

Lyon, Capitale Mondiale de la Gastronomie : quels chiffres pour le dire ?

Geoffroy Bing – Emile Hooge

21/08/2007

1 L'image de la métropole lyonnaise	2
Fiche 1 : Sur Internet, Lyon est LA « capitale de la gastronomie »	2
2 Le secteur de l'agriculture	9
Fiche 2 : Une forte diminution du nombre d'exploitations et du nombre d'actifs en Rhône-Alpes	9
Fiche 3 : Une production agricole équilibrée sur le territoire rhône alpin	10
Fiche 4 : Une région qui se distingue par la qualité de ses produits.....	12
Fiche 5 : Le rôle important du petit commerce et de la vente directe dans la distribution des produits de qualité	15
3 Le secteur de l'agro-alimentaire	16
Fiche 6 : L'industrie agro-alimentaire : poids non-négligeable dans une économie régionale diversifiée.....	16
Fiche 7 : Lyon en concurrence avec d'autres aires urbaines plus spécialisées	18
4 Le secteur du commerce alimentaire	20
Fiche 8 : La relative faiblesse du petit commerce alimentaire	20
5 Le secteur de la restauration	21
Fiche 9 : La prédominance de la restauration traditionnelle malgré la montée en puissance de la restauration rapide	21
Fiche 10 : Une relativement faible densité de la restauration dans l'aire urbaine de Lyon	22
Fiche 11 : Lyon et Rhône-Alpes bien notés par les guides gastronomiques	23

1 L'image de la métropole lyonnaise

Fiche 1 : Sur Internet, Lyon est LA « capitale de la gastronomie »

De qui parle-t-on quand on emploie les termes « capitale de la gastronomie » ? Sur l'Internet mondial, c'est incontestablement de Lyon ! Une étude empirique a été conduite en mars 2006 sur Internet pour valider cette affirmation.

Méthode d'étude :

Des requêtes ont été effectuées sur les 5 plus importants moteurs de recherche internationaux (yahoo.com, google.com, msn.com, alltheweb.com et ask.com) avec les termes suivants : « gastronomic capital » ou « gastronomy capital » ou « capital of gastronomy ».

Afin de donner un caractère le plus international possible à la recherche, c'est la langue anglaise qui a été choisie pour les requêtes et la version internationale ou américaine des moteurs qui a été utilisée.

Sur chaque moteur, les 100 premières pages ont été retenues. Il s'agit des pages les plus pertinentes pour chaque moteur (en général, les critères de pertinence dépendent du contenu des pages ainsi que de l'importance ou de la notoriété de ces pages sur Internet). Chaque page a été analysée pour repérer à quelle ville il est fait référence. Le plus souvent, il s'agit de sites de promotion touristique d'une ville (sites institutionnels, opérateurs de tourisme local,...), de sites d'acteurs du tourisme local (hôtels, restaurants...) qui valorisent ainsi la ville où ils se trouvent, de guides touristiques ou de

voyagistes, ou même de comptes rendus de touristes et d'habitants qui parlent d'une ville sur des forums ou des sites personnels.

Résultats :

Capitale de la gastronomie					
Nombre d'occurrences sur les 100 premiers résultats					
Villes évoquées	Yahoo	Google	MSN	Alltheweb	Ask
Lyon	68	40	29	62	29
Paris	8	4	13	7	8
Bologne	3	4	3	3	9
Parme	1	3	4	3	7
Sao Paulo	3	3	4	2	2
Barcelone	1	2	1	1	2
Copenhague		2	3		2
Londres		1	1		
Dijon		1	2		
Genève	1			2	
San Sebastian		1	3		
Bruxelles	1		1	1	1
New-York	1	1		1	1
Toulouse		1			

Recherche effectuée le 28 mars 2006

Commentaires :

Lyon arrive très nettement en tête dans les résultats de tous les moteurs, loin devant Paris qui occupe la deuxième place. La France est donc bien reconnue comme le pays de la gastronomie.

Si l'on regroupe Bologne et Parme avec la région Emilie Romagne, ces villes constituent un troisième pôle reconnu par la plupart des moteurs. Viennent ensuite Sao Paulo et

Barcelone qui ont toutes les deux mené des campagnes de communication marquées sur le thème de la gastronomie au cours des derniers mois ou des dernières années.

Le tableau ci-dessous présente les 10 premiers résultats pour chaque moteur, mettant ainsi en avant les villes dont l'image de capitale de la gastronomie est présente sur les sites les plus importants, qui ont le plus fort impact. Là encore, Lyon est toujours bien placé, avec une communication puissante sur ce thème de la capitale gastronomique.

Capitale de la gastronomie				
Villes figurant dans les dix premiers résultats de la recherche (nombre d'occurrences)				
Yahoo	Google	MSN	Alltheweb	Ask
Sao Paulo (2)	Nairobi (2)	Paris (1)	Sao Paulo (2)	Bologne (1)
Lyon (8)	Barcelone (2)	Copenhague (3)	Lyon (7)	Parme (1)
	Parme (1)	Parme (1)		Sao Paulo (1)
	Sao Paulo (1)	Lyon (2)		Genève (1)
	Lyon (4)	Franschhoek (1)		Lyon (2)
		St Martin (1)		Copenhague (1)
		Catalunya (1)		Paris (1)
				New-York (1)

Recherches effectuées le 28 mars 2006

Analyse complémentaire :

Le terme de « capitale » choisi pour les recherches traduit bien l'ambition de Lyon sur la scène internationale. Cependant, pour confirmer notre analyse de la position de Lyon en matière de gastronomie, nous avons également mené la même recherche avec le terme plus neutre de « ville gastronomique » et donc avec les mots-clés suivants : "gastronomy city", "city of gastronomy" ou "gastronomic city ».

