

REFERENTIEL ECONOMIQUE DU VIGNERON

de la plantation à la mise en marché 2015-2018



TERRES d'AVENIR

Vignoble en appellation d'origine protégée
Ventoux



Présentation

Ce Référentiel Economique du Vigneron dédié à l'A.O.P. Ventoux 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 Ventoux, 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 Ventoux couvre 5913 hectares, comprend 140 caves particulières, 15 caves coopératives et 60 maisons de négoce/unions de producteurs/vinificateurs.

En 2013, 228 400 hectolitres ont été produits sous le signe de l'AOP Ventoux : 76% par les caves coopératives et 24% par les caves particulières.

Le vin rouge représente 61 % des volumes, la part du vin rosé est de 35 % et celle le vin blanc de 4%.

62% de la production est commercialisée en vrac et 34 % est conditionnée.

Carte d'identité de l'exploitation type

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

Superficie Agricole utilisée	: 18 hectares
SAU AOP Ventoux	: 13 hectares - rendement retenu 40 hl/ha
SAU IGP	: 4 hectares - rendement retenu 55 hl/ha
SAU en non production	: 1 hectare
Age des plantations	: de 13 à 20 ans
Main d'œuvre	: 2 UTA - Unités Travail Annuelles-

Valorisation de la production : 740 hectolitres au total

Dont 375 hectolitres en bouteilles soit 50000 bouteilles
22.5 hectolitres destinés au vieillissement
97.5 hectolitres destinés au petit vrac (bag in box, ...)
245 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 Jean-Marc Long et Yves Texier

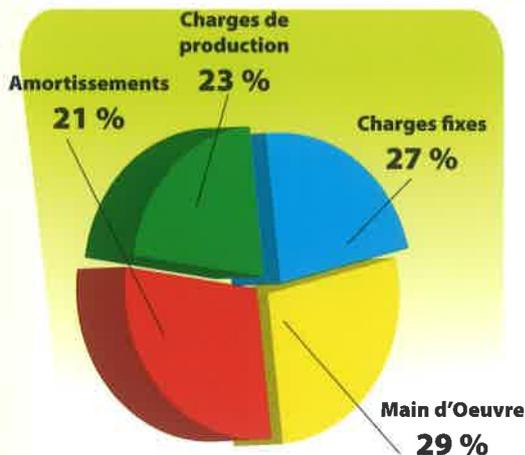
Coût de production du raisin

SAU totale 18 ha
13 ha AOP Ventoux - 4 ha IGP - 1 ha en non production

	COÛT €/HA	TOTAL
CHARGES DE PRODUCTION		
Fertilisation	115	
Protection Phytosanitaire	308	
Désherbage	256	
Entretien (Pieux, palissage)	25	
Remplacement manquants	30	
Fournitures diverses	20	
Récolte mécanique par tiers	400	
	TOTAL	1 154 €
CHARGES FIXES		
Frais financiers/approvisionnements	23	
Carburants, lubrifiants	164	
Entretien et achat en matériel	190	
Eau, électricité	35	
Frais postaux, téléphone, gestion	130	
M.S.A.	360	
Assurances	140	
Fermage*	340	
	TOTAL	1 382 €
AMORTISSEMENT		
Bâtiments	40	
Matériel vigne	845	
Frais financiers/capital engagé	210	
	TOTAL	1 095 €
	TOTAL GENERAL (hors main d'œuvre)	3 631 €
	MAIN D'ŒUVRE (104 heures)	1 480 €
	TOTAL GENERAL	5 111 €

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

Répartition des coûts en %



RECAPITULATIF

CHARGES	Par ha	Par Kg de Raisin	Par LITRE
		(5 344 kg/ha)	(41 hl /ha)
Charges de production	1 154	0,22	28,07
Charges fixes	1 382	0,26	33,61
Amortissements	1 095	0,20	26,64
Main d'œuvre	1 480	0,28	36,00
TOTAL	5 111 €	0,96 €	1,24 €

Répartition du coût au litre
en fonction du rendement
Si 30 hl /ha = 1,70€/ litre
Si 35 hl /ha = 1,46€/ litre
Si 40 hl /ha = 1,28€/ litre
Si 50 hl /ha = 1,02€/ litre

