

Caractéristiques

Commercialisation: vente majoritairement en volume conditionné via des circuits courts

Surface vigne: 20 Ha en production et 1 ha de plantiers

Main d'œuvre: 3,5 UTH dont 1,00 UTH familiaux
 dont 2,00 salarié(s) permanent(s)
 dont 0,50 salarié(s) temporaires(s)

Commentaires :

- ✓ Ce système de production est représenté dans les Bouches du Rhône, le Var et le Vaucluse.
- ✓ Typologie régionale : 1088 exploitations sont en cave particulière. 723 commercialisent majoritairement des bouteilles en circuit court et 412 ont une SAU en vigne inférieure à 30 ha.
- ✓ Production viticole mixte composée en moyenne à 85 % d'AOP et 15 % IGP
 Les performances commerciales sont caractéristiques d'un caveau installé depuis plus de 5 ans.
 Code type : II.2.D.c.ii.cc1

Atouts :

- ✓ Forte valorisation des produits grâce aux efforts de promotions et à l'attrait touristique.
- ✓ Peu de sensibilité aux aléas de la conjoncture.
- ✓ Grande variétés de circuits courts de commercialisation.
- ✓ Exploitation possédant souvent une machine à vendanger en propre
 Attrait touristique de la région.

Faiblesses :

- ✓ Système de production le plus long et le plus difficile à constituer dans le temps.
- ✓ Transmission difficile du capital ainsi que de la clientèle.
- ✓
- ✓

AOC concernées

- ✓ Côtes de Provence, Côtes du Rhône générique, Côtes du Rhône Village,
- ✓ Coteaux d'Aix en Provence, Coteaux Varois en Provence, AOC Ventoux et AOC Luberon.

Volumes

- ✓ Rendement autorisé entre 40 et 60 hl/ha

Volumes récoltés et vendus

860 hl (740 hl AOP, 120 hl IGP)

Plantations et conduite :

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

Matériel pour la vigne :

- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| - 1 Broyeur sarments | - 1 Rogneuse |
| - 1 Décavaillonneuse | - 2 Séateurs |
| - 1 Epandeur | - 2 Tracteurs |
| - 1 Girobroyeur | - 1 Vigneronne |
| 1 Griffon | - 1 Conquet de réception |
| - 1 Intercep | - 1 Erafloir |
| - 1 Jet projeté rampe | - Cuve béton de 500 hl de capacité |
| - 1 Pneumatique | - Echangeur immergé |
| - 1 Poudreuse | - Régulation auto cuve par cuve |
| - 1 Prétailluse palissé | - 1 Pressoir pneumatique |
| - 1 Remorque | - 1 Filtre presse |
| - 1 Remorque vendange | 15 Barriques |
| - | |

✓ **Valeur à neuf du matériel** **336 200 €**

✓ Degré de vétusté du matériel (*) 55%

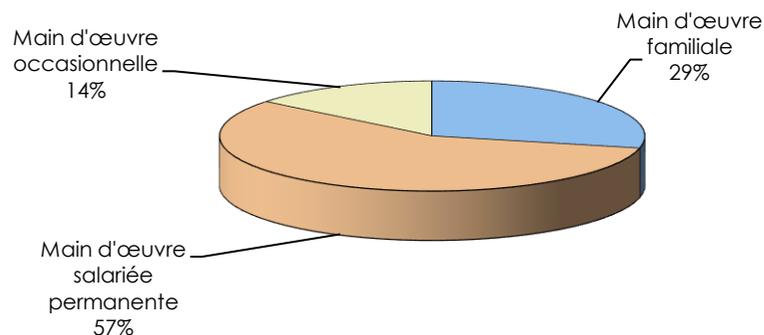
(*somme des amortissements/valeur à neuf)

Mode de récolte :

- Essentiellement mécanique avec machine à vendanger en propre



Organisation de l'exploitation



- ✓ main d'œuvre familiale : 1 UTH
- ✓ main d'œuvre salariée pour la vente au caveau et la culture des vignes

