

G11 – Vignes larges mécanisables cave coopérative bio

CARACTERISTIQUES

Commercialisation: livraison du raisin de cuve en coopérative(s)

Surface vigne: 17,0 ha et 1,00 ha plantiers

Main d'œuvre: 2,0 UTH dont 1,50 exploitant et famille
dont 0,00 salarié(s) permanent(s)
dont 0,50 salarié(s) temporaires(s)
0,0 UTH dont 0,00 vendangeurs

Commentaires :

- Exploitation individuelle à dominante familiale
- atelier vigne majoritaire (18 Ha) et autre atelier (2 Ha : oliviers, truffiers, PPAM,... ou viande)
- Ce cas type représente 5% de la production viticole biologique de Rhône-Alpes.
- davantage représenté en Sud Drôme

Atouts :

- Conduite bio par conviction ou recherche de meilleure valorisation
- Communication par la coopérative sur l'image bio pour développer leurs marchés

Faiblesses :

- Sensibilité aux aléas climatiques (assurance climat non souscrite)
- Grande variabilité du coût de la protection phytosanitaire due à climat, millésime, sensibilité cépage
- Objectif de rendement 50 hl/ha mais réalisé 40 hl/ha en moyenne
- Le passage en bio demande un temps de travail plus important réalisé en partie par de la main d'oeuvre familiale
- La vendange manuelle (actuellement 5%) est en train de disparaître.

Appellations concernées :

Rhône-Alpes en plaine et bas de coteaux : CDR méridionales, AOP Beaujolais

Plantations et conduite :

- 4 000 à 6 500 pieds/ha, vignes palissées avec écartement sup.ou égal à 2 m
- Conduite culturale (cépage, taille, palissage) en fonction du CDC de l'appellation

Matériel pour la vigne :

- 2 tracteurs ; en Beaujolais, nécessité d'un tracteur enjambeur
- sérateurs
- broyeur à sarments
- écimeuse
- pulvérisateur pneumatique 600-1000 l
- outils de travail inter-rang : lames, bineuses...
- cultivateur
- semoir à engrais
- bennes à vendange
- poudreuse
- intercep
- gyrobroyeur

- Valeur à neuf du matériel 100 000 €
- Degré de vétusté du matériel (*) 50%

(*somme des amortissements/valeur à neuf)

Mode de récolte et coût :

- Vendange CDR méridionales : 95 % mécanique en prestation et 5 % manuelle avec main d'oeuvre familiale
- Vendange Beaujolais : 5 % mécanique en prestation et 95 % manuelle avec main d'oeuvre familiale

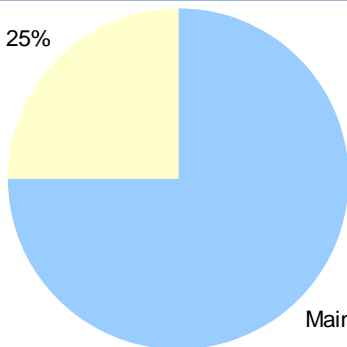
Cave :

- livraison à la coopérative

G11 – Vignes larges mécanisables en cave coopérative bio

Organisation de l'exploitation

Main d'œuvre occasionnelle 25%



Main d'œuvre familiale 75%

- Travaux en vert par main d'oeuvre saisonnière
- Beaujolais : main d'oeuvre salariée pour la vendange en plus

Produits et commercialisation

0 bouteilles dont :

0 hl
soit - en bouteilles

0 hl
soit - en petit vrac (bag-in-box, cubitainer, bib)

Production
680 hl
Rendement
40,0 hl/ha

0 hl
soit - en vrac (négoce, coop)

soit - en moûts (négoce, coop)

680 hl en raisins coop
soit **100,0%** en raisins (négoce, coop)

CHR : Collectivités, hôtelleries, restauration

GMS : grandes et moyennes surfaces

Perspectives d'avenir

- Systèmes fragilisés à cause de problèmes sanitaires qui n'ont pas de solutions techniques en AB
- En Beaujolais, nécessité de restructurer le vignoble sur de faible densité
- Développement possible sous réserve d'un volume suffisant au sein de la cave coopérative (mini 10%)

Points clé à surveiller

- Protection sanitaire : Flavescence dorée, Black rot
- Assurer un rendement minimum
- Investissement important sur entretien sol (MO et matériel)

Installation dans le système

- Niveau de reprise ***
 - Fragilité ***
 - Risques dans le temps ***
 - Revenu disponible *
- * faible ** moyen *** élevé

Itinéraire technique

	Nb pass/an	Coût €/ha
Fertilisation	1	300
Protection du vignoble	de 4 à 10	365
Désherbage	de 3 à 6	60
Entretien des vignes	de 4 à 6	
Complantation (à faire tous les 4 ans)		
Travaux par tiers : mav (400 €/ha)		425
MO vendange		350

- Le temps de travail et la charge de matériel ne sont pas inclus dans ces montants
- Pour indication : 1 h/ha par passage (ferti - protection phyto - désh)
- Compost ou bouchons organiques 1 an sur 2, selon analyse pétiolaire ou symptômes visuels de carence
- Nbre en fonction de la sensibilité du cépage et des conditions clim du millésime
- Nbre en fonction du contexte pédoclimatique et de la période d'intervention (attention aux passages tardifs)



