

Domaines caves particulières Exploitation de 15 à 40 hectares en AB Vente majoritaire en circuits longs / conditionné, prix bouteille de 3 à 7 €

Caractéristiques

Commercialisation : vente majoritairement en volume conditionné via des circuits longs

Surface vigne : 25 Ha en production et 1,5 ha de plantiers

Main d'œuvre : 5,5 UTH dont 2,00 UTH familiaux
dont 2,00 salarié(s) permanent(s)
dont 1,50 salarié(s) temporaires(s)

Commentaires

- ✓ Production viticole mixte composée en moyenne à 90 % d'AOP et 10 % IGP
- ✓ Ce système de production est représenté dans les Bouches du Rhône, le Var et le Vaucluse.
- ✓ Typologie régionale : 888 exploitations commercialisent majoritairement des bouteilles. 165 exploitations en conventionnel utilisent les circuits longs contre 32 en agriculture biologique. Code type : II.2.D.c.ii.cc2

Atouts

- ✓ Circuits de distribution relativement diversifiés allant de la vente directe à l'export.
- ✓ Mise en valeur des terroirs et des paysages.
- ✓ Bonne répartition du travail du chef d'exploitation de la culture jusqu'à la vente.
- ✓ Communication diversifiée.

Faiblesses

- ✓ Les impératifs d'organisation peuvent primer sur la maîtrise des charges.
- ✓ Nécessité d'un besoin en fonds de roulement important.
- ✓ Organisation du travail plus contraignante du fait de l'entretien du sol exclusivement mécanique.

AOC concernées

Côtes de Provence, Côtes du Rhône Village, Coteaux d'Aix en Provence, Coteaux Varois en Provence, Gigondas, Vacqueyras, Beaufort de Venise.

Volumes

Rendement autorisé entre 35 et 60 hl/ha

Volumes récoltés et vendus

1000 hL (dont 945 hl en AOP et 105 en IGP)

Plantations et conduite

- Densité 4000 cep
- Palissage de 1 à 3 fils.

Matériel pour la vigne

- 1 Broyeur sarments
- 1 Décavillonneuse
- 1 Epandeur
- 1 Girobroyeur
- 1 Griffon
- 1 Intercep
- 2 Jets projeté rampe
- 1 MAV automotrice
- 2 Pneumatiques
- 1 Poudreuse
- 1 Prétailleuse palissé
- 1 Remorque
- 2 Remorques vendange
- 1 Rogneuse
- 3 Sécateurs
- 3 Tracteurs 4 roues motrices
- 1 Vigneronne

Valeur à neuf du matériel

Degré de vétusté du matériel*

Cave

- 1 Conquet de réception
- 1 Eraffloir
- Refroidisseur
- 3 Pompes à vendange
- Tuyauterie à vendange
- 2 Cuves d'égouttage / macération dynamique
- Cuve inox de 1687,5 hl de capacité
- Cuve béton de 562,5 hl de capacité
- Echangeur immergé
- Régulation auto cuve par cuve
- 2 Pressoirs pneumatiques
- Filtration tangentielle
- 1 Filtre presse
- 20 Barriques
-

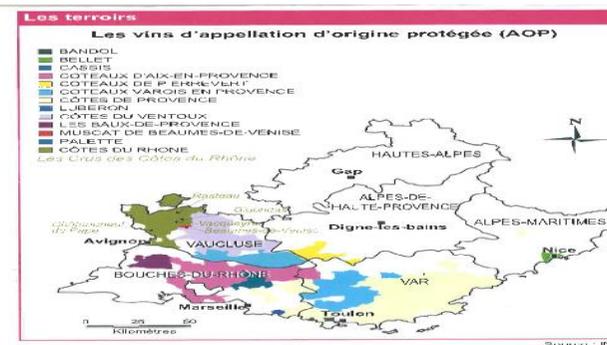
503 720 €

55%

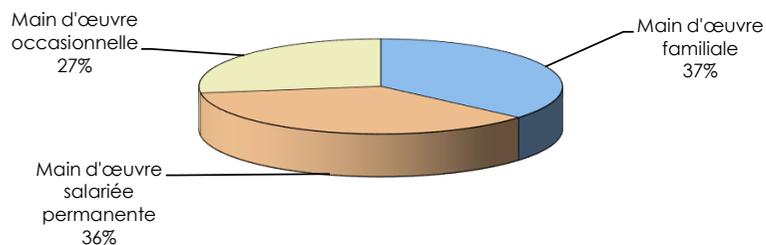
*somme des amortissements/valeur à neuf

Mode de récolte

- ✓ Essentiellement mécanique avec machine à vendanger en propre



Organisation de l'exploitation



- ✓ main d'œuvre familiale : 2 UTH
- ✓ main d'œuvre salariée pour la vente au caveau, la vinification et la culture des vignes