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

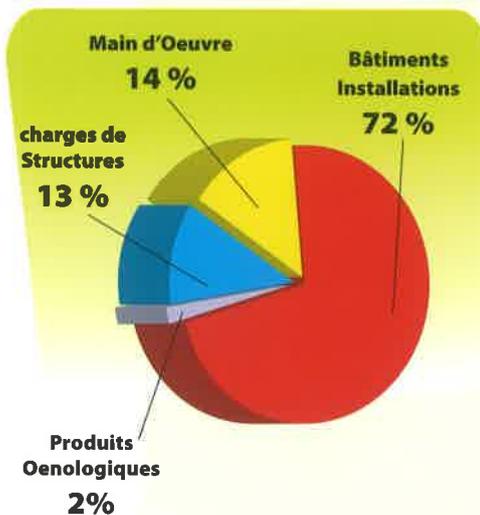


Coût de Vinification

AOP Ventoux : 520 hl - IGP : 220 hl

BÂTIMENTS - INSTALLATIONS MATÉRIELS	VALEUR	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS ANNUELS	COÛT par HL
Bâtiments Chai 250 m ²	100 000	5%	5 000	
Cuves à vin	42 800	5%	2 140	
Bennes	21 600	10%	2 160	
Pressoir	46 000	10%	4 600	
Eraflor horizontal	7 500	10%	750	
Pompe à vendange	7 320	10%	732	
Pompe à vin	1 130	10%	113	
Maîtrise température	8 480	10%	848	
Matériel cave	6 975	10%	698	
TOTAL	241 805		17 041	23
Frais financiers		3.00 %	7 254	10
TOTAL			24 295 €	33

Répartition des coûts en %



PRODUITS ŒNOLOGIQUES	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Nettoyage cuverie	} 760	
Sulfitage		
Levures - Enzymes		
Produits divers œnologiques		
TOTAL	760 €	1,03 €

CHARGES DE STRUCTURE	FRAIS	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Eau - Electricité	900		
Assurances	700		
Honoraires Œnologue	1 480		
Analyses vins - Agréments	333		
Prélevements Agréments	118		
Frais de gestion	350		
TOTAL	3 881 €	3 881 €	5,2 €

MAIN D'ŒUVRE	TEMPS PASSE en heures	COÛT/HEURE	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Nettoyage cuverie	16			
Pressurage	55	16,00 €	4 656	6,3
Suivi vinification	120			
Soutirage	100			
TOTAL	291		4 656 €	6,3 €

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	370	16
Main d'œuvre	640	28
TOTAL	2 210 €	98 €

RECAPITULATIF	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Bâtiments - Installations	24 295	32,8
Produits œnologiques	760	1,0
Charges de structure	3 881	5,2
Main d'œuvre	4 656	6,3
TOTAL	33 592 €	45,4 €

Vinification 0,45€ le litre



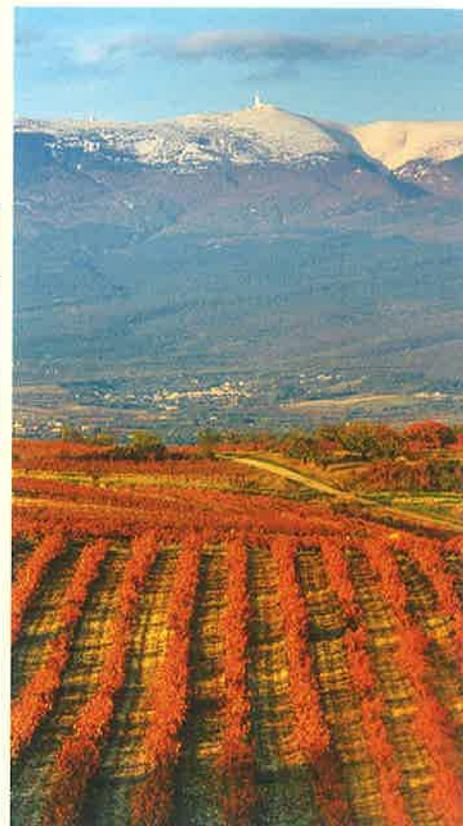
Coût de Conditionnement

495 hectolitres conditionnés

BÂTIMENTS - INSTALLATIONS - MATÉRIELS	VALEUR	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS ANNUELS	COÛT par LITRE
Bâtiments : stockage, caveau 130 m ²	39 000	5 %	1 950	
Trieuse pour outres à vin	7 200	10 %	720	
TOTAL	46 200			
Frais financiers		3.00 %	1 386	
TOTAL			4 056 €	8,19 €

CHARGES DIVERSES			
	FRAIS	COÛT TOTAL	COÛT par LITRE
Eau - Electricité - Assurances	2 100		4,240
Frais de gestion	500		1,010
MSA	2 200		4,440
TOTAL	4 800 €	4800 €	9,70 €