Les résultats présentés dans le tableau ci-dessous sont certes différents tout en confirmant la place importante de Lyon, talonnée de près par Paris. La principale différence est liée à la présence dans le classement de deux villes qui ne sont pas des

métropoles gastronomiques traditionnellement reconnues. La première est Brive la Gaillarde qui a mené une campagne de communication active dans le domaine de la gastronomie et des produits du terroir mais qui ne s'affiche pas comme une capitale. La deuxième est Popayan (Colombie – 236 000 habitants) qui a été la première ville à recevoir en 2005 l'appellation « city of gastronomy » créée par l'Unesco dans le cadre du Réseau des villes créatives (voir les critères d'attribution dans l'encadré ci-dessous).

Ville de gastronomie						
Nombre d'occurrences sur 50 premiers résultats						
Villes	Yahoo	Google	MSN	Alltheweb	Ask	Total
Brive la Gaillarde	9		1	9	5	24
Lyon	3	1	8	3	6	21
Popayan	7	2	2	8	1	20
Paris	6		1	6	1	14
San Sebastian	4			4		8
Parme	2		1	3	2	8
Bologne	1		1	1	1	4
Bruxelles	2			2		4
Périgueux			3	1		4
Carpentras		1	1		1	3
Montréal		1	1	1		3
Cologne		2				2
Cochabamba	1			1		2
Tours	1				1	2
Karlsruhe	1			1		2
Bruges	1		1			2
Münster			2			2
Anvers			2			2
Genève		1				1
Madrid		1				1
Interlaken			1			1
Halle			1			1
Pau			1			1

Recherche effectuée le 18 avril 2006

Classement « **Ville de Gastronomie** » selon l'Unesco – liste des critères :

- *tradition culinaire dynamique, avec une gastronomie caractéristique du centre urbain et/ou de la région ;*
- *nombreux restaurants et/ou chefs traditionnels ;*
- *ingrédients locaux employés dans la cuisine traditionnelle ;*
- *techniques culinaires qui ont survécu aux progrès industriels/technologiques ;*
- *présence de plats séculaires dans l'alimentation quotidienne ;*

- *marchés traditionnels de produits alimentaires ;*
- *respect de la tradition culinaire ;*
- *industrie alimentaire traditionnelle ;*
- *tradition d'organisation de foires gastronomiques ;*
- *lieu d'origine de produits, ingrédients ou techniques culinaires caractéristiques (vin, fromage, pâtisserie, etc.).*

Limites de ces données :

Ces résultats n'indiquent pas si une ville est ou n'est pas réellement une capitale ou une ville de la gastronomie mais témoignent de l'image véhiculée sur Internet à propos de ces villes et parfois bien sûr par ces villes elles-mêmes.

En outre, ces résultats ne donnent qu'un aperçu à une date donnée de la façon dont sont positionnées les villes associées aux termes de « capitale de la gastronomie » ou « ville de gastronomie ». Ils sont susceptibles de changer en fonction du référencement des sites sur les différents moteurs de recherche utilisés. Pour partie, ils reflètent la qualité des campagnes de communication des villes sur ces termes.

2 Le secteur de l'agriculture

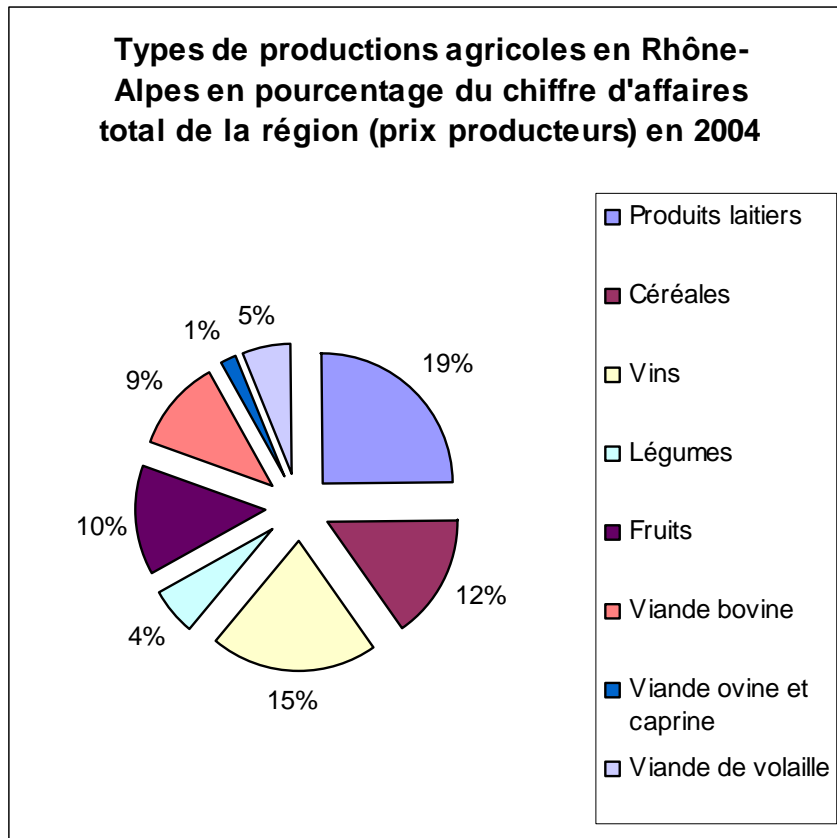
Fiche 2 : Une forte diminution du nombre d'exploitations et du nombre d'actifs en Rhône-Alpes

