AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE VAUCLUSE

inosys VITICULTURE

REFERENTIEL ECONOMIQUE DU VIGNERON

De la plantation à la mise en marché

2019 - 2021

VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHÔNE

Cru des Côtes du Rhône
CHATEAUNEUF DU PAPE

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté Égalité Fraternité

Présentation de l'étude

Ce Référentiel Economique du Vigneron dédié au cru de Châteauneuf du Pape est élaboré au sein de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

Un référentiel économique est un document de synthèse sur le principal itinéraire technique identifié sur le vignoble de la vallée du Rhône. Il permet de calculer les coûts de production pour chaque étape d'élaboration du vin sur l'exploitation. Ce document vous permettra d'avoir des références sur :

. les coûts de plantation

. les coûts de production du raisin

. les coûts de vinification

. 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, les coûts seront donc à analyser avec précaution. Ils peuvent permettre à chacun des vignerons 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

En 2017 la superficie du vignoble classé Cru des Côtes du Rhône de Châteauneuf du Pape couvrait 3128 hectares et comptabilisait 320 domaines.
La production moyenne annuelle oscille entre 72000 et plus de 100000 hectolitres. Le vin rouge est dominant et représente 92% de la production. 76 % des volumes sont exportés.

Selon le syndicat de Châteauneuf du Pape, 55 % des domaines commercialisent en bouteilles, 25 % en bouteilles et vrac et 20 % se dirigent vers le négoce.

Carte d'identité de l'exploitation type

Cave particulière viticole localisée dans l'aire d'appellation d'origine protégée des Côtes du Rhône pour le CRU de Châteauneuf du Pape.

Superficie Agricole utilisée : 13 hectares

SAU Châteauneuf du Pape	: 13 hectares - rendement retenu 35 hl/ha
Age des plantations	: de 13 à 20 ans
Main d'œuvre	: 4 UTA équivalent temps plein
Volume de production	**: 455 hectolitres**

Valorisation de la production

Châteauneuf du Pape	: 300 hl et 40 000 bouteilles
Vin destiné au vieillissement	: 27 hl
Vente vrac vers négoce	: 128 hl

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.
Coût horaire de la main d'oeuvre permanente : 17.06 € pour le niveau tractoriste et 18 € à 20 € pour la vente au caveau.
Coût horaire de la main d'oeuvre saisonnière : 15.54 €

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.

Réalisation du document : Chantal Roblin - Pôle Entreprises Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Janvier 2020.

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE VAUCLUSE

Coût de production du raisin

SAU totale : 13 hectares

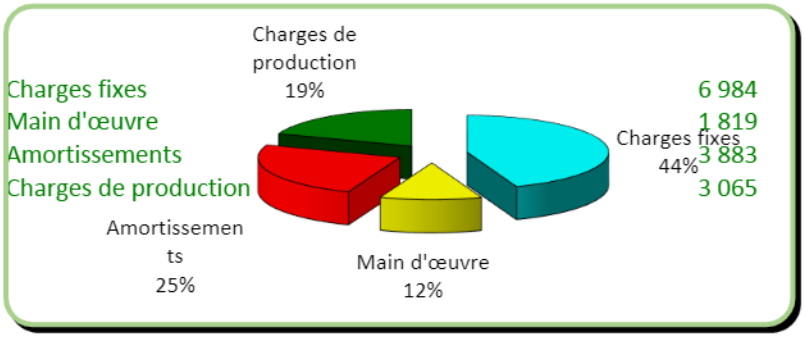
	COUT €/ HA	TOTAL
CHARGES DE PRODUCTION		
Fertilisation	260	
Protection Phytosanitaire	490	
Désherbage	180	
Entretien (Pieux, palissage)	25	
Remplacement manquants	115	
Fournitures diverses	130	
Récolte manuelle : 120 heures	1865	
TOTAL		**3 065 €**
CHARGES FIXES		
Frais financiers/approvisionnements	24	
Carburants, lubrifiants	360	
Entretien et achat de matériel	130	
Eau , électricité	50	
Frais postaux, téléphone, gestion	110	
M.S.A.	2000	
Assurances	530	
Fermage*	3780	
TOTAL		**6 984 €**
AMORTISSEMENT		
Bâtiments	50	
Matériel vigne	3524	
Frais financiers/capital engagé	309	
TOTAL		**3 883 €**
TOTAL GENERAL (hors main d'œuvre)		**13 932 €**
MAIN D'ŒUVRE (114 heures) *(hors main d'œuvre récolte)*		**1 819 €**
TOTAL GENERAL		**15 751 €**

