

REFERENTIEL ECONOMIQUE DU VIGNERON

de la plantation à la mise en marché 2015-2018



TERRES d'AVENIR

Vignoble en appellation d'origine protégée
Luberon



Présentation

Ce Référentiel Economique du Vigneron dédié à l'A.O.P. Luberon est élaboré au sein de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

Un référentiel économique est un document de synthèse qui décrit un itinéraire technique identifié sur un vignoble. Il permet de calculer les coûts de production pour chaque étape d'élaboration du vin sur l'exploitation.

Ce document permet d'avoir des références sur :

- les coûts de plantation
- les coûts de production du raisin
- les coûts de vinification
- les coûts de conditionnement
- les coûts de la mise en marché.

Ce référentiel doit être considéré comme un outil de réflexion. Les chiffres retenus sont établis par rapport à une entreprise type de la région du Luberon, les coûts seront donc à analyser avec précaution. Ils peuvent permettre à chacun des vignerons de positionner son propre système de production et de mesurer économiquement les voies d'adaptation envisagées en s'appuyant sur l'expertise des conseillers viticoles.

Vignoble

Selon Inter Rhône, l'appellation d'origine protégée Luberon couvre 3317 hectares, comprend 54 caves particulières, 10 caves coopératives et 28 maisons de négoce/unions de producteurs/vinificateurs.

En 2013, près de 140 000 hectolitres ont été produits sous le signe de l'AOP Luberon.

Le vin rosé est en tête, il atteint 53 % des volumes. La part du vin rouge est de 26 % et celle le vin blanc de 21%. 77% de la production est commercialisée en vrac et 21% en conditionnée.



Carte d'identité de l'exploitation type

Cave particulière viticole localisée dans l'aire d'appellation d'origine protégée du Luberon.

Superficie Agricole utilisée	: 25 hectares
SAU AOP Luberon	: 15 hectares - rendement retenu 42 hl/ha soit 630 hl
SAU IGP	: 8 hectares - rendement retenu 55 hl/ha soit 440 hl
SAU en non production	: 2 hectares
Age des plantations	: de 13 à 20 ans
Main d'œuvre	: 3 UTA - Unités Travail Annuelles-

Valorisation de la production : 1 070 hectolitres au total

Dont 540 hectolitres en bouteilles soit 72000 bouteilles

22.5 hectolitres destinés au vieillissement

107.5 hectolitres destinés au petit vrac (bag in box, ...)

400 hectolitres vendus en vrac au négoce

Les conventions retenues

Les coûts sont calculés hors subventions d'équipement. Le calcul des coûts intègre une rémunération légitime du travail et du capital nécessaire à l'exploitation.

La main d'œuvre est totalement rémunérée y compris celle des chefs d'exploitations.

Les coûts horaires de la main d'œuvre incluant les charges patronales sont fixés selon un barème tenant compte des spécialisations. Un montant de 14.42 €/heure pour le coefficient 100, de 14.90 €/heure pour le coefficient 145 et de 16.00 €/heure pour un coefficient 190. Les cotisations M.S.A des exploitants sont différenciées et partagées entre atelier de production et atelier de conditionnement.

Les valeurs du matériel et des bâtiments correspondent à un équipement moyen.

Les données ont été élaborées à partir des résultats économiques d'un panel d'exploitations en tenant compte des dires d'experts.

Les auteurs

Réalisation du document : Chantal Roblin - Pôle Entreprises Chambre d'Agriculture de Vaucluse octobre 2014.
Avec la participation de Yves Texier.

«Document réalisé avec le soutien du Compte d'Affectation Spécial du Développement Agricole et Rural et par l'Union européenne.

L'Europe s'engage en Provence Alpes Côte d'Azur avec le Fond européen agricole de développement rural»

Coordination : Florence Fraisse - Chambre régionale Provence - Alpes - Côte d'Azur. Crédit Photos : AOC Luberon/S.Alvarez.