Source Chambre d'agriculture Rhône-Alpes et Agreste

- Rhône Alpes compte 57 000 exploitations en 2000 (date du dernier recensement agricole) avec, comme partout en France, une tendance forte à la réduction du nombre d'exploitations (-30% entre 1988 et 2000) et une augmentation de la taille moyenne des exploitations (elle passe de 17ha à 27ha en moyenne entre 1988 et 2000)
- Un chiffre d'affaires en baisse : 3, 350 milliards d'euros en 2000, soit 5,3 % du chiffre d'affaires de l'agriculture française (4^e région agricole en France) et 3, 152 milliards d'euros en 2004. La baisse du prix du lait ainsi que les difficultés de la viticulture expliquent en partie cette tendance.
- Environ 75 000 actifs à temps plein en Rhône-Alpes en 2000 contre 112 000 en 1988 (-33% contre -36% en France)
- L'aire urbaine lyonnaise compte environ 8 700 emplois dans l'agriculture (1,2% de l'emploi total de l'aire urbaine)

Fiche 3 : Une production agricole équilibrée sur le territoire rhônalpin

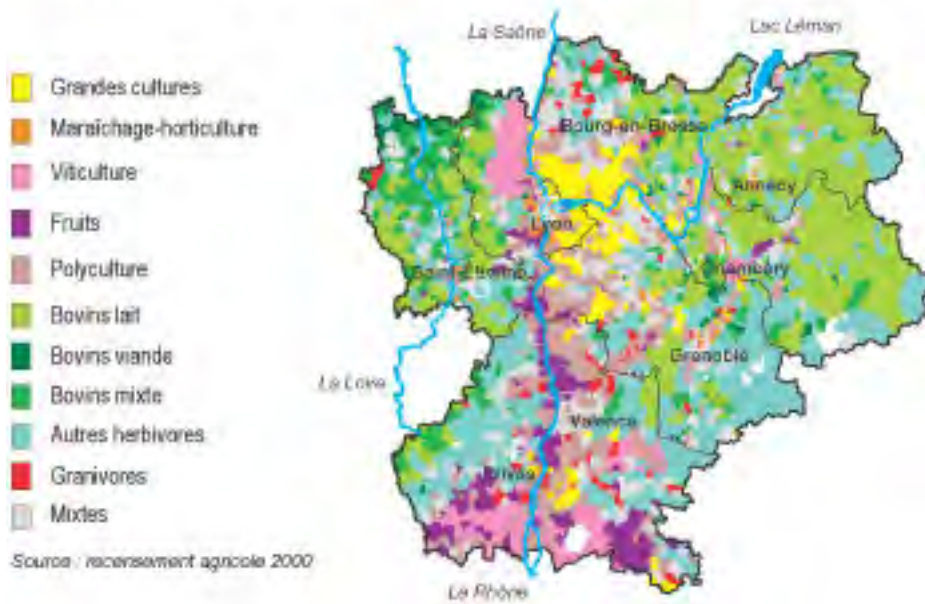
La production agricole rhônalpine est caractérisée par une grande diversité, avec un « équilibre » global entre les productions végétales et les productions animales.



Source Chambre régionale d'agriculture

Le territoire rhônalpin offre une diversité de climats et de reliefs propice à la diversité des cultures. Avec une prédominance de la viticulture dans la vallée du Rhône, de la culture fruitière dans la Drôme et l'Ardèche, de l'élevage bovins dans les espaces de montagne et des grandes cultures dans les plaines de l'Ain.

Orientation technico-économique des communes



Source AGRESTE

Une richesse des terroirs et des produits régionaux :



Source R3AP

Fiche 4 : Une région qui se distingue par la qualité de ses produits



La mention AOC identifie un produit issu d'une aire géographique délimitée et dont la fabrication respecte un certain savoir-faire traditionnel. On la retrouve principalement sur les vins, produits laitiers, huiles d'olive, ...

L'AOC a été officialisée en 1935 dans le secteur des vins et s'est ensuite étendue aux produits laitiers dans les années 1960. Depuis 1990 tous les produits agricoles ou alimentaires peuvent y prétendre

Les demandes d'AOC sont instruites par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO)



Le logo " label rouge " garantit la qualité supérieure gustative d'un produit à travers des caractéristiques fixées par un cahier des charges, à tous les stades de la production à la commercialisation. Il concernait à l'origine les produits " animaux " (charcuteries, volailles, viandes) et les produits laitiers. Tous les produits peuvent maintenant y prétendre.