RECAPITULATIF

CHARGES	Par HA	Par KG de Raisin (4550 kg /ha)	Par LITRE (35 hl /ha)
Charges de production	**3 065**	**0,67**	**87,57**
Charges fixes	**6 984**	**1,53**	**199,54**
Amortissements	**3 883**	**0,85**	**110,94**
Main d'œuvre	**1 819**	**0,40**	**51,97**
TOTAL	**15 751 €**	**3,46 €**	**4,50 €**

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

Répartition des coûts en %



Répartition du coût au litre en fonction du rendement

. Si 25 hl/ha = 6,30 €/litre
. Si 30 hl/ha = 5,25 €/litre
. Si 33 hl/ha = 4,50 €/litre

Coût de vinification

CRU Châteauneuf du Pape : 455 hl

BATIMENTS–INSTALLATIONS–MATERIELS	VALEUR	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS ANNUELS	COUT par HL
Bâtiments Chai : 200 m²	80 000	5%	4 000	
Cuves à vin	70 000	5%	3 500	
Bennes	24 900	10%	2 490	
Pressoir	62 500	10%	6 250	
Erafloir horizontal	12 400	10%	1 240	
Pompe à vendange	10 800	10%	1 080	
Pompe à vin	7 330	10%	733	
Maîtrise température	12 910	10%	1 291	
Matériel cave	7 111	10%	711	
TOTAL	**287 951**		**21 295**	**47**
Frais financiers		2%	**5 759**	**13**
TOTAL			**27 054 €**	**59**

PRODUITS ŒNOLOGIQUES	COUT TOTAL	COUT par HL
Nettoyage cuverie Sulfitage Levures – Enzymes Produits divers oenologiques	650	
TOTAL	**650 €**	**1,43 €**

CHARGES DE STRUCTURE	FRAIS	COUT TOTAL	COUT par HL
Eau – Electricité	1 950		
Honoraires Œnologue	2 070		
Analyses vins	630		
Prélèvements- Agréments	318		
TOTAL	**4 969 €**	**4 969 €**	**10,9 €**

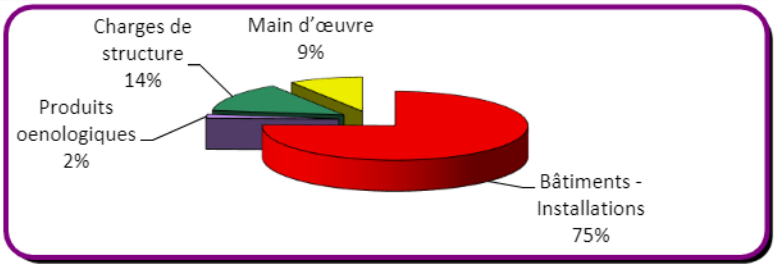
MAIN D'ŒUVRE	TEMPS PASSE en heures	COUT/HEURE	COUT TOTAL	COUT par HL
Nettoyage cuverie	10			
Pressurage	35	18,00 €	3 240	7,1
Suivi vinification	75			
Soutirage	60			
TOTAL	**180**		**3 240 €**	**7,1 €**

ELEVAGE en barriques de 1 à 2 ans pour 27 hl

	COUT TOTAL	COUT par HL
Achat 2 barriques/an	1 400	52
Stockage	466	17
Main d'œuvre	900	33
TOTAL	**2 766 €**	**123**

RECAPITULATIF	COUT TOTAL	COUT par Hectolitre
Bâtiments - Installations	27 054	59
Produits oenologiques	650	1
Charges de structure	4 969	11
Main d'œuvre	3 240	7
TOTAL	**35 913 €**	**79**

Répartition des coûts en %



Vinification
0.79 € le litre

Coût de conditionnement

327 hectolitres conditionnés

BATIMENTS – INSTALLATIONS – MATERIELS	VALEUR	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS ANNUELS	COUT par HL
Bâtiments : stockage, caveau	60 000	5%	3 000	
TOTAL	60 000			
Frais financiers		2%	1 200	
TOTAL			**4 200 €**	**12,84 €**

CHARGES DE STRUCTURE

	FRAIS	COUT TOTAL	COUT par HL
Eau – Electricité - Assurances	630		1,927
Frais de gestion	810		2,477
TOTAL	**1 440 €**	**1 440 €**	**4,40 €**

