



Le référentiel économique

40



➤ Quizz repères financiers

- Allez sur le site : Kahoot.it

Itinéraire technique et temps de travaux

Vigne large: 5000 Pieds/Ha

Non palissé

Taille cordon en TRP

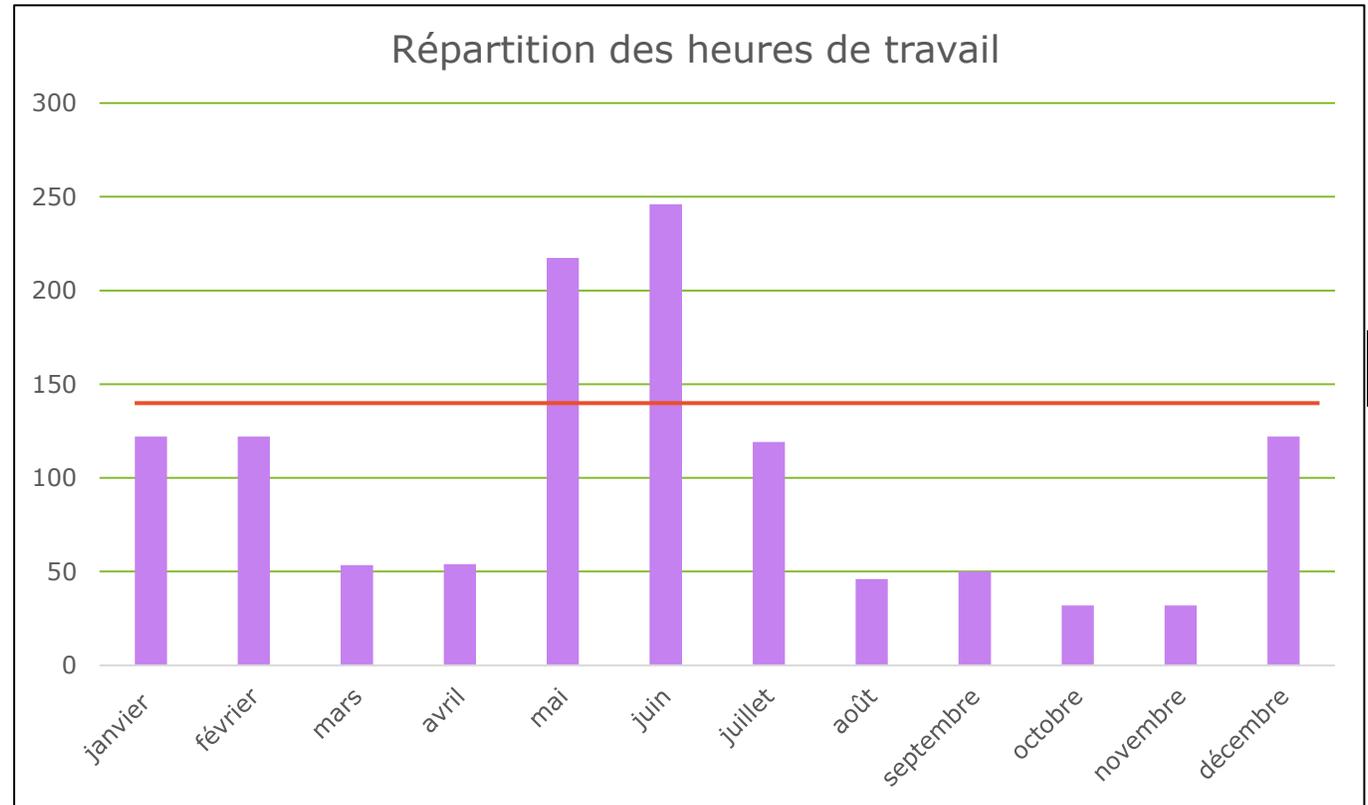
Fertilisation annuelle

Désherbage chimique

Epamprage mécanique

8 Traitements