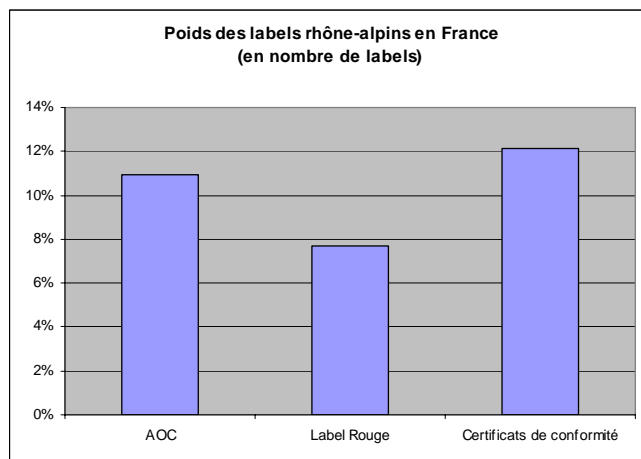
Enfin le dernier-né, la Certification de Conformité (CCP), a été mise en place en 1990 : elle atteste qu'un produit possède des caractéristiques spécifiques ou suit des règles de fabrication particulières, strictement contrôlées. Elle porte principalement sur la transformation ou le conditionnement des produits. C'est la garantie d'une qualité régulière.

Les cahiers des charges des labels et CCP sont validés par la Commission Nationale des Labels et de Certifications de produits agricoles et alimentaires (CNLC).

En Rhône-Alpes :

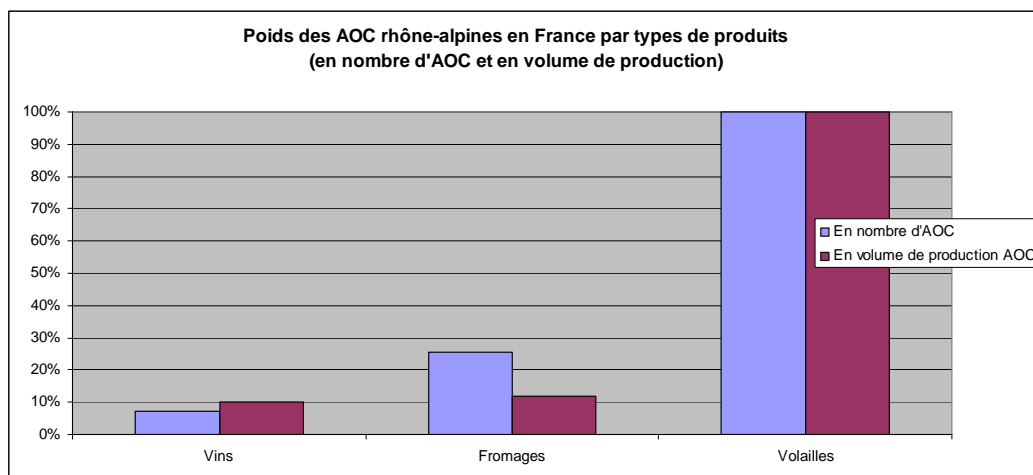
- Un tiers des exploitations agricoles produisent les 58 AOC de la région.
- 80 % de la surface du territoire de Rhône-Alpes est concerné par les AOC

Malgré une production agricole moyenne (5,3% du CA national), Rhône-Alpes se distingue par la qualité de ses produits reconnue à travers 11% des AOC, 8% des labels rouges et 13% des certificats de conformité.



Sources : INAO, ministère de l'agriculture et R3AP

Les fromages et les volailles sont deux domaines d'excellence de la région en matière de qualité : Rhône-Alpes concentre 26% des AOC des fromages et possède les deux seules AOC de volailles. La richesse de l'agriculture rhônalpine réside plus dans la valeur ajoutée de ses productions que dans ses volumes. Rhône-Alpes est la 8ème région française, en résultat agricole global (valeur ajoutée nette), après Champagne-Ardenne, Pays-de-Loire, Bretagne, Bourgogne, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées.



Zoom sur les vins

68 % de la production viticole de Rhône-Alpes est en AOC.

34 AOC dont :

- 13 Beaujolais (Beaujolais, Beaujolais supérieur, Beaujolais Village, Brouilly, Chenas, Chiroubles, Côtes de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, St Amour)
- 11 Côtes du Rhône (Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Village, Château Grillet, Condrieu, Cornas, Côte Rôtie, Côteaux du Tricastin, Crozes Hermitage, Hermitage, St Joseph, St Péray)
- 4 Vins du Diois (Côteaux de Die, Crémant de Die, Châtillon en Diois, Clairette de Die)
- 4 Vins de Savoie (Crépy, Roussette de Savoie, Vins de Savoie, Vins de Seyssel)
- 1 Côteaux du Lyonnais
- 1 Côte Roannaise
- 4 VDQS dont Vin du Bugey, Vin du Bugey Cerdon, Côtes du Forez, Côtes du Vivarais