Coût de production du raisin

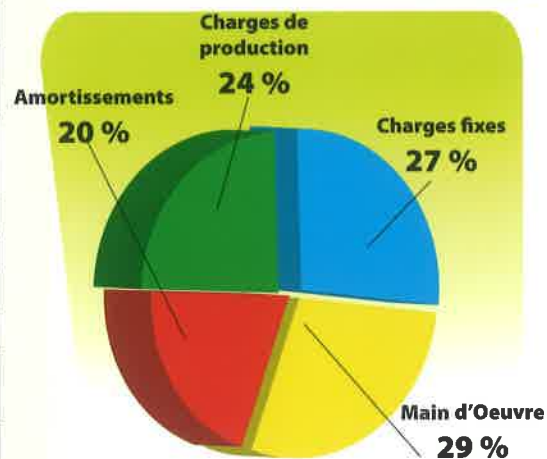
SAU totale 25 ha
15 ha AOP Luberon - 8 ha IGP - 2 ha en non production

	COÛT €/HA	TOTAL
CHARGES DE PRODUCTION		
Fertilisation	110	
Protection Phytosanitaire	412	
Désherbage	286	
Entretien (Pieux, palissage)	25	
Remplacement manquants	30	
Fournitures diverses	20	
Récolte mécanique par tiers	400	
TOTAL		1 283 €
CHARGES FIXES		
Frais financiers/approvisionnements	26	
Carburants, lubrifiants	156	
Entretien et achat en matériel	200	
Eau , électricité	30	
Frais postaux, téléphone, gestion	130	
M.S.A.	400	
Assurances	150	
Fermeage*	340	
TOTAL		1 432 €
AMORTISSEMENT		
Bâtiments	50	
Matériel vigne	806	
Frais financiers/capital engagé	203	
TOTAL		1 059 €
TOTAL GENERAL (hors main d'œuvre)		3 774€
MAIN D'ŒUVRE (103 heures)		1 470 €
TOTAL GENERAL		5 244 €



Si récolte manuelle
compter 60 heures/ha
soit 865 €/ha

Répartition des coûts en %



RECAPITULATIF

CHARGES	Par ha	Par Kg de Raisin	Par LITRE
		(5 564 kg/ha)	(43 hl /ha)
Charges de production	1 283	0,23	0,30
Charges fixes	1 432	0,26	0,33
Amortissements	1 059	0,19	0,25
Main d'œuvre	1 470	0,26	0,34
TOTAL	5 244 €	0,94 €	1,23 €

l'amortissement de la plantation n'est pas inclus dans cet exemple car nous considérons que toutes les terres sont en fermeage.

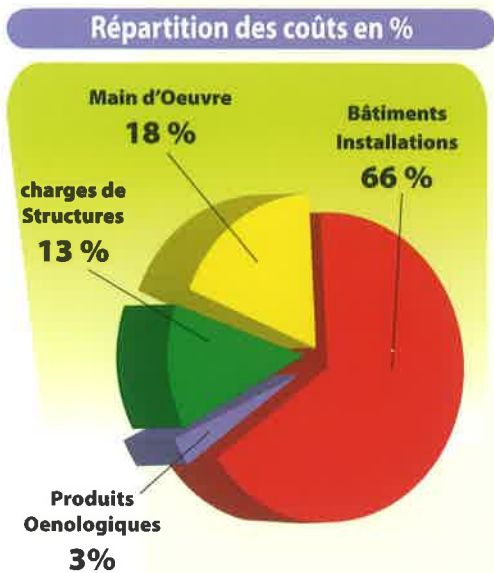
Répartition du coût au litre
en fonction du rendement
Si 35 hl /ha = 1,50€/ litre
Si 40 hl /ha = 1,31€/ litre
Si 45 hl /ha = 1,17€/ litre



Coût de Vinification

AOP Luberon : 630 hl - IGP : 440 hl

BÂTIMENTS - INSTALLATIONS MATÉRIELS	VALEUR	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS ANNUELS	COÛT par HL
Bâtiments Chai 300 m2	120 000	5%	6 000	
Cuves à vin	57 400	5%	2 870	
Bennes	21 600	10%	2 160	
Pressoir	57 000	10%	5 700	
Erafloir horizontal	9 950	10%	995	
Pompe à vendange	8 760	10%	876	
Pompe à vin	1 840	10%	184	
Maîtrise température	12 180	10%	848	
Matériel cave	7 585	10%	395	
TOTAL	296 315		20 762	19
Frais financiers		3.00 %	8 889	8
TOTAL			29 651 €	28