Perspectives d'avenir

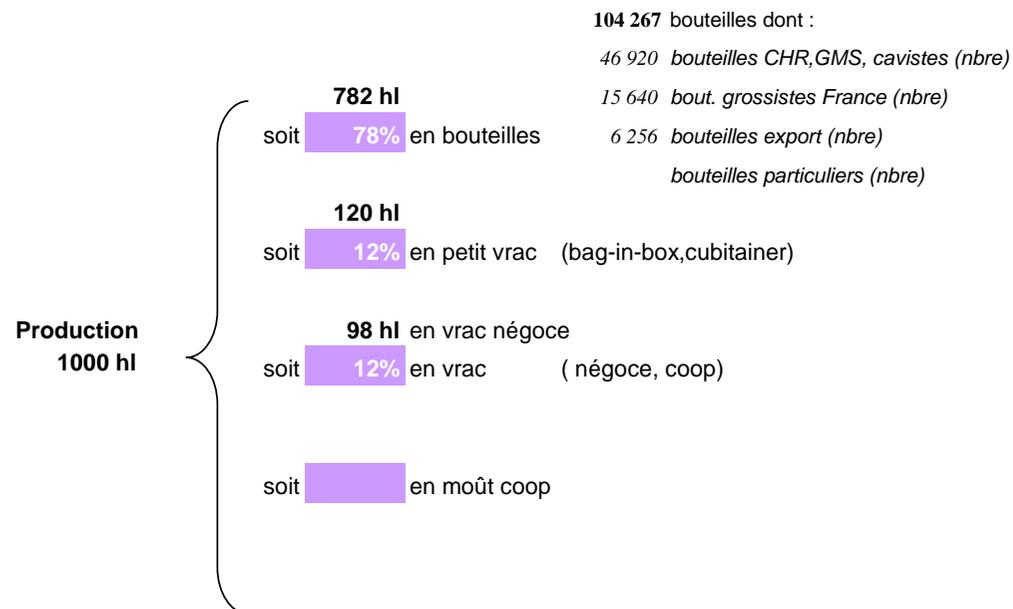
- ✓ Maintien ou augmentation de la valorisation via le conditionnement bouteille avec une qualité élevée et constante
- ✓ Vers une plus grande maîtrise de l'offre et de la segmentation.
- ✓ Segmentation et développement de gammes (crus, sous régionales, ...)

Installation dans le système

- ✓ Niveau de reprise ***
- ✓ Fragilité **
- ✓ Risques dans le temps **
- ✓ Revenu disponible ***

* faible ** moyen *** élevé

Produits et commercialisation



Production viticole mixte composée en moyenne à 90 % d'AOP et 10 % IGP

CHR : cafés, hôtelleries, restauration

GMS : grandes et moyennes surfaces

Ces données correspondent à un modèle, réalisé à partir de plusieurs exploitations suivies. Mais elles n'ont pas de valeur statistique par rapport aux exploitations de la région
Reproduction interdite

Résultats économiques (en €)

Charges	€uros	% PB	Produit brut	€uros	% PB
Ch.opérationnelles	189 893	29%	Vin en bouteilles	594320	91%
<i>dont approx vignes & vendanges</i>	<i>13 750</i>	<i>2%</i>	Vin en petit vrac	42000	6%
<i>vinification</i>	<i>27 000</i>	<i>4%</i>	Vin en vrac	18130	3%
<i>conditionnement & commercialisation</i>	<i>149 143</i>	<i>23%</i>	Moûts	0	0%
Charges structure	298 299	46%	Raisins	0	0%
<i>salaires & charges sociales</i>	<i>113 000</i>	<i>17%</i>	Autres produits	0	0%
<i>cotisations exploitant</i>	<i>50 500</i>	<i>8%</i>			
<i>fermage</i>	<i>17 749</i>	<i>3%</i>			
<i>entretien matériel & bâtiments</i>	<i>25 550</i>	<i>4%</i>			
<i>autres charges</i>	<i>91 500</i>	<i>14%</i>			
Total	488 192		Total	654 450	

