

# REFERENTIEL ECONOMIQUE DU VIGNERON de la plantation à la mise en marché 2015-2018



TERRES d'AVENIR

## Vignoble en appellation d'origine protégée Ventoux Bio





# Présentation

Ce Référentiel Economique du Vigneron dédié à l'AOP Ventoux produit en agriculture biologique est élaboré au sein de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

Un référentiel économique est un document de synthèse qui décrit un itinéraire technique propre à l'agriculture biologique 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 en agriculture biologique
- les coûts de production du raisin en agriculture biologique
- les coûts de vinification biologique
- 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 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.

## 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, 226 300 hectolitres ont été produits sous le signe de l'AOP Ventoux.

La production en agriculture biologique a été de 23 700 hectolitres ce qui représente 10% de la production globale.

## Ventoux versant bio : particularités

Projet de développement de l'agriculture biologique sur le bassin versant Nesque Auzon animé par la Chambre d'Agriculture.

Sur ce bassin versant, nous trouvons 1020 hectares de vigne de cuve conduits en agriculture biologique ce qui correspond à 26 % des surfaces en vignes avec 87 exploitations agricoles en AB en 2013 ( 35 caves particulières et 52 coopérateurs).

## Carte d'identité de l'exploitation type

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

Superficie Agricole utilisée	: 13 hectares
SAU AOP Ventoux bio	: 10 hectares - rendement retenu 34 hl/ha soit 340 hl
SAU IGP Méditerranée bio	: 2 hectares - rendement retenu 40 hl/ha soit 80 hl
SAU en non production	: 1 hectare
Age des plantations	: de 13 à 40 ans
Main d'œuvre	: 2.5 UTA - Unités Travail Annuelles-

## Valorisation de la production : 420 hectolitres au total

Dont 400 hectolitres en bouteilles soit 53333 bouteilles

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

## 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 Eric l'Helgoualch et Céline Cardinale.

«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 : A.O.C. Ventoux





# Coût de production du raisin

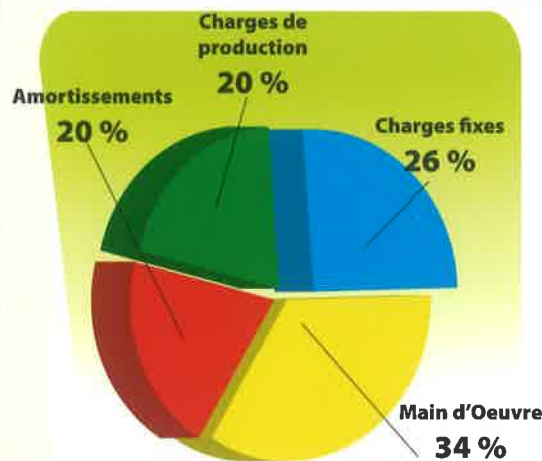
SAU totale : 13 ha

10 ha AOP Ventoux bio - 2 ha IGP - 1 ha en non production

	COÛT €/HA	TOTAL
<b>CHARGES DE PRODUCTION</b>		
Fertilisation	339	
Protection Phytosanitaire	285	
Entretien ( Pieux, palissage )	30	
Remplacement manquants	36	
Fournitures diverses	20	
Récolte mécanique par tiers	400	
	<b>TOTAL</b>	<b>1 110 €</b>
<b>CHARGES FIXES</b>		
Frais financiers/approvisionnements	21	
Carburants, lubrifiants	150	
Entretien et achat en matériel	245	
Eau , électricité	20	
Frais postaux, téléphone, gestion	170	
M.S.A.	340	
Assurances	140	
Fermage*	340	
	<b>TOTAL</b>	<b>1 426 €</b>
<b>AMORTISSEMENT</b>		
Bâtiments	60	
Matériel vigne	830	
Frais financiers/capital engagé	210	
	<b>TOTAL</b>	<b>1 100 €</b>
<b>TOTAL GENERAL ( hors main d'œuvre )</b>		<b>3 636 €</b>
<b>MAIN D'ŒUVRE (119 heures)</b>		<b>1 808 €</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>5 444 €</b>