PRODUITS ŒNOLOGIQUES	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Nettoyage cuverie		
Sulfitage	1 090	
Levures - Enzymes		
Produits divers oenologiques		
TOTAL	1 090 €	1,02 €

CHARGES DE STRUCTURE	FRAIS	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Eau - Electricité	1 500		
Assurances	1 100		
Honoraires Œnologue	2 140		
Analyses vins - Agréments	482		
Prélevements Agréments	171		
Frais de gestion	500		
TOTAL	5 893 €	5 893 €	5,5 €

MAIN D'ŒUVRE	TEMPS PASSE en heures	COÛT/HEURE	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Nettoyage cuverie	25			
Pressurage	180	16,00 €	8 400	7,9
Suivi vinification	170			
Soutirage	150			
TOTAL	525		8 400 €	7,9 €

Élevage en barriques de 1 à 2 ans pour 22,5 hl	COÛT TOTAL	COÛT par LITRE
Achat 2 barriques/an	1 200	53
Stockage	410	18
Main d'œuvre	640	28
TOTAL	2 250 €	100 €

RECAPITULATIF	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Bâtiments - Installations	29 651	27,7
Produits oenologiques	1 090	1,0
Charges de structure	5 893	5,5
Main d'œuvre	8 400	7,9
TOTAL	45 034 €	42,1 €

Vinification 0,42€ le litre



Coût de Conditionnement

670 hectolitres conditionnés

BÂTIMENTS - INSTALLATIONS - MATÉRIELS	VALEUR	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS ANNUELS	COÛT par HL
Bâtiments : stockage, caveau 100 m ²	60 000	5 %	3 000	
Trieuse pour outres à vin	7 200	10 %	720	
TOTAL	67 200			
Frais financiers		3,00 %	2 016	
TOTAL			5 736 €	8,56 €

CHARGES DIVERSES			
	FRAIS	COÛT TOTAL	COÛT parHL
Eau - Electricité - Assurances	2 400		3,58
Frais de gestion	1 000		1,49
MSA	4 200		6,27
TOTAL	7 600 €	7 600 €	11,34 €

0,20 € / litre

**CONDITIONNEMENT EN BAG-IN-BOX
DE 107,50 HECTOLITRES**

	COÛT TOTAL	COÛT par Litre
Matière sèche -Bag-in-Box 5 L	2 666	0,25
Main d'œuvre	512	0,05
TOTAL	3 178 €	0,31 €

**CONDITIONNEMENT BOUTEILLES 540 hl
72 000 bouteilles**

	COÛT TOTAL	COÛT par Bouteille
Mise en bouteilles par prestataire	18 000	0,25
Fournitures	53 280	0,74
Main d'œuvre	1 536	0,02
TOTAL	72 816 €	1,01 €

RECAPITULATIF CONDITIONNEMENT BAG-IN-BOX (20 hl)		
Bâtiments, installations et matériel	1 525	0,14
Charges diverses	1 219	0,11
Conditionnement bag-in-box 5L	3 178	0,30
TOTAL		0,55 € / l

RECAPITULATIF CONDITIONNEMENT BOUTEILLES (400 hl pour 53333 bouteilles)		
Bâtiments, installations et matériel	4 043	0,056
Charges diverses	6 125	0,085
Conditionnement bouteilles	72 816	1,011
TOTAL		1,15 € / bouteille

**Conditionnement
BiB
0,55 € / litre**

**Conditionnement
Bouteille
1,15 € / 0,75 l**





Coût de commercialisation et de revient

Coût de revient si vente en VRAC (par litre)	
Coût du raisin	1,23 €
Coût de vinification	0,42€
Contributions professionnelles (CVO...)	0,03€
TOTAL	1,67 €