Zoom sur les fromages

Première région en nombre de variétés fromagères

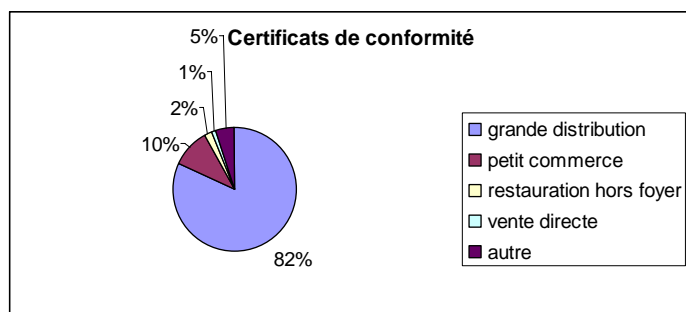
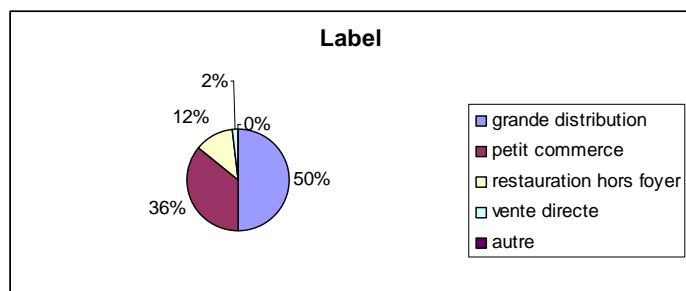
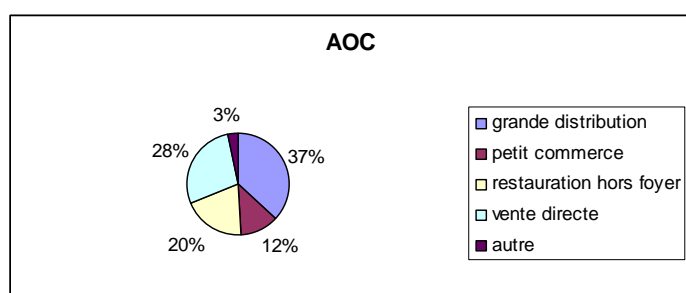
11 AOC dont Abondance, Beaufort, Bleu de Gex, Comté, Fourme de Montbrison, Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, Reblochon, Bleu du Vercors – Sassenage.

Zoom sur les volailles et autres produits

6 AOC dont Volaille de Bresse, Dinde fermière de Bresse, Noix de Grenoble (9 200 tonnes), Olives noires de Nyons, Huile essentielle de lavande, Huile d'olive de Nyons (140 000 litres)

Fiche 5 : Le rôle important du petit commerce et de la vente directe dans la distribution des produits de qualité

Les circuits de distribution diffèrent selon les signes de qualité : les CCP sont vendus majoritairement en grande distribution (82%). Si ce mode de distribution est également privilégié pour les labels (50%), la vente de ces derniers par les petits commerces est significative, à hauteur de 36%. Enfin, les AOC se distinguent par une plus grande diversité des circuits de distribution. Elles donnent une large place à la vente directe (plus du quart des mises en marché) et à la restauration (20%).



Source Agreste Rhône-Alpes 2005

3 Le secteur de l'agro-alimentaire

Fiche 6 : L'industrie agro-alimentaire : poids non-négligeable dans une économie régionale diversifiée

Définition de la filière

Les industries agroalimentaires transforment les matières premières alimentaires pour produire et fabriquer des aliments et des boissons pour l'homme ou l'animal, ainsi que des produits intermédiaires non directement alimentaires. La filière est organisée selon les produits fabriqués ou transformés.

Elle comprend :

- L'industrie des viandes
- L'industrie des poissons
- L'industrie des fruits et légumes
- L'industrie des corps gras
- L'industrie laitière
- Le travail des grains, fabrication de produits amylacés
- La fabrication d'aliments pour animaux
- Les autres industries alimentaires
- L'industrie des boissons
- L'industrie du tabac

Données en Rhône-Alpes et sur l'aire urbaine de Lyon

- En Rhône-Alpes (source R3AP et Conseil Régional Rhône-Alpes)
 - Nombre d'entreprises de plus de dix salariés: 320, soit 3% de l'effectif national (2e région française en nombre d'entreprises)
 - Chiffre d'affaires :8 milliards d'euros, soit 7% du CA national (4e rang)
 - Effectifs salariés :29 000, soit 8% de l'effectif national (3e rang)
 - Une filière peu spécifique au tissu économique local