Perspectives d'avenir

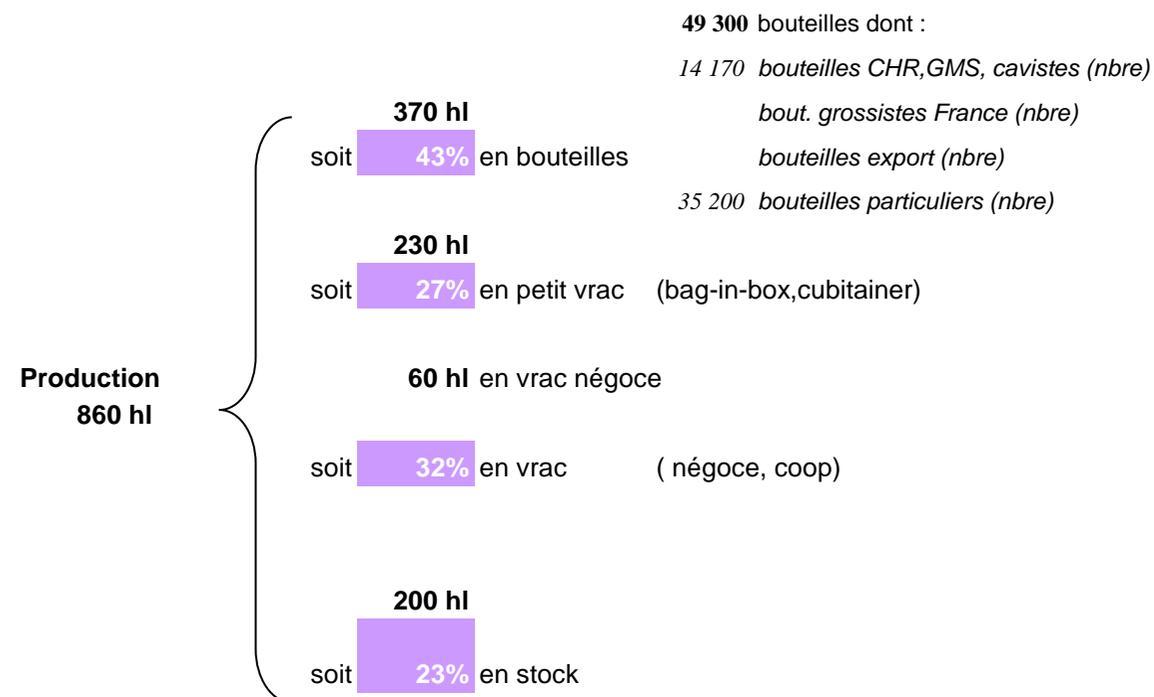
- ✓ Maintien ou augmentation de la valorisation via le conditionnement bouteille avec une qualité élevée
- ✓ L'oenotourisme est un enjeu important
- ✓
- ✓

Installation dans le système

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

* faible ** moyen *** élevé

Produits et commercialisation



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	110 080	30%	Vin en bouteilles	300 730	82%
<i>dont approx vignes & vendanges</i>	11 800	3%	Vin en petit vrac	58 880	16%
<i>vinification</i>	21 500	6%	Vin en vrac	8 700	2%
<i>conditionnement & commercialisation</i>	76 780	21%	Moûts	0	0%
Charges structure	173 246	47%	Raisins	0	0%
<i>salaires & charges sociales</i>	76 686	21%			
<i>cotisations exploitant</i>	19 300	5%	Autres produits	0	0%
<i>fermage</i>	14 000	4%			
<i>entretien matériel & bâtiments</i>	14 560	4%			
<i>autres charges</i>	48 700	13%			
Total	283 326		Total	368 310	

EBE = 84984 €

Approche trésorerie :

Annuités	24 820 €
Disponibles pour prélèvements privés et autofinancement	60 164 €

Approche résultat :

Amortissements	25 000 €
Frais financiers	6 820 €
dont Court Terme	1 320 €
Résultat courant	53 164 €

60164 KF
24066 KF

Bilan simplifié (au 31 décembre)

Actif	€	%	Passif	€	%
Immobilisations	230 000	48%	Capitaux propres	222 000	47%
			Emprunts LMT	150 000	32%
Stocks, créances	195 000	41%			
Trésorerie	50 000	11%	Dettes CT	103 000	22%
Total	475 000	100%	Total	475 000	100%

Ratios économiques et financiers

✓ EBE/produit	23%
✓ Annuités/EBE	29%
✓ Revenu disponible/UTH familial	60 164 €
✓ Capital d'exploitation	372 000 €
✓ Capital d'exploitation/ha	18 600 €
✓ Autonomie financière	47%
✓ Fonds de roulement	142 000 €
✓ Capacité maximale du système à rembourser des annuités :	27 331 €
✓ Valeur maximale d'investissement :	256 505 €

Les indicateurs sur les Produits

Prix de vente	
✓ Bouteilles	6,1 €/bouteille
Petit vrac	256 €/hl
Vrac négoce	145 €/hl
✓ Rendement/ha	43 hl
Stock vin/récolte moyenne	40% pour les rosés et 95% pour les rouges
✓ Produit brut/ha	18 416 €

Les indicateurs sur les Charges

✓ Charges appros vignes/ha	590 €/ha
Charges vinification/hl	25 €
Charges commercialisation & conditionnement	1,23 € /bouteille
Charges commercialisation & conditionnement	70 € / hl petit vrac
✓ Charges opérationnelles/ha	5 504 €/ha
✓ Fermage/ha affermé	700 €/ha
✓ Charges de structure courantes/ha	8 822 €/ha
✓ Charges observées /hl	333 €/hl
<i>=Ch.opérationnelles + ch. Structure courantes</i>	
✓ Coût de production observé/ha	18 138 €/ha
<i>=Ch.opérationnelles + ch. Structure courantes</i>	
<i>+amort.+FF</i>	
<i>+rémunération expl. 2 smic/uth fam</i>	
<i>+rémunération capitaux propres 4%</i>	

Les indicateurs par Unité de main d'œuvre

✓ Surface vigne/UTH	5,7 ha	
✓ Charges de structure/UTH totaux	59 504 €	
✓ Valeur ajoutée/UTH	52 620 €	
✓ Capital immobilisé/UTH totaux	121 429 €	= immobilisations+stocks

Les indicateurs globaux

✓ Valeur ajoutée/ha	9 209 €
✓ EBE/ha	4 249 €
✓ Actif /ha	23 750 €

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 moyenne

Itinéraires technique et de vinification de la campagne

Déficit hydrique