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

## Répartition des coûts en %



## RECAPITULATIF

CHARGES	Par ha	Par Kg de Raisin	Par LITRE
		(4 200 kg/ha)	(32 hl /ha)
Charges de production	1 110	0,26	0,34
Charges fixes	1 426	0,34	0,44
Amortissements	1100	0,26	0,34
Main d'œuvre	1808	0,43	0,56
<b>TOTAL</b>	<b>5 444 €</b>	<b>1,30 €</b>	<b>1,69 €</b>

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

Répartition du coût au litre  
en fonction du rendement  
Si 30 hl /ha = 1,82€/ litre  
Si 35 hl /ha = 1,56€/ litre  
Si 40 hl /ha = 1,37€/ litre

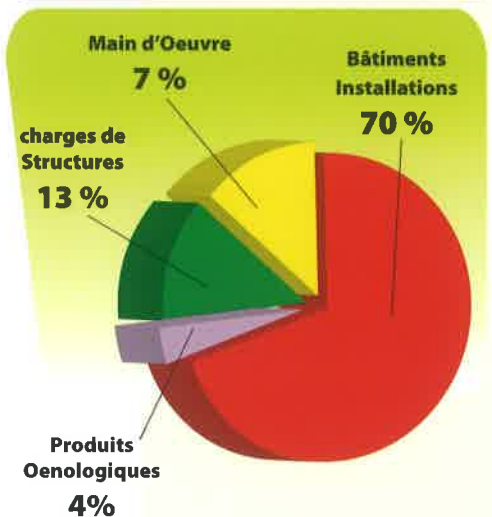


# Coût de Vinification

AOP Ventoux bio : 340 hl - IGP : 80 hl

BÂTIMENTS - INSTALLATIONS MATÉRIELS	VALEUR	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS ANNUELS	COÛT par HL
Bâtiments Chai 100 m2	40 000	5%	2 000	
Cuves à vin	21 400	5%	1 070	
Bennes	10 800	10%	1 080	
Pressoir	34 000	10%	3 400	
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	3 951	10%	395	
<b>TOTAL</b>	<b>134 581</b>		<b>10 388</b>	<b>25</b>
Frais financiers		3.00 %	4 037	10
			<b>TOTAL</b>	<b>14 426 €</b>
				<b>34</b>

## Répartition des coûts en %



PRODUITS ŒNOLOGIQUES	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Nettoyage cuverie	} 800	
Sulfitage		
Levures - Enzymes		
Produits divers œnologiques		
<b>TOTAL</b>	<b>800 €</b>	<b>1,90 €</b>

CHARGES DE STRUCTURE	FRAIS	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Eau - Electricité	700		
Assurances	600		
Honoraires Œnologue	840		
Analyses vins	189		
Prélèvements - agréments	67		
Frais de gestion	200		
<b>TOTAL</b>	<b>2 596 €</b>	<b>2 596 €</b>	<b>6,2 €</b>

MAIN D'ŒUVRE	TEMPS PASSE en heures	COÛT/HEURE	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Nettoyage cuverie	9			
Pressurage	31	16,00 €	2 576	6,1
Suivi vinification	65			
Soutirage	56			
<b>TOTAL</b>	<b>161</b>		<b>2 576 €</b>	<b>6,1 €</b>

RECAPITULATIF	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Bâtiments - Installations	14 426	34,3
Produits œnologiques	800	1,9
Charges de structure	2 596	6,2
Main d'œuvre	2 576	6,1
<b>TOTAL</b>	<b>20 398 €</b>	<b>48,6 €</b>

Vinification 0,49€ le litre



# Coût de Conditionnement

420 hectolitres conditionnés

BATIMENTS – INSTALLATIONS – MATERIELS	VALEUR	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS ANNUELS	COÛT par HL
Bâtiments : stockage, caveau 100 m <sup>2</sup>	30 000	5 %	1500	
Trieuse pour outres à vin	1 250	10 %	125	
TOTAL	31 250			
Frais financiers		3.00 %	938	
<b>TOTAL</b>			<b>2 563 €</b>	<b>6,10 €</b>