	Rhône-Alpes	Aire urbaine de Lyon
Indices de spécificité*	66	48

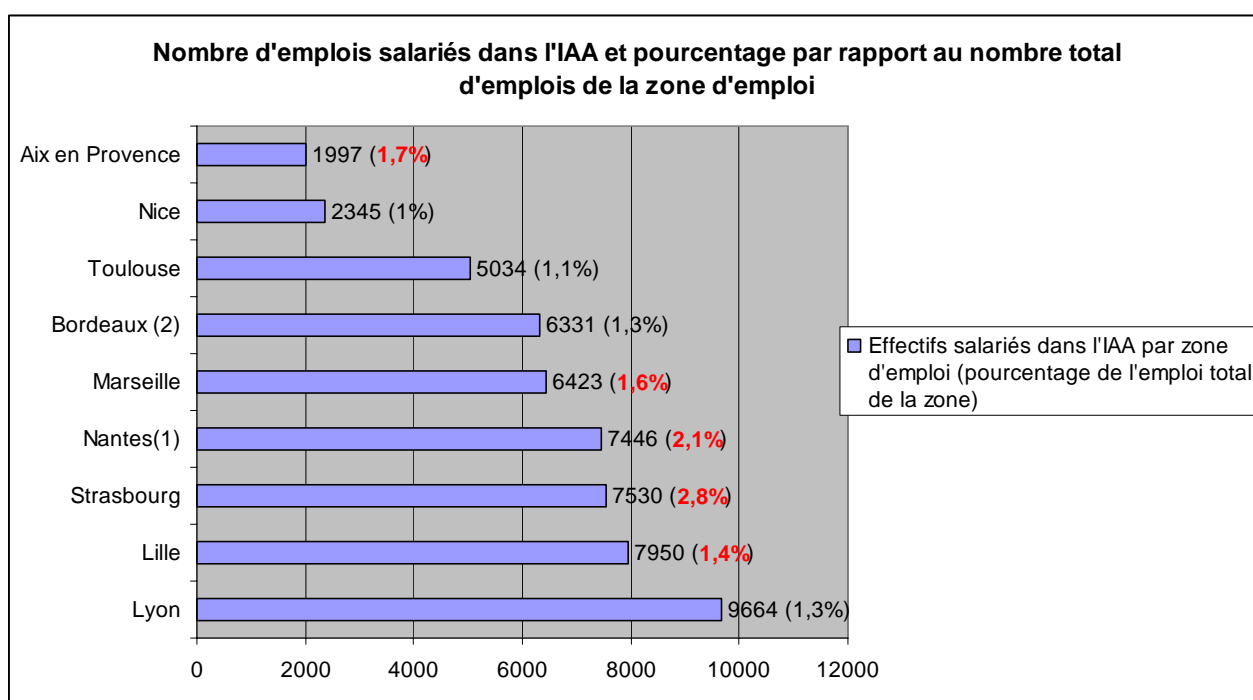
*Indice de spécificité : cette variable indique le niveau de spécialisation du territoire dans un secteur économique donné. Un indice supérieur à 100 signifie que le secteur d'activité est spécifique au tissu économique. Plus l'indice est élevé, plus le secteur est spécifique; (calcul : (emploi du secteur "X" sur le territoire d'étude/emploi total du territoire d'étude) /(Emploi du secteur "X" en France/emploi total de la France)

- Les deux principales IAA en Rhône-Alpes sont :
 - L'industrie des viandes (2,5 Milliards d'euros de CA)
 - L'industrie laitière (2,2 milliards d'euros de CA)
- La région ne génère que 5% des produits agro-alimentaires transformés exportés par la France.

Fiche 7 : Lyon en concurrence avec d'autres aires urbaines plus spécialisées

En nombre de salariés de l'IAA, Lyon devance Lille, Strasbourg, Nantes et Marseille (par zones d'emploi)

En nombre total d'emplois, l'IAA représente 11 349 emplois sur l'aire urbaine lyonnaise, soit seulement 1,6% de l'emploi total de l'aire urbaine (source CCI du Rhône). A l'échelle de la zone d'emploi, l'IAA représente 1,3% du nombre total d'emplois de la zone d'emploi de Lyon. Cette proportion place Lyon loin derrière Nantes et Strasbourg, et dans une moindre mesure, derrière Aix-en-Provence, Marseille et Lille.