EBE = 166 258 €

Approche trésorerie :

Annuités	42 000 €	Amortissements	45 000 €
		Frais financiers	7 000 €
		dont Court Terme	2 000 €
Disponibles pour prélèvements privés et autofinancement	<u>124 258 €</u>	Résultat courant	<u>114 258 €</u>

Approche résultat :

Bilan simplifié (au 31 décembre)

Actif	€	%	Passif	€	%
Immobilisations	345 000	44%	Capitaux propres	420 000	54%
			Emprunts LMT	200 000	26%
Stocks, créances	360 000	46%			
Trésorerie	75 000	10%	Dettes CT	160 000	21%
Total	780 000	100%	Total	780 000	100%

Ratios économiques et financiers

✓ EBE/produit	25%
✓ Annuités/EBE	25%
✓ Revenu disponible/UTH familial	62 129
✓ Capital d'exploitation	620 000
✓ Capital d'exploitation/ha	24 800 €
✓ Autonomie financière	54%
✓ Fonds de roulement	275 000 €
✓ Capacité maximale du système à rembourser des annuités :	75 439 €
✓ Valeur maximale d'investissement :	707 993 €

Les indicateurs sur les Produits

Prix de vente

✓ Bouteilles	5,7 €/bouteille
✓ Petit vrac	350 €/hl
✓ Vrac négoce	185 €/hl
✓ Rendement/ha	40 hl
✓ Stock vin/récolte moyenne	40% pour les rosés et 95% pour les rouges
✓ Produit brut/ha	26 178 €

Les indicateurs sur les Charges

✓ Charges appros vignes/ha	550 €/ha
✓ Charges vinification/hl	27 €
✓ Charges commercialisation & conditionnement	1,40 € /bouteille
✓ Charges commercialisation & conditionnement	32 € / hl petit vrac
✓ Charges opérationnelles/ha	7 596 €/ha
✓ Fermage/ha affermé	710 €/ha
✓ Charges de structure courantes/ha	11 932 €/ha
✓ Charges observées /hl	488 €/hl
<i>=Ch.opérationnelles + ch. Structure courantes</i>	
✓ Coût de production observé/ha	25 222 €/ha
<i>=Ch.opérationnelles + ch. Structure courantes +amort.+FF +rémunération expl. 2 smic/uth fam +rémunération capitaux propres 4%</i>	

Les indicateurs par Unité de main d'œuvre

✓ Surface vigne/UTH	4,5 ha	
✓ Charges de structure/UTH totaux	64 145 €	
✓ Valeur ajoutée/UTH	59 956 €	
✓ Capital immobilisé/UTH totaux	128 182 €	= immobilisations+stocks

Les indicateurs globaux

✓ Valeur ajoutée/ha	13 190 €
✓ EBE/ha	6 650 €
✓ Actif /ha	31 200 €

Conjoncture de la récolte 2017

Indicateurs

Rendement 2017 Côtes du Rhône Régional	39 Hl/ha
Rendement 2017 Côtes du Rhône Village	33 Hl/ha
Rendement 2017 Côtes de Provence	47 Hl/ha

Aléas climatiques

Fin d'hiver très doux favorisant un débournement précoce
Episodes de gel engendrant des dégâts variables selon les zones
Grande douceur dès la mi-mai, chaleur estivale ont accentué la précocité du millésime
Récolte très précoce, bon état sanitaire (chaud et sec) mais volumes bas.
Impact de la sécheresse sur la production : - 23% par rapport à 2016

Tendance du marché (prix, quantité,...)

Le prix des Côtes du Rhône régional augmente de 9%
Les cours du vrac en CDR bio atteignent en moyenne 191 €/hl contre 163 €/hl en conventionnel
Le prix des Côtes de Provence Rosé sont fermes + de 20%.
Les cours du vrac en Côtes de Provence bio atteignent en moyenne 306 €/hl contre 262 €/hl en conventionnel
Volumes : petite récolte inférieure de 14% à la moyenne quinquennale