CHARGES DIVERSES			
	FRAIS	COÛT TOTAL	COÛT par HL
Eau – Electricité – Assurances	2 080		4,95
Frais de gestion	300		0,71
MSA	2 150		5,12
<b>TOTAL</b>	<b>4 530 €</b>	<b>4 530 €</b>	<b>10,79 €</b>



**0,17 € / litre**

## CONDITIONNEMENT EN BAG-IN-BOX DE 20 HECTOLITRES

## CONDITIONNEMENT BOUTEILLES 400 hl 53 333 bouteilles

	COÛT TOTAL	COÛT par Litre
Matière sèche -Bag-in-Box 5 L	496	0,248
Main d'œuvre	96	0,05
<b>TOTAL</b>	<b>592 €</b>	<b>0,296 €</b>

	COÛT TOTAL	COÛT par Bouteille
Mise en bouteilles par prestataire	13 333	0,25
Fournitures	60 266	1,13
Main d'œuvre	1 136	0,02
<b>TOTAL</b>	<b>74 736 €</b>	<b>1,40 €</b>

RECAPITULATIF CONDITIONNEMENT BAG-IN-BOX (20 hl)		
Bâtiments, installations et matériel	836	0,42
Charges diverses	216	0,11
Conditionnement bag-in-box 5L	592	0,30
<b>TOTAL</b>		<b>0,82 € / l</b>

Conditionnement  
BiB  
0,82 € / litre

RECAPITULATIF CONDITIONNEMENT BOUTEILLES (400 hl pour 53333 bouteilles)		
Bâtiments, installations et matériel	2 321	0,044
Charges diverses	4 314	0,081
Conditionnement bouteilles	74 736	1,401
<b>TOTAL</b>		<b>1,53 € / bouteille</b>

Conditionnement  
Bouteille  
1,53 € / 0,75 l

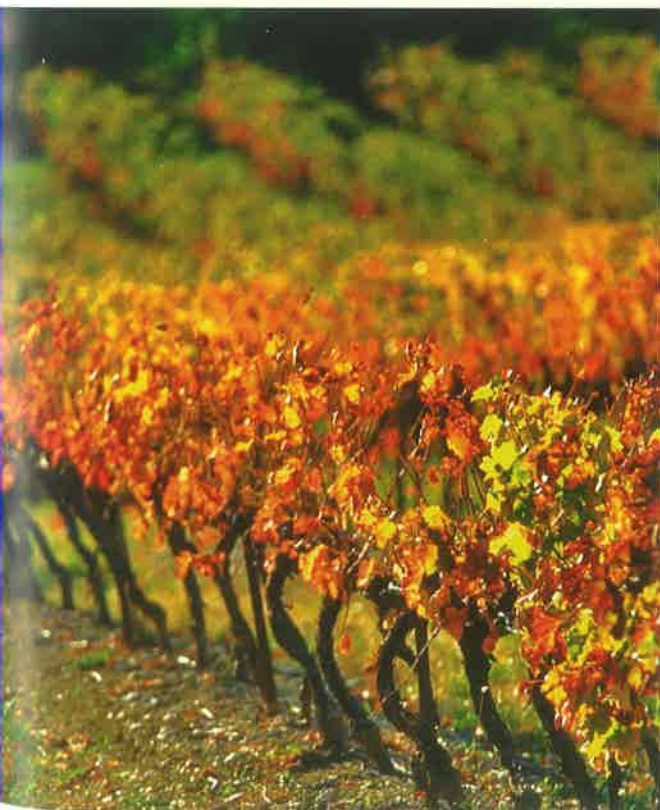




# Coût de commercialisation et de revient

Coût de revient si vente en Bag-in-box (par litre)	
Rappel coût du vin/litre	2,20 €
Conditionnement	0,82 €
Frais de commercialisation	0,10€
<b>TOTAL</b>	<b>3,12 €</b>