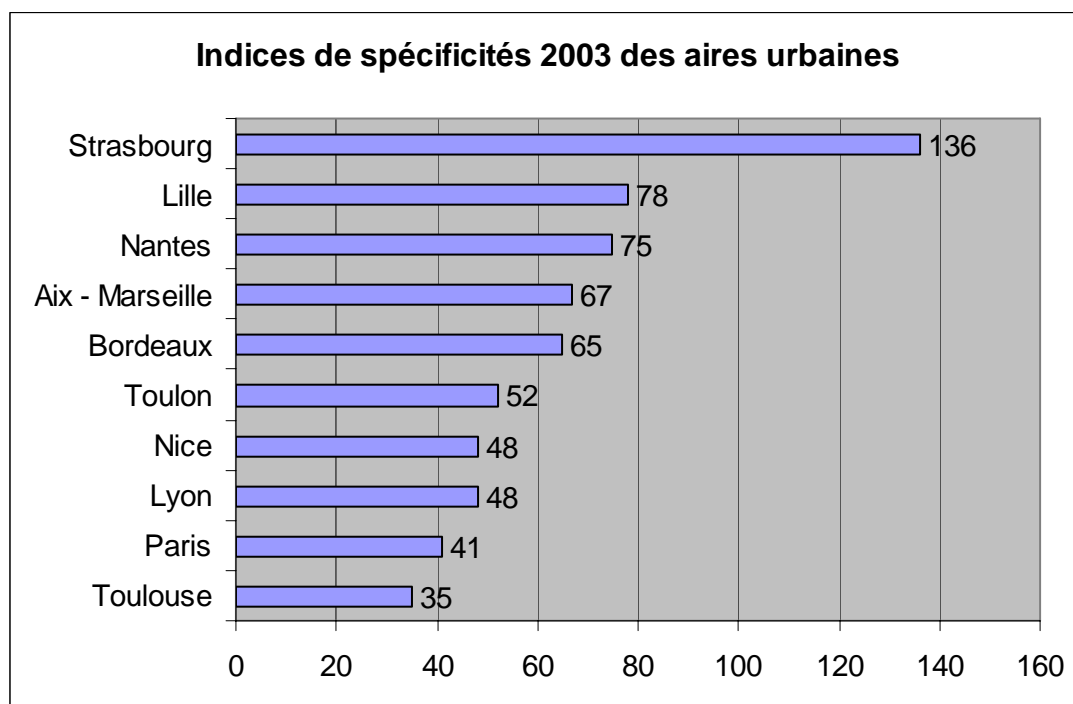


Sources Unedic et INSEE 2003–statistique annuel de l'emploi

(1) Sans Saint-Nazaire

(2) Comprend : Arcachon, Entre-Deux-Mers et Médoc

Les indices de spécificité confirment le rang occupé par Lyon par rapport aux autres principales villes françaises : Strasbourg, Lille, Nantes, Aix-Marseille, Bordeaux et Toulon confirment leur plus grande spécificité dans le secteur agro-alimentaire.



Source Unedic 2003

*Indice de spécificité : cette variable indique le niveau de spécialisation du territoire dans un secteur économique donné. Un indice supérieur à 100 signifie que le secteur d'activité est spécifique au tissu économique. Plus l'indice est élevé, plus le secteur est spécifique; (calcul : (emploi du secteur "X" sur le territoire d'étude/emploi total du territoire d'étude) /(Emploi du secteur "X" en France/emploi total de la France)

4 Le secteur du commerce alimentaire

Fiche 8 : La relative faiblesse du petit commerce alimentaire

L'aire urbaine lyonnaise apparaît sous-équipée en nombre de petits commerces alimentaires. Deux types de commerces sont néanmoins présents de manière plus dense dans l'agglomération. Il s'agit des marchés alimentaires et des commerces d'alimentation générale. En nombre de marchés alimentaires par habitants, Lyon se situe en 5^e place après Caen, Avignon, Toulon, Perpignan; elle vient avant Nîmes, Montpellier, Nice !

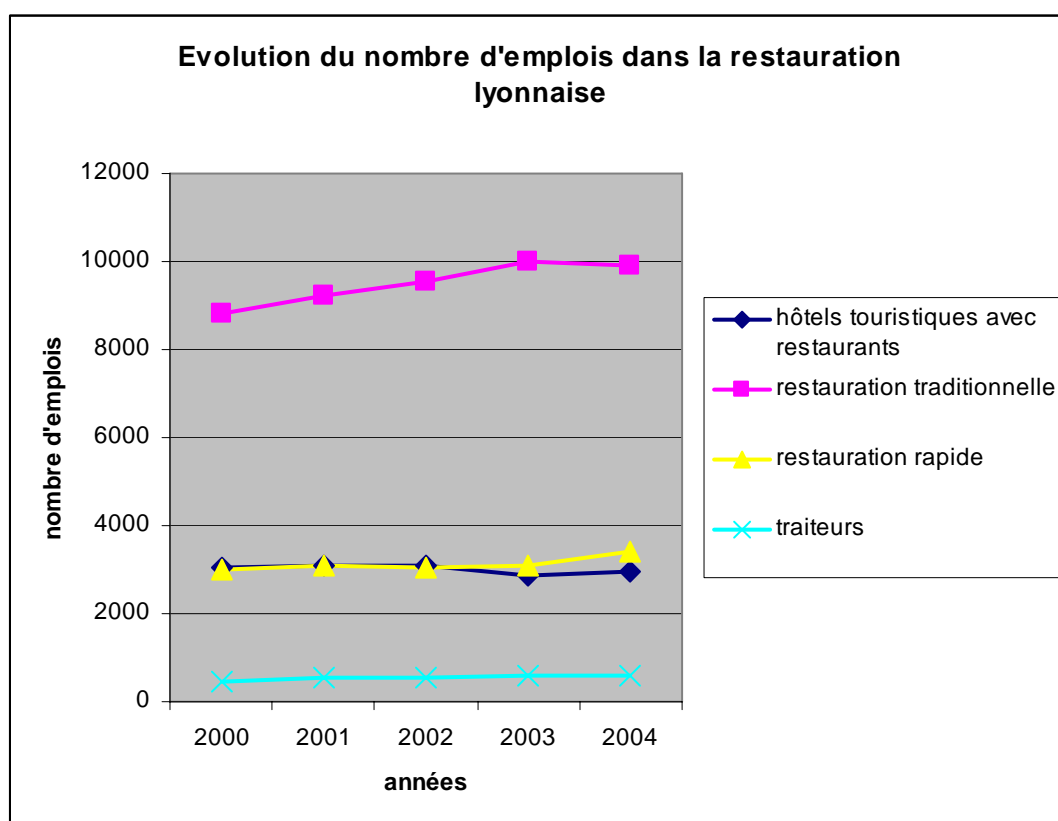
	Nombre de commerces pour 10 000 habitants sur l'aire urbaine de Lyon	Classement de Lyon par rapport aux autres agglomérations
Commerce d'alimentation générale	3,8	7
Commerce de détail de fruits et légumes	0,6	22
Commerce de détail de viandes et produits à base de viande	3	18
Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques	0,1	39
Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie	0,6	28
Commerce de détail de boissons	0,8	17
Commerce de détail de produits laitiers	0,2	14
Commerces de détail alimentaires spécialisés divers	0,8	25
Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés	5,1	5

