

## Caractéristiques

**Commercialisation:** livraison du raisin de cuve en coopérative  
**Surface vigne:** 20 Ha  
**Main d'œuvre:** 1,7 UTH dont 1,30 UTH familiaux  
 dont 0,00 salarié(s) permanent(s)  
 dont 0,40 salarié(s) temporaires(s)

### Commentaires :

- ✓ Production viticole mixte composée en moyenne à 70 % d'AOP et 30 % IGP
- ✓ Fermage dominant
- ✓ Ce système de production est représenté dans les Bouches du Rhône, le Var et le Vaucluse.
- ✓ Typologie régionale : 2804 exploitations professionnelles livrent en caves coopératives. 1140 ont une SAU vignes d cuve comprise entre 10 et 25 hectares. Code type : II.2.D.a.

### Atouts :

- ✓ Système ayant le plus recours à la mutualisation du matériel.
- ✓ Système souple avec prépondérance de la main d'œuvre exploitante
- ✓ Nécessité d'un besoin en fonds de roulement peu important
- ✓ Bonne maîtrise des charges dans le cadre d'une agriculture raisonnée

### Faiblesses :

- ✓ Système fortement dépendant des évolutions du marché car les marges sont minimes
- ✓ Peu de marge de progrès en terme de diminution des charges
- ✓ Peu, voire pas de capacité d'autofinancement
- ✓ Dépendance commerciale vis à vis de la stratégie de la cave coopérative

### AOC concernées

Côtes de Provence, Côtes du Rhône générique, Côtes du Rhône Village, Coteaux d'Aix en Provence, Coteaux Varois en Provence.

### Volumes

Rendement autorisé entre 40 et 60 hl/ha

### Volumes récoltés et vendus

960 hl (700 hl en AOC et 300 hl en VDP, VDT)

### Plantations et conduite :

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

### Matériel pour la vigne :

- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| - Tracteurs (un neuf et un vieux) | - Pulvérisateur Pneumatique         |
| - Broyeur sarments                | - Poudreuse                         |
| - Décavillonneuse                 | - Ramasse sarments : andaineur      |
| - Epandeur                        | - Remorque vendange (de une à deux) |
| - Girobroyeur                     | - Rogneuse                          |
| - Intercep                        | - Sécateur électrique x 2           |
| - Jet projeté rampe               | - Charrue Vigneronne                |

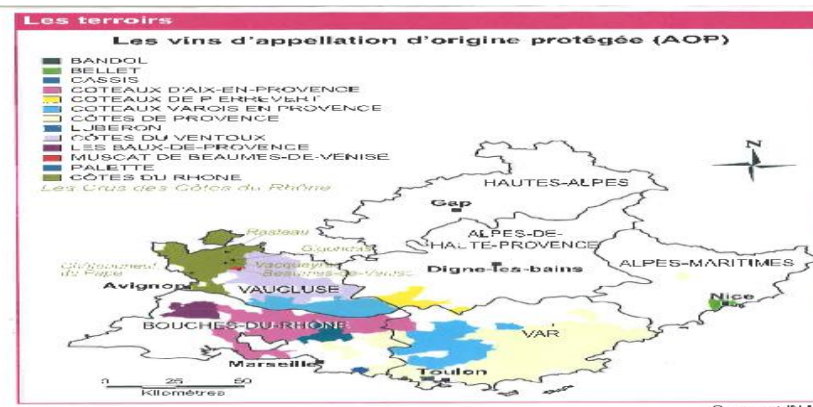
✓ **Valeur à neuf du matériel** **105 680 €**

✓ Degré de vétusté du matériel (\*) 68%

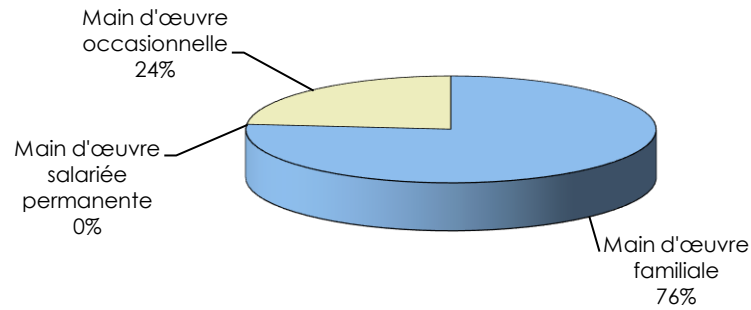
(\*somme des amortissements/valeur à neuf)

### Mode de récolte :

- Essentiellement mécanique (machine à vendanger en propre ou travaux faits par entreprise)