0,18 € / litre



CONDITIONNEMENT EN BAG-IN-BOX DE 97,50 HECTOLITRES

	COÛT TOTAL	COÛT par Litre
Matière sèche - Bag-in-Box 5 L	2 418	0,248
Main d'œuvre	464	0,05
TOTAL	2 882 €	0,29 €

CONDITIONNEMENT BOUTEILLES 375 hl 50 000 bouteilles

	COÛT TOTAL	COÛT par Bouteille
Mise en bouteilles par prestataire	12 500	0,25
Fournitures	37 000	0,74
Main d'œuvre	1 072	0,02
TOTAL	50 572 €	1,011 €

RECAPITULATIF CONDITIONNEMENT BAG-IN-BOX (97,5 hl)		
Bâtiments, installations et matériel	1 377	0,14
Charges diverses	945	0,10
Conditionnement bag-in-box 5L	2 882	0,30
TOTAL		0,53 €/l

**Conditionnement
BiB
0,53 € / litre**

RECAPITULATIF CONDITIONNEMENT BOUTEILLES (400 hl pour 53333 bouteilles)		
Bâtiments, installations et matériel	2 527	0,051
Charges diverses	3 636	0,073
Conditionnement bouteilles	50 572	1,011
TOTAL		1,13 € / bouteille

**Conditionnement
Bouteille
1,13 € / 0,75 l**



Coût de commercialisation et de revient

Coût de revient si vente en VRAC (par litre)	
Coût du raisin	1,24 €
Coût de vinification	0,45€
Contributions professionnelles (CVO...)	0,03€
TOTAL	1,72 €

Vin élevé en barrique et vendu en bouteille	
Rappel coût du vin / 0,75 litre	1,29 €
Elevage	0,74 €
Conditionnement	1,14 €
Droits circulation	0,03€
Vente caveau	1,80 €
TOTAL	4 99 €

Coût de revient si vente en Bag-in-box (par litre)	
	CAVEAU
Rappel coût du vin / litre	1,72 €
Conditionnement	0,53 €
Frais de commercialisation	0,10€
TOTAL	2,36 €

	Coût de revient si vente en Bouteille 0.75 l			
	CAVEAU	CHR	GROSSISTE	EXPORT Union Européenne
Rappel coût vin/0.75 litre		1,29 €		
Conditionnement		1,13 €		
Droits circulation		0,03 €		
Total		2,46 €		
Frais commercialisation	1,80 €	0,51 €	0,12 €	0,52€
TOTAL	4,26 €	2,97 €	2,58 €	2,98 €



Les frais de commercialisation correspondent :

Les frais de commercialisation correspondent :

- aux frais de participation salons (2), 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 .



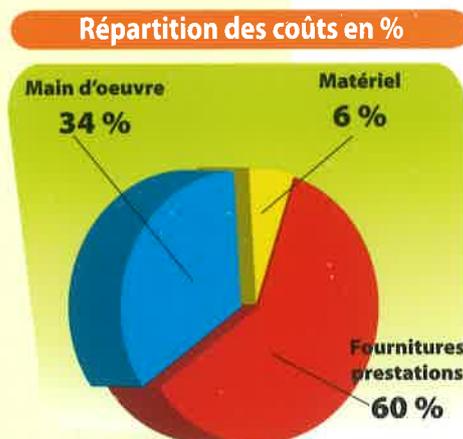
Coût de la création d'un hectare de vignes