Coût de revient si vente en Bouteille 0.75 l			
	VENTE CAVEAU	RESTAURATEURS CAVISTES	EXPORT Union Européenne
Rappel coût vin/0.75 litre		1,65 €	
Conditionnement		1,53 €	
Droits circulation		0,03 €	
Total		3,20 €	
Frais commercialisation	2,35 €	0,66 €	0,68€
<b>TOTAL</b>	<b>5,55 €</b>	<b>3,87 €</b>	<b>3,88 €</b>



## 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 multi-circuits seraient plus élevés .



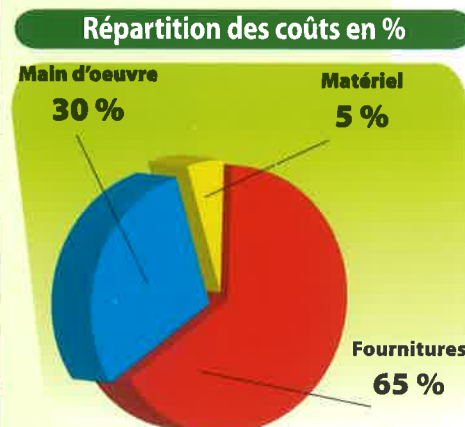
# Coût de la création d'un hectare de vignes

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

1 <sup>ère</sup> 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	928
Façons superficielles	10	10	
Traçage et Plantation	4	4	1 720
Plants	0,5		4 800
Protection lapins	20		680
Protection sanitaire	7	7	131
Binage	10	10	
Griffonage	1,5	1,5	
Irrigation	4	1	27
<b>TOTAL</b>	<b>237 heures</b>	<b>70 heures</b>	<b>9 653 €</b>

2 <sup>ème</sup> 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	4	4	
Protection sanitaire	7	7	131
Eclaircissage manuel	4		
Binage	10	10	
Griffonage	1,5	1,5	
Palissage, tuteurage	244	10	11 938
<b>TOTAL</b>	<b>288 heures</b>	<b>45 heures</b>	<b>12 213 €</b>

3 <sup>ème</sup> 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	4	4	
Protection sanitaire	8	8	178
Binage	10	10	
Griffonage	1,5	1,5	
Attachage	60		429
Rognage écimage	1,5	1,5	
Ebourgeonnage, égrappage	50		
Récolte manuelle	32	32	
<b>TOTAL</b>	<b>193 heures</b>	<b>83 heures</b>	<b>607 €</b>