## Organisation de l'exploitation



- ✓  main d'œuvre familiale : 1,3 UTH
- ✓  main d'œuvre salariée occasionnelle présente pour la taille et ébourgeonnage

## Perspectives d'avenir

- ✓  Sauf effort de diversification de la commercialisation par la cave coopérative, ce système reste fort dépendant du marché du vrac.
- ✓  Les crises cycliques entraînent des efforts d'amélioration des pratiques, de restructuration de filière et d'adaptation des produits aux marchés.
- ✓  Ce système reste une voie d'accès au métier de vigneron car il est économe et flexible.
- ✓

## Installation dans le système

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

\* faible \*\* moyen \*\*\* élevé

## Produits et commercialisation

**Production  
960 hl**

- soit [ ] - en bouteilles
- soit [ ] - en petit vrac (bag-in-box, cubitainer)
- soit 0 hl
- soit [ ] - en vrac (négoce, coop)
- soit [ ] - en moûts (négoce, coop)

**960 hl** en raisins livrés à la cave coopérative  
soit **100,0%** en raisins de cuve

*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	Euros	% PB	Produit brut	Euros	% PB
Ch.opérationnelles	15 820	13%	Raisins	124 800	100%
<i>dont approvisionnements divers</i>	5 910	5%			
<i>dont engrais</i>	1 910	2%			
<i>dont produits phytosanitaires</i>	8 000	6%			
Charges structure	67 433	54%			
<i>salaires &amp; charges sociales</i>	10 833	9%			
<i>cotisations exploitant</i>	13 500	11%			
<i>fermage</i>	14 000	11%			
<i>entretien matériel &amp; bâtiments</i>	6 100	5%			
<i>autres charges</i>	23 000	18%			
<b>Total</b>	<b>83 253</b>		<b>Total</b>	<b>124 800</b>	

**EBE = 41547 €**

#### Approche trésorerie :

Annuités	7 400 €		Amortissements	10 800 €
			Frais financiers LT	2 600 €
			dont frais fin. CT	650 €
Disponibles pour prélèvements privés et autofinancement	<u>34 147 €</u>		Résultat courant	<u>28 147 €</u>

#### Approche résultat :

### Bilan simplifié (au 31 décembre)

Actif	€	%	Passif	€	%
Immobilisations	65 000	40%	Capitaux propres	92 000	56%
			Emprunts LMT	43 000	26%
Stocks, créances	81 500	50%			
Trésorerie	17 000	10%	Dettes CT	28 500	17%
<b>Total</b>	<b>163 500</b>	<b>100%</b>	<b>Total</b>	<b>163 500</b>	<b>100%</b>

### Ratios économiques et financiers

✓ EBE/produit	33%
✓ Annuités/EBE	18%
✓ Revenu disponible/UTH familial	26 267 €
✓ Capital d'exploitation	135 000 €
✓ Capital d'exploitation/ha	6 750 €
✓ Autonomie financière	56%
✓ Fonds de roulement	70 000 €
✓ Capacité maximale du système à rembourser des annuités :	9 172 €
✓ Valeur maximale d'investissement :	86 076 €

### Les indicateurs sur les Produits

#### Prix de vente

✓ Raisin coop	130 €/hl
✓ Rendement/ha	48 hl
✓ Produit brut/ha	6 240 €

### Les indicateurs sur les Charges

✓ Charges appros vignes/ha	496	€/ha
✓ Charges opérationnelles/ha	791	€/ha
✓ Fermage/ha affermé	700	€/ha
✓ Charges de structure courantes/ha	3 372	€/ha
✓ Charges observées /hl <i>=Ch.opérationnelles + ch. Structure courantes</i>	87	€/hl
✓ Coût de production observé/ha <i>=Ch.opérationnelles + ch. Structure courantes +amort.+FF +rémunération expl. 1,5 smic/uth fam +rémunération capitaux propres 4%</i>	6 748	€/ha

### Les indicateurs par Unité de main d'œuvre

✓ Surface vigne/UTH	11,8 ha	
✓ Charges de structure/UTH totaux	47 549 €	
✓ Valeur ajoutée/UTH	38 753 €	
✓ Capital immobilisé/UTH totaux	86 176 €	= immobilisations+stocks

### Les indicateurs globaux

✓ Valeur ajoutée/ha	3 294 €
✓ EBE/ha	2 077 €
✓ Actif /ha	8 175 €

#### 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 Rhone régional augmente de 9%  
Le prix des Côtes de Provence Rosé sont fermes + de 20%.  
Volumes : petite récolte inférieure de 14% à la moyen petite récolte inférieure de 14% à la moyenne quinquennale  
**Itinéraires technique et de vinification de la campagne**  
Déficit hydrique