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	185 heures	76 heures	956 €



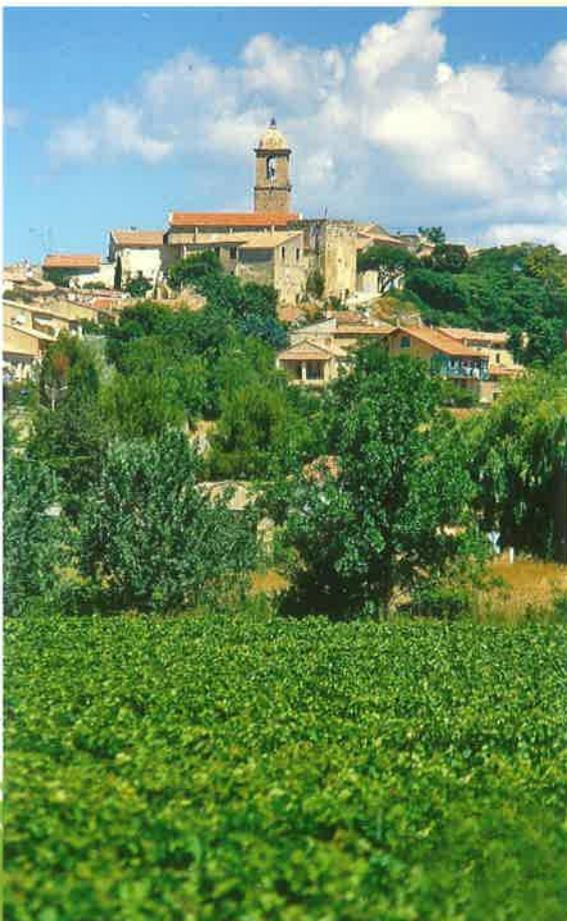
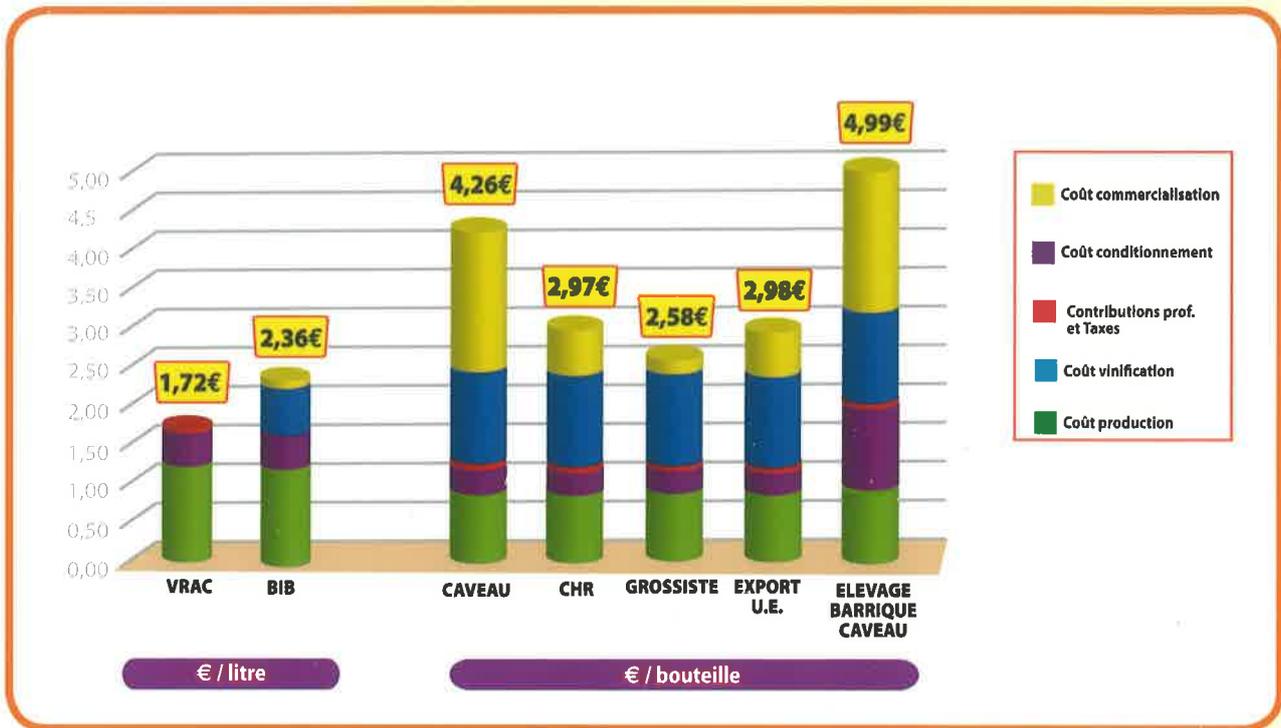
RECAPITULATIF						
	FOURNITURES Par HA	MATERIEL Coût fixe + fonct.		MAIN D'ŒUVRE		TOTAL €/Ha
		Heures/ha	Coût/ha	Heures/ha	Coût/ha	
1 ^{ère} feuille	9 409	61	920	228	3 317	13 646
2 ^{ème} feuille	6 915	40	470	282	4 008	11 393
3 ^{ème} feuille	956	76	480	185	2 717	4 153
TOTAL	17 280 €	177	1 870 €	695 €	10 042 €	29 192 €
TOTAL	17 280 €		1 870 €		10 042 €	29 192 €

Amortissement fiscal
sur une durée de 25 ans
29 192 €/25 ans
= 1 168 €/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.