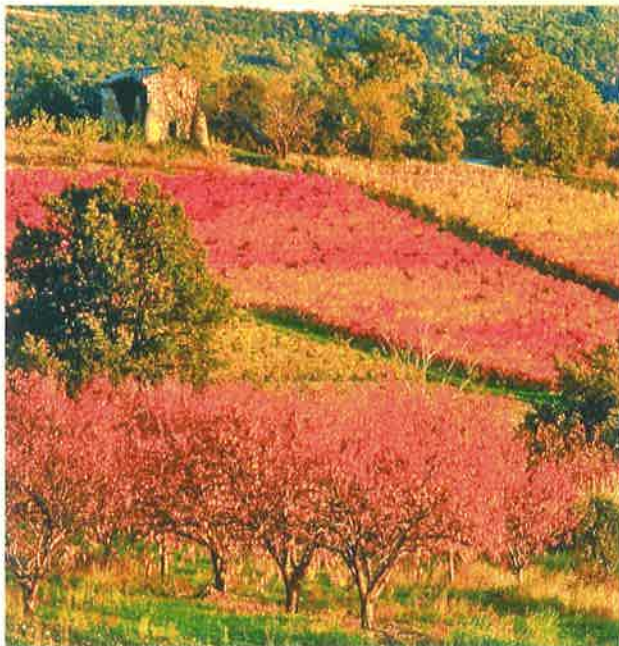
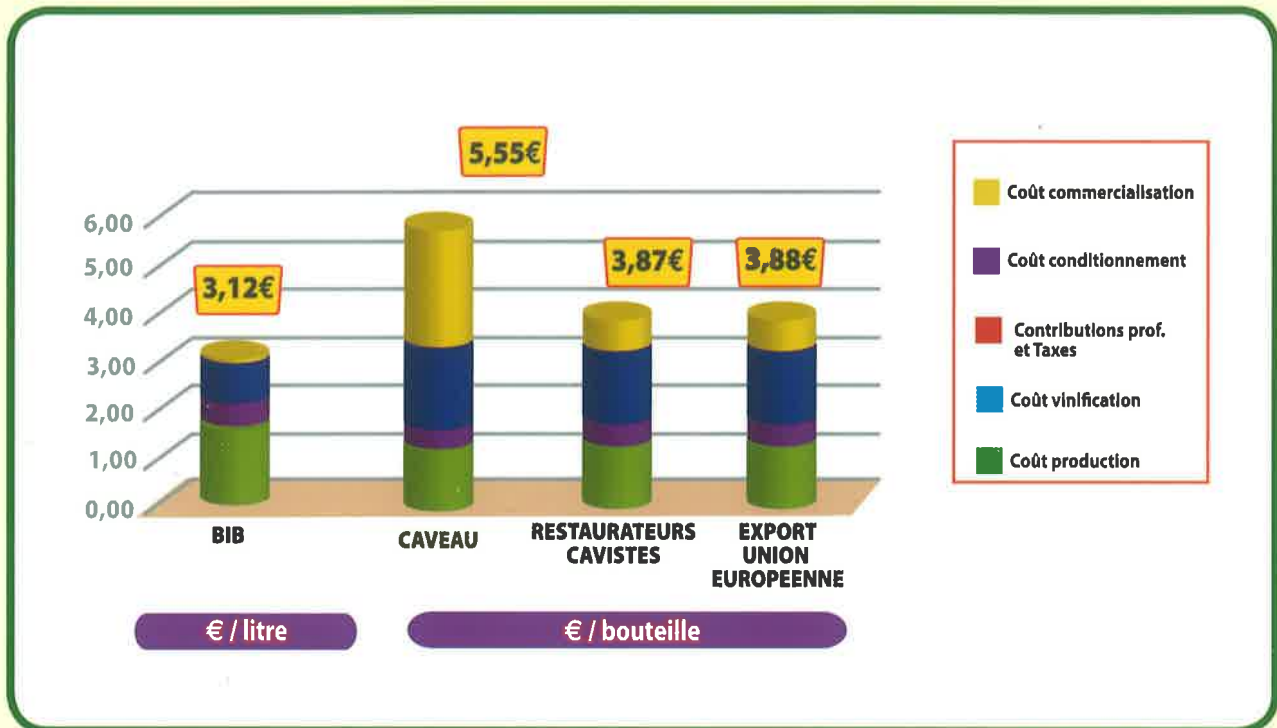


RECAPITULATIF						
	FOURNITURES Par HA	MATERIEL Coût fixe + fonct.		MAIN D'ŒUVRE		TOTAL €/Ha
		Heures/ha	Coût/ha	Heures/ha	Coût/ha	
1 <sup>ère</sup> feuille	9 653	70	940	237	3 451	14 044
2 <sup>ème</sup> feuille	12 213	45	430	288	4 098	16 741
3 <sup>ème</sup> feuille	607	83	460	193	2 824	3 891
<b>TOTAL</b>	<b>22 473 €</b>	<b>198</b>	<b>1 830 €</b>	<b>718 €</b>	<b>10 373 €</b>	<b>34 676 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>22 473 €</b>		<b>1 830 €</b>		<b>10 373 €</b>	<b>34 676 €</b>

Amortissement fiscal  
sur une durée de 25 ans  
34 676 €/25 ans  
= 1387 €/ha/an



## 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.