Vin élevé en barrique et vendu en bouteille	
Rappel coût du vin / 0,75 litre	1,67 €
Elevage	0,75 €
Conditionnement	1,15 €
Droits circulation	0,03€
Vente caveau	1,78 €
TOTAL	4,97 €

Coût de revient si vente en Bag-in-box (par litre)	
	CAVEAU
Rappel coût du vin / litre	1,67 €
Conditionnement	0,55 €
Frais de commercialisation	0,10€
TOTAL	2,32 €

	Coût de revient si vente en Bouteille 0.75 l			
	CAVEAU	CHR	GROSSISTE	EXPORT Union Européenne
Rappel coût vin/0.75 litre			1,26 €	
Conditionnement			1,15 €	
Droits circulation			0,03 €	
Total			2,44 €	
Frais commercialisation	1,78 €	0,51 €	0,12 €	0,52€
TOTAL	4,22 €	2,94 €	2,56 €	2,95 €



Les frais de commercialisation correspondent :

- Les frais de commercialisation correspondent :
- . aux frais de participation salons (3), foires et concours
 - . aux frais de publicité et de promotion
 - . au temps passé (présence vente au domaine)
 - . aux frais de prestation des intermédiaires
 - . à la création et la maintenance d'un site Web.

Il s'agit dans le cas étudié d'un vigneron en phase de croisière avec un réseau bien établi. Il n'est pas en phase de développement et de recherche de clientèle.

Dans le cas d'un vigneron en phase d'installation les frais de commercialisation évalués sur la base d'une recherche multicircuits seraient plus élevés .



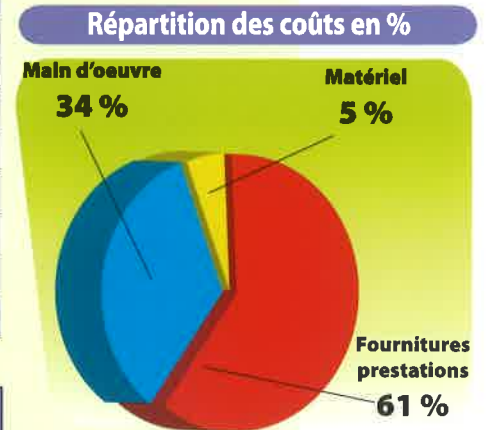
Coût de la création d'un hectare de vignes

Pour un hectare de vigne palissée 1 fil. Densité/ha : 4000 ceps.

1 ^{ère} FEUILLE NATURE DES TRAVAUX	MAIN D'ŒUVRE heure/ha	MATERIEL heure/ha	FOURNITURE ou PRESTATION €/HA
Arrachage, défoncement	1,5		1 300
Analyse de sol			67
Sortie ceps	50	8	
Enlèvement racines	120	20	
Fumure organique	8	8	480
Façons superficielles	12	12	
Traçage et Plantation	4	4	1 720
Plants	0,5		4 800
Protection lapins	20		680
Protection sanitaire	6	6	247
Déserbage chimique	1,5	1,5	94
Irrigation	4	1	21
TOTAL	228 heures	61 heures	9 409 €

2 ^{ème} FEUILLE NATURE DES TRAVAUX	MAIN D'ŒUVRE heure/ha	MATERIEL heure/ha	FOURNITURE ou PRESTATION €/HA
Complément plantation	4		144
Taille et broyage	13,5	13,5	
Façons superficielles	6	6	
Protection sanitaire	9	9	259
Eclaircissage manuel	4		
Déserbage chimique	1,5	1,5	91
Palissage, tuteurage	244	10	6 421
TOTAL	282 heures	40 heures	6 915 €

3 ^{ème} FEUILLE NATURE DES TRAVAUX	MAIN D'ŒUVRE heure/ha	MATERIEL heure/ha	FOURNITURE ou PRESTATION €/HA
Taille et broyage	25,5	25,5	
Façons superficielles	6	6	
Protection sanitaire	9	9	436
Déserbage chimique	1,5	1,5	91
Attachage	60		429
Rognage écimage	1,5	1,5	
Ebourgeonnage	50		
Récolte manuelle	32	32	
TOTAL	186 heures	76 heures	956 €