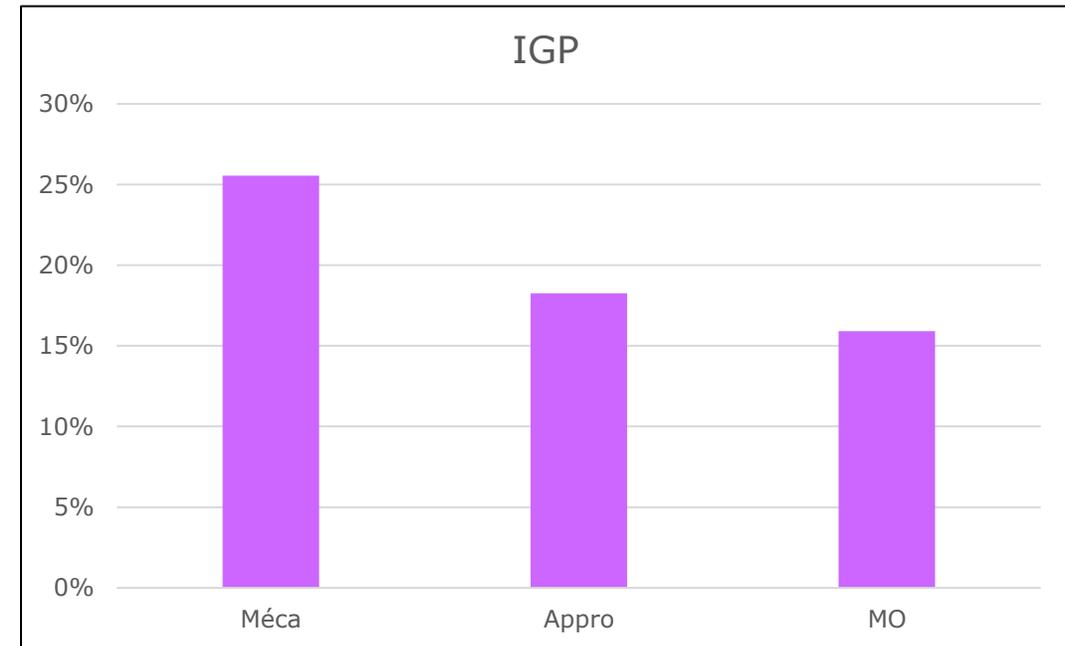
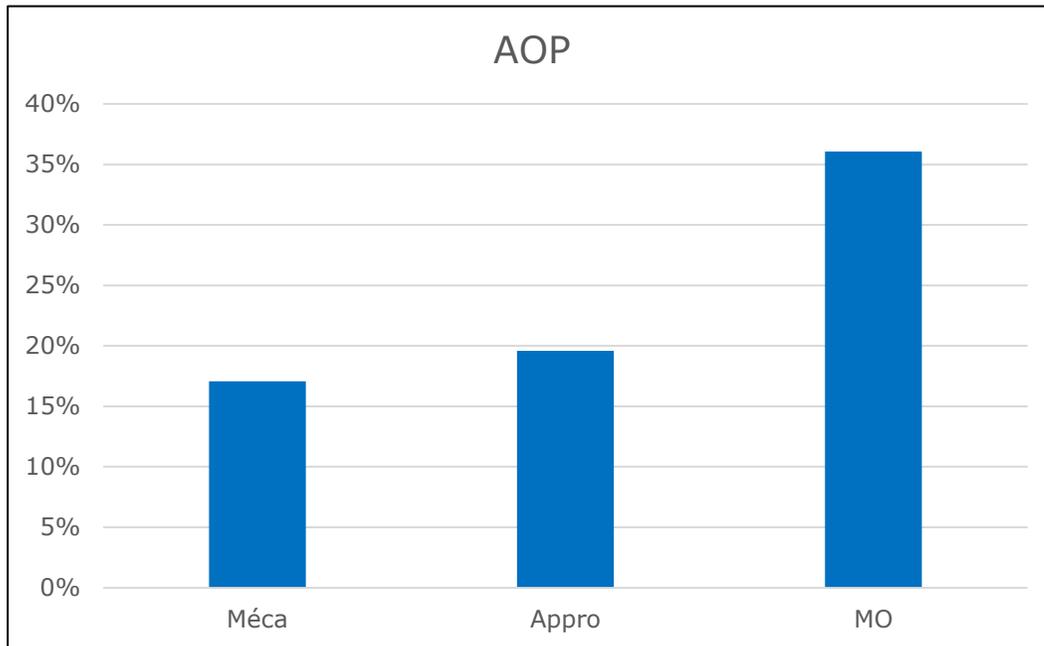
Amortissement du matériel à
demi-vie



42

Total = 1 612 h / an

➤ Répartition des charges



▲ Cépage traditionnel TRP non palissé

■ La plantation

Avant Plantation	1 137 €
Plantation	12 990 €
Entretien	1 335 €
Pallissage	9 029 €
2ème feuille	4 483 €
Total	28 974 €

