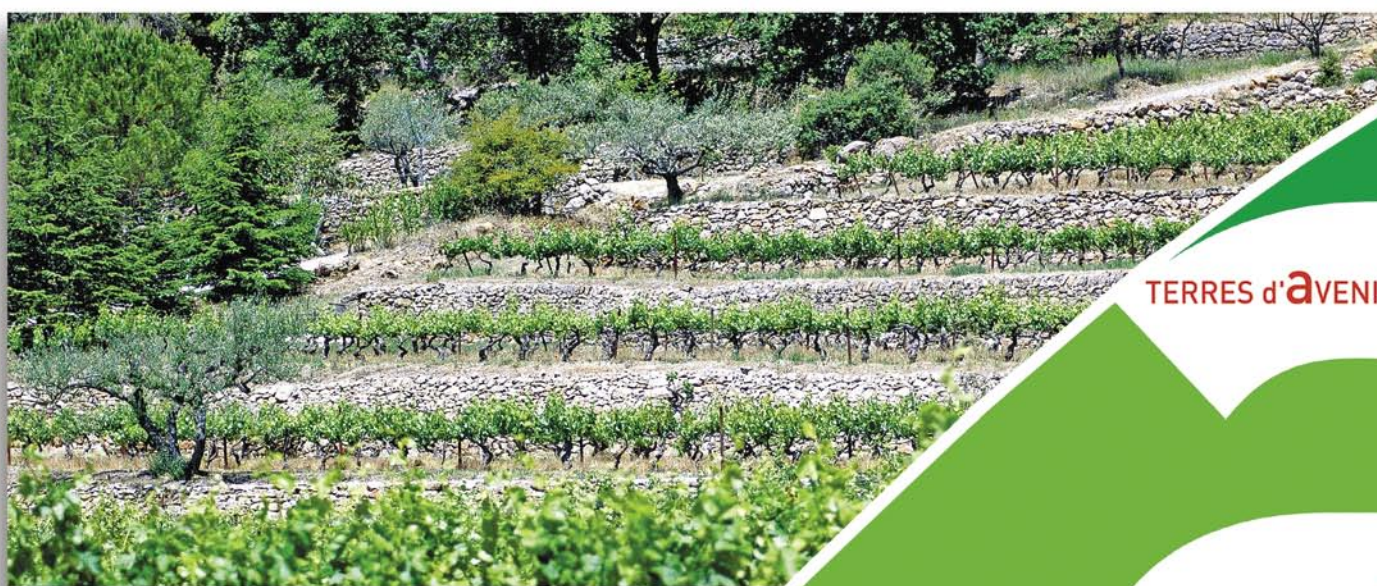


# REFERENTIEL ECONOMIQUE DU VIGNERON

## de la plantation à la mise en marché

### 2012-2015



TERRES d'AVENIR

## A.O.P. Coteaux Varois en Provence



Région



Provence  
Alpes  
Côte d'Azur



# Présentation

La gestion d'une entreprise viticole nécessite de la part du vigneron une bonne maîtrise des données technico-économiques. Ce document a pour but d'apporter aux vignerons un ensemble de références sur le fonctionnement d'une exploitation viticole de l'AOP Coteaux Varois en Provence. Le coût de chaque étape d'élaboration est détaillé, jusqu'au calcul de coût de revient. Outre les informations d'ordre comptable, nous avons aussi essayé de décrire l'organisation de l'entreprise et d'établir des liens avec les choix stratégiques du chef d'exploitation.

Ce référentiel vous permettra de disposer d'ordres de grandeur sur :

- Les coûts de la plantation
- Les coûts de production à la vigne
- Les coûts de vinification
- Les coûts de conditionnement
- Les coûts de commercialisation
- Les coûts de revient

Ce référentiel doit être considéré comme un outil de réflexion et une base de références. Les chiffres retenus sont établis à partir d'un panel d'exploitations viticoles de l'AOP Coteaux Varois en Provence et en tenant compte des dires d'experts, ils décrivent une entreprise viticole « type » de l'AOP Coteaux Varois en Provence. Les coûts doivent être relativisés et interprétés en conséquence.

## Carte d'identité de l'exploitation type



- Domaine viticole de 35 ha de vignes (21 ha en AOP et 14 ha en IGP) en densité 4000 pieds/ha
- Production principale en AOP Coteaux Varois en Provence, vin rosé à plus de 75%
- Main d'œuvre : 6,8 équivalents temps plein sont présents sur l'exploitation
- Age moyen des vignes entre 15 et 25 ans
- Rendement AOP CVP de 51 hl/ha
- Circuits de commercialisation et valorisation :
  - 1790 hl (AOP et IGP confondues), dont :
    - 660 hl vendus en bouteilles (88000 bouteilles, dont 25% en vente directe au caveau et 75% sur les autres circuits tels que CHR, grossistes, cavistes, GMS et export)
    - 850 hl en Bag in box (dont 40% au caveau et 60% sur les circuits hors caveau)
    - 50 hl en petit vrac au caveau
    - 230 hl en vrac négoce

Valorisation des volumes AOP CVP commercialisés par l'exploitation					
Valorisation moyenne de 311 €/hl tous circuits et contenants confondus					
		Valorisation moyenne de 360 €/ hl pour les volumes conditionnés en bouteilles et en BiB®			
104 €/ hl pour le vrac vendu au négoce	1,7€ / l pour le petit vrac vendu au caveau	2,41 € / l pour les volumes vendus en BiB® au caveau	2,20 € / l pour les volumes vendus en BiB® hors caveau	4,72 €/ col pour les bouteilles vendues au caveau	3,34 €/col pour les bouteilles vendues sur les circuits hors caveau (de 2,55 à 3,71 €/col selon les circuits)

## Les conventions retenues

Le calcul des coûts prend en compte une rémunération du travail et du capital apportés par le chef d'exploitation. Le travail de l'exploitant est rémunéré à hauteur de 1 à 2,5 fois le smic suivant les tâches effectuées. Les coûts sont calculés hors subvention d'équipement.

## Les auteurs

Ce document a été rédigé par Franck FOURMENT (CA83), Laura BRONDINO (CA13) et Nicolas FAUGERE (CA83).  
Chambre d'Agriculture du Var, 11 rue Pierre CLEMENT, BP 40203, 83300 DRAGUIGNAN – 04 94 50 54 50  
Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône, Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri PONTIER, 13626 AIX EN PROVENCE CEDEX 1 – 04 42 23 06 11