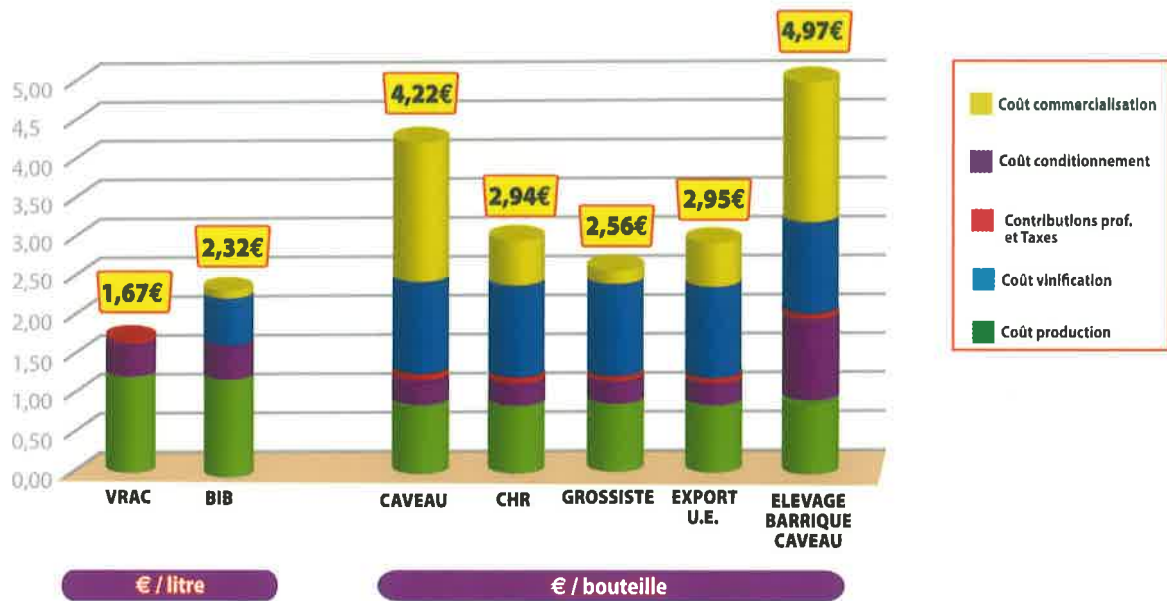
RECAPITULATIF						
	FOURNITURES Par HA	MATERIEL Coût fixe + fonct.		MAIN D'ŒUVRE		«TOTAL €/Ha»
		Heures/ha	Coût/ha	Heures/ha	Coût/ha	
1 ^{ère} feuille	9 409	61	810	228	3 317	13 536
2 ^{ème} feuille	6 915	40	400	282	4 008	11 323
3 ^{ème} feuille	956	76	390	186	2 717	4 063
TOTAL	17 280 €	177	1 600 €	695 €	10 042 €	28 922 €
TOTAL	17 280 €		1 600 €		10 042 €	28 922 €

Amortissement fiscal
sur une durée de 25 ans
28 922 €/25 ans
= 1 157 €/ha/an



Synthèse

Répartition du coût de revient par litre ou bouteille en fonction du circuit commercial



Conclusion :

Les chiffres retenus sont établis par rapport à une entreprise type de la région, les coûts seront donc à analyser avec précaution. Ils peuvent permettre à chaque vigneron de positionner son propre système de production et de mesurer économiquement les voies d'adaptation envisagées en s'appuyant sur l'expertise des conseillers viticoles.

Le coût de production économique, réalisé dans une approche de viticulture pérenne est un repère incontournable pour aider les différents acteurs de la filière dans leur réflexion sur la reconquête de valeur ajoutée nécessaire aux exploitations.

Dans la logique de gestion de l'entreprise, la méthode de calcul doit aussi faciliter l'élaboration des prix de vente et l'argumentaire de négociation commerciale.