0,7 litre d'alcool pur par habitant et par an à 0,96 en 17 ans, ce qui classe les Belges au 25e rang des consommateurs mondiaux et le dernier des pays du Marché Commun. La consommation totale a varié ainsi depuis les 15 dernières années :

	Consommation (hl à 50°)		
	totale	Cognac	Whisky
1953	115.836	5.200	3.950
1958	131.000	6.940	10.498
1963	175.649	8.520	40.882
1967	182.400	10.600	

Comme pour la France il y a lieu de remarquer le formidable développement de la consommation du whisky, qui a décuplé en 10 ans.

La consommation des **boissons non alcooliques** en Belgique et au Luxembourg est intéressante à noter :

	Consommation (FAO, 1966) totale (en tonnes)	par habitant (en kg)
Café	56.990	5,6
Thé	679	0,069
Cacao	16.650	1,665

Comme il faut environ 5 g de café pour une tasse, cela donne 1.300 tasses par an et sur les mêmes bases 70 tasses de thé et une centaine de tasses de chocolat (le reste étant absorbé par la pâtisserie et la chocolaterie).

Exportations des vins. - Les chiffres indiqués correspondent d'une part à la petite production indigène de vins de table et de vins mousseux et d'autre part à la réexpédition de vins importés d'autres pays.

Les stocks de vins sont entièrement aux mains du commerce, ils ont atteint 469.143 hl au cours de la campagne 1967.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

(1) PROTIN R. — Situation de la viticulture dans le monde en 1967. **Bull. Off. Intern. Vin.** 1968, Octobre.

(2) FABER J. — La culture de la vigne dans le monde moderne, **Rapport au XI^e Cong. Int. Vigne et Vin,** 1965, Lisbonne.

(3) FABER J. — Intérêt économique de la diversification de la production viticole au Luxembourg. **Rapport au XII^e Cong. Int. Vigne et vin,** Bucarest, 1968, **vol. III,** 149.

(4) X. — La récolte 1946, **Bull. OIV,** 1946, **190,** 57.

(5) KIEFFER N. — Rapport national du Grand Duché de Luxembourg. **X^e Congr. Int. Vigne et Vin,** 1962, Tbilissi, 524.

(6) Combien de boissons alcooliques boit-on dans le monde ? **Produktschap voor Gedistillerde Dranken Schiedam,** 1969, Nederland.

(7) MARIMAN G. — Histoire de la viticulture belge en plein air. **Prog. Agr. et Vit.,** 1946, 346, Mai.

(8) GIACOLONE-MONACO T. — La Viticoltura e l'Enologia nel Belgio, **Rivista di Viticoltura,** 1951, Janv. : 9, Conegliano.

(9) X. — Les vins de table français en Belgique. **Centre National du Commerce extérieur,** Paris, 1967.