0.17 €/litre

VENTE EN VRAC CITERNE 128 HECTOLITRES

	COUT TOTAL	COUT par LITRE
Main d'œuvre	72	0,006
TOTAL	**72 €**	**0,563 €**

CONDITIONNEMENT BOUTEILLES 300 HECTOLITRES
40000 bouteilles

	COUT TOTAL	COUT par Bouteille
Mise en bouteilles		
par prestataire	11 000	0,28
Fournitures	53 733	1,34
Main d'œuvre	1 080	0,03
TOTAL	**65 813 €**	**1,65 €**

RECAPITULATIF CONDITIONNEMENT BOUTEILLES (300 hl pour 40000 bouteilles)		
Bâtiments, installations et matériel	3 853	0,10
Charges diverses	1 321	0,03
Conditionnement bouteilles	65 813	1,65
TOTAL		**1,77**

Conditionnement Bouteille 1.77 €

Coût de commercialisation et de revient

Coût de revient si vente en VRAC (par litre)	
Coût du raisin	4,50 €
Coût de vinification	0,79 €
Contributions professionnelles (CVO…)	0,10 €
TOTAL	5,39 €

Vin élevé en barrique et vendu en bouteille	
Rappel coût du vin / 0,75 litre	4,04 €
Elevage	0,92 €
Conditionnement	1,77 €
Droits circulation	0,04 €
Vente caveau	2,19 €
TOTAL	8,97 €

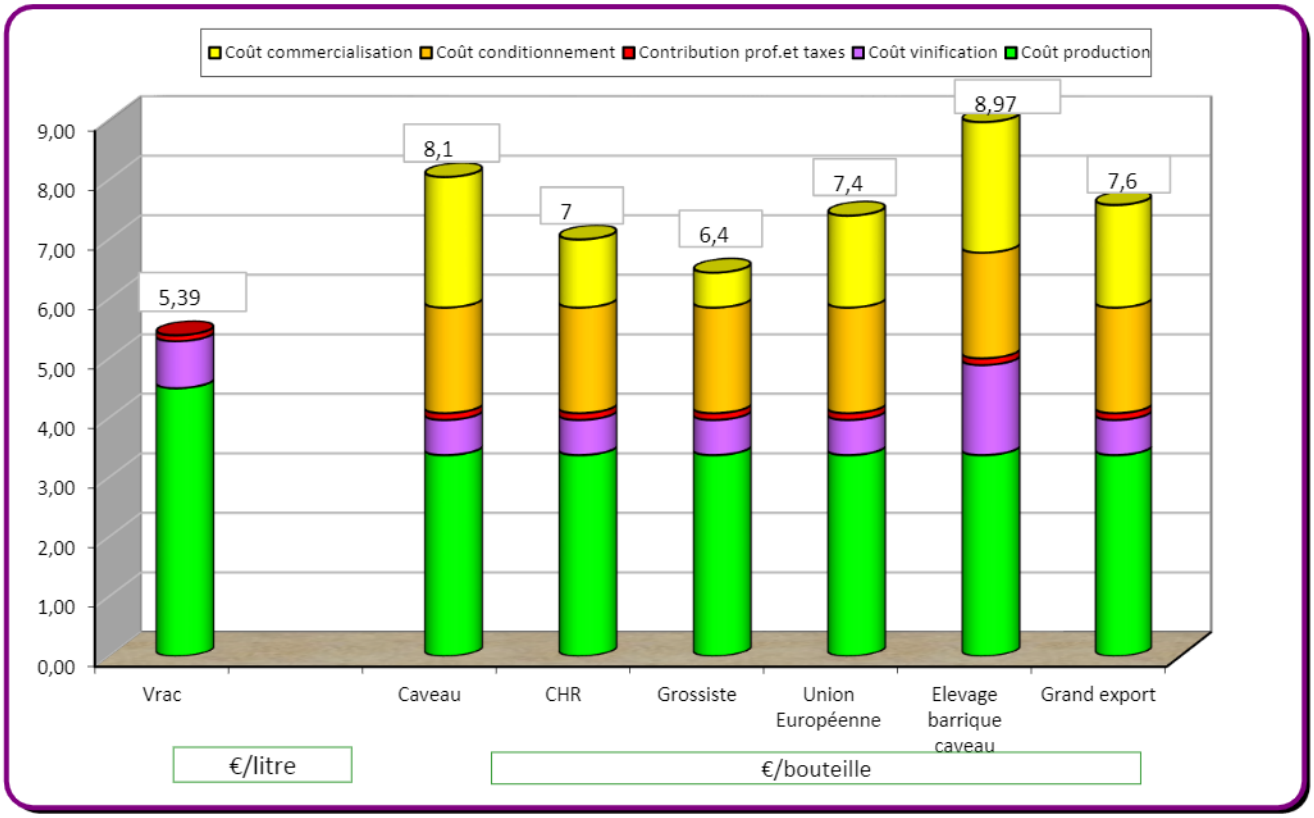
Coût de revient si vente en Bouteille 0.75 l					
	CAVEAU	CHR	GROSSISTE	EXPORT Union Européenne	Grand EXPORT
Rappel coût vin/0.75 litre			4,04 €		
Conditionnement			1,77 €		
Droits circulation			0,04 €		
Total			5,86 €		
Frais commercialisation	2,19 €	1,14 €	0,59 €	1,54 €	1,72 €
TOTAL	8,05 €	7,00 €	6,44 €	7,40 €	7,58 €