Source INSEE–effectifs des établissements démographie des entreprises 2004– aire urbaine de Lyon; hors supérettes, supermarchés et hypermarchés
Classement par rapport aux 50 premières aires urbaines de France

5 Le secteur de la restauration

Fiche 9 : La prédominance de la restauration traditionnelle malgré la montée en puissance de la restauration rapide

En nombre d'emplois, la restauration traditionnelle représente environ 2% du nombre total d'emplois de la zone d'emplois de Lyon (source ASSEDIC 2004). Elle représente près de 60 % des emplois de la restauration de la zone



Source :ASSEDIC–Statistique annuelle sur la zone d'emplois de Lyon

Fiche 10 : Une relativement faible densité de la restauration dans l'aire urbaine de Lyon

La densité des différentes formes de restauration dans l'aire urbaine est relativement faible par rapport aux autres aires urbaines françaises.

En revanche, Lyon est la ville qui compte le plus de restaurants traditionnels après Paris, même si rapporté au nombre d'habitants, elle ne se trouve qu'en 7e position après Nice, Bayonne, Annecy, Genève, Paris et Grenoble sur ce type de restauration.

	Nombre d'établissements pour 10 000 habitants	Classement de l'aire urbaine de Lyon par rapport aux autres aires urbaines
Hôtels touristiques avec restaurant	2,1	22
Restauration de type traditionnel	18,2	7
Restauration de type rapide	4,4	20
Traiteurs, organisation de réceptions	0,6	16

Source INSEE–effectifs des établissements démographie des entreprises 2004– aire urbaine de Lyon

Classement par rapport aux 50 premières aires urbaines de France

Fiche 11 : Lyon et Rhône-Alpes bien notés par les guides gastronomiques

Lyon selon Michelin

Lyon est la deuxième ville la plus étoilée de France après Paris. Une richesse qu'elle doit au nombre relativement important de restaurants à une étoile.

Les principales villes étoilées par Michelin :

	3 *	2 *	1 *	Total
Paris	9	16	47	72
Lyon	1	3	10	14
Nice	0	0	5	5
Bordeaux	0	0	5	5
Reims	0	2	3	5
Dijon	0	0	5	5
Marseille	0	1	3	4
Strasbourg	1	1	2	4
Toulouse	0	1	3	4
Lille	0	0	4	4
Annecy	1	0	2	3
Nantes	0	1	1	2
Nancy	0	0	2	2
Saint Etienne	0	0	1	1
Grenoble	0	0	0	0

Source Guide Michelin 2006

Répartition des étoiles Michelin par régions :

Le classement par régions des étoiles du Guide Michelin place la région Rhône-Alpes en troisième place après l'Ile-de-France et PACA

Régions \ Effectif par étoile	1 *	2 *	3 *	Total
Ile-de-France	62	16	9	87
Provence-Alpes-Côte-D'azur	57	15	0	72
Rhône-Alpes	48	12	5	65
Aquitaine	26	4	2	32
Alsace	24	5	2	31
Bretagne	22	3	1	26
Bourgogne	20	2	3	25
Centre	22	3	0	25
Midi-Pyrénées	18	1	1	20
Languedoc Roussillon	17	2	0	19
Lorraine	16	0	1	17
Pays de la Loire	14	1	0	15
Franche-Comté	11	1	0	12
Basse-Normandie	11	0	0	11
Auvergne	9	0	1	10
Champagne-Ardennes	8	2	0	10
Nord-Pas-de-Calais	9	1	0	10
Haute-Normandie	8	1	0	9
Picardie	7	0	0	7
Corse	5	0	0	5
Poitou-Charentes	3	1	0	4
Limousin	2	0	0	2

Source Guide Michelin 2006

Lyon selon Gault&Millau

En 2006, Gault&Millau a classé sept maisons en « icônes de la cuisine française ». Deux de ces maisons sont dans le Rhône !

- Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or (69)
- Alin Chapel à Mionnay (69)
- Auberge de l'Ill à Illhauesern (68)
- La Tout d'Argent à Paris 5e
- Alain Senderens à Paris 8e
- Lasserre à Paris 8e
- Laurent à Paris 8e

En revanche, le classement par départements des restaurants distingués par Gault&Millau ne place le Rhône qu'en troisième place, loin derrière Paris et les Alpes-Maritimes.

Départements	Nombre de restaurants notés entre 16/20 et 20/20	Départements	Nombre de restaurants notés entre 16/20 et 20/20
Paris	29	Lot-et-Garonne	4
Alpes-Maritimes	21	Moselle	4
Rhône	8	Pyrénées-Atlantiques	4
Côte-d'Or	6	Aude	3
Gironde	6	Côtes-d'Armor	3
Bas-Rhin	6	Haute-Garonne	3
Haute-Savoie	6	Loir-et-Cher	3
Bouches-du-Rhône	5	Marne	3
Var	5	Meurthe-et-Moselle	3
Dordogne	4	Morbihan	3
Finistère	4	Seine-Maritime	3
Indre-et-Loire	4	Vaucluse	3
Loire-Atlantique	4	Yonne	3

Source GaultMillau 2006