G11 - Vignes larges mécanisable en cave coopérative bio

RESULTATS ECONOMIQUES (en K€)

Charges	K€	%PB	Produit brut	K€	%PB
Ch.opérationnelles	25,5	29%	Vin en bouteilles	0	0%
<i>dont vend. et apros</i>	25,5	29%	Vin en petit vrac	0	0%
<i>dont vinification</i>	0,0	0%	Vin en vrac	0	0%
<i>dont cond et commerce</i>	0,0	0%	Moûts	0	0%
Charges structure	41,5	47%	Raisins	78,2	89%
<i>salaires et ch.soc.</i>	4,3	5%			
<i>cotizat. exploitant</i>	4,8	5%	Autres produits	10,0	11%
<i>fermage</i>	10,2	12%			
<i>entretien mat.&bât.</i>	6,2	7%			
<i>autres charges</i>	16,0	18%			
Total	67		Total	88	

EBE = 21 k€



Approche trésorerie :

Annuités	6 k€	Amortissements	14 k€
		Frais financiers	1 k€
		dont Court Terme	0 k€
Disponible pour prélèvements privés et autofinancement	15 k€	Résultat courant	6 k€

Approche résultat :

BILAN SIMPLIFIE (au 31 août)

Actif	K€	%	Passif	K€	%
Immobilisations	70	36%	Capitaux propres	139	72%
			Emprunts LMT	29	15%
Stocks (vin)	78	40%			
Trésorerie	45	23%	Dettes CT	25	13%
Total	193	100%	Total	193	100%

RATIOS ECONOMIQUES ET FINANCIERS

- EBE/produit	24%
- Annuités/EBE	29%
- Revenu disponible/UTH familial	10 k€
- Capital d'exploitation	193 k€
- Capital d'exploitation/ha	11 k€
- Autonomie financière	72%
- Fonds de roulement	98 k€
- Charges totales/Fonds de roulement	0,7
- Capacité maximale du syst à rembourser des annuités:	-9 k€
- Valeur maximale d'investissement :	0 k€

Bien que peu endettées, ces exploitations ont une rémunération du travail limitée.

G11 – Vignes larges mécanisables cave coopérative bio

Les indicateurs sur les produits

Prix de vente

- Raisins livrés à la coopérative	115,00 €/hl
- Rendement/ha	40,0 hl/ha
- Stock vin/récolte moyenne	100%
- Produit brut/ha	5 176 €/ha

Les indicateurs sur les charges

- Charges appros + travaux tiers vignes/ha *	1 150 €
- Charges MO vendange/ha	350 €
- Charges vinification/hl	0 €
- Charges commercialisation & conditionnement	0,00 €/bouteille
- Charges commercialisation & conditionnement	0 € /hl petit vrac
- Charges opérationnelles	1 500 €/ha
- Fermage/ha affermé	600 €
- Charges de structure courantes **	2 443 €/ha
- Charges observées	99 €/hl
<i>=Ch.opérationnelles + ch.structure courantes</i>	
- Coût de production observé	6 676 €/ha
<i>=Ch.opérationnelles + ch.structure courantes</i>	
<i>+amort.+FF</i>	
<i>+rémunération expl. 1,5 smic/uth fam</i>	
<i>+rémunération capitaux propres 4%</i>	

* y compris travaux par tiers

** hors amortissement et FF

Les indicateurs par Unité de main d'œuvre

- Surface vigne/UTH	8,5 ha	
- Charges de structure/UTH	28 k€	= ch.struct+amort+FFI
- Valeur ajoutée/UTH	15 k€	
- Capital immobilisé(*)/UTH totaux	74 k€	= immobilisations+stocks

(*) immobilisations+stocks

Les indicateurs environnementaux

-
-
-

Les indicateurs globaux

- Surface en vignes	8,5 ha/UTH
- Appros vignes & fr.vendanges	1 075 €/ha
- Valeur ajoutée	1 822 €/ha
- EBE	1 233 €/ha
- Actif	11 353 €/ha

Evolution conjoncturelle

Les données de rendement et prix de ce cas type sont lissées sur plusieurs années.

CDR méridionales : il est important que le prix de vente 110 €/hl soit maintenu ou augmenté pour assurer une rentabilité du système.

Beaujolais : Le mode de conduite impacte le coût de revient et les coopératives doivent assurer une valorisation plus forte du bio.

Certaines maladies et ravageurs portent atteinte aux vignobles et peuvent entraîner des déconversions par absence de solutions efficaces en AB (lutte contre Flavescence dorée et Black rot en secteur très sensible).

2016 :

CDR méridionales : objectifs quantitatifs et qualitatifs atteints, le marché a permis de valoriser la production à un prix rémunérateur pour le coopérateur

Beaujolais : objectifs quantitatifs et qualitatifs atteints mais le marché a pris deux vitesses ; les primeurs ont trouvé preneurs mais les vins de garde ont plus de difficultés.