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 multicircuits seraient plus élevés .

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

Coût de la création d'un hectare de vigne

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

1ère FEUILLE NATURE DES TRAVAUX	MAIN D'ŒUVRE heure/ha	MATERIEL heure/ha	FOURNITURE ou PRESTATION €/HA
Arrachage, défoncement	1,5		2 300
Analyse de sol			80
Sortie ceps	50	8	
Enlèvement racines	120	20	
Fumure organique	8	8	500
Façons superficielles	12	12	
Traçage et plantation	4	4	1 900
Plants	0,5		6 000
Protection lapins	20		907
Protection sanitaire	6	6	260
Désherbage chimique	1.5	1.5	325
Arrosage	4	1	7
TOTAL	**228 heures**	**61 heures**	**12 279 €**

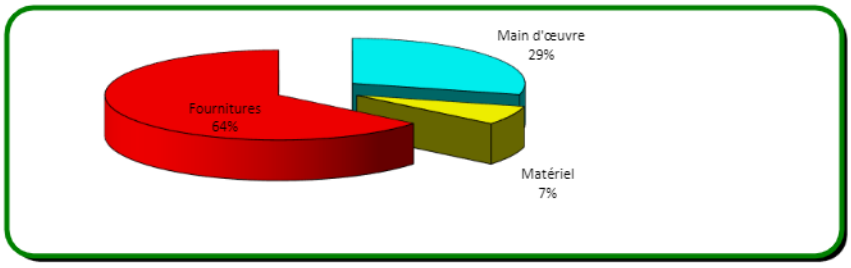
2ème FEUILLE NATURE DES TRAVAUX	MAIN D'ŒUVRE heure/ha	MATERIEL heure/ha	FOURNITURE ou PRESTATION €/HA
Complément plantation	4		168
Taille et broyage	13.5	13.5	
Façons superficielles	6	6	
Protection sanitaire	9	9	266
Eclaircissage manuel	4		
Désherbage	1.5	1.5	340
Palissage, tuteurage, attachage	244	10	9 100
TOTAL	**282 heures**	**40 heures**	**9 874 €**

3ème 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	6	6	
Protection sanitaire	9	9	396
Désherbage	1.5	1.5	325
Attachage	60		410
Rognage écimage	1,5	1,5	
Ebourgeonnage	50		
Récolte manuelle	32	32	
TOTAL	**185 heures**	**76 heures**	**1 131 €**

RECAPITULATIF

	FOURNITURES Par HA	MATERIEL Coût fixe + coût de fonctionnement		MAIN D'ŒUVRE		TOTAL
		Heures/ha	Coût/ha	Heures/ha	Coût/ha	
1ère feuille	12 279	61	1060	232	3 491	16 830
2ème feuille	9 874	40	628	282	4 217	14 719
3ème feuille	1 131	76	792	186	2 836	4 759
TOTAL	**23 284 €**	**177**	**2 480 €**	**699**	**10 544 €**	**36 308 €**
TOTAL	**23 284 €**		**2 480 €**		**10 544 €**	**36 308 €**

Répartition des coûts en %



Amortissement fiscal sur une durée de 25 ans
36308 €/25 ans soit 1452 €/an

Si installation irrigation, compter 3800 € de frais supplémentaires lors de la plantation