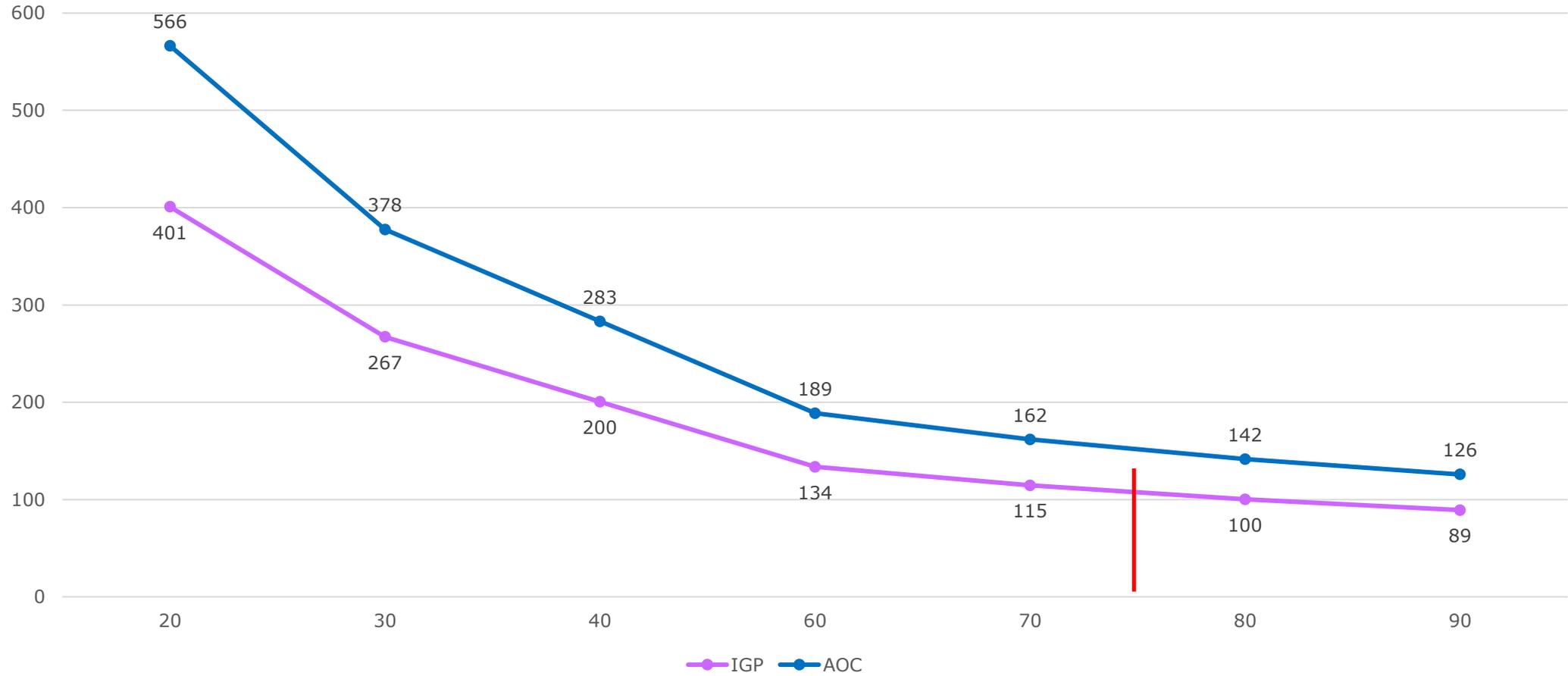
■ La production du raisin

Travaux d'hiver	1 990 €
Travaux en vert	1 875 €
Vendange Mécanisée	924 €
Charge de structure	3 229 €
Total	8 018 €

44

Coût du raisin	par ha	pour 60 hl/ha	pour 70 hl/ha	pour 80 hl/ha	pour 90 hl/ha
Approvisionnements	1 463 €	24 €	21 €	18 €	16 €
Equipements (hors plantation)	2 050 €	34 €	29 €	26 €	23 €
Charges de structure (dont fermage)	3 229 €	54 €	46 €	40 €	36 €
Main d'œuvre	1 276 €	21 €	18 €	16 €	14 €
Total	8 018 €	134 €	115 €	100 €	89 €

La rentabilité avec le négoce



45

Comparatif de différents itinéraires pour 60HI/Ha

ITK Traditionnel	190 € /HI
ITK IGP Palissé	158 € /HI
ITK IGP Non palissé	134 € /HI
ITK Cépage résistants	128 € /HI

- Gain potentiel de main d'oeuvre pour un domaine de 20Ha
 - Palissé
 - 1 gérant + 3 saisonniers
 - Non Palissé
 - 1 gérant + 1 saisonnier
 - Cépages résistants non palissé
 - 1 gérant

➤ Les leviers économiques en oenologie

La désalcoolisation: un coût lourd nécessitant une économie d'échelle importante

➤ La réglementation actuelle en vigueur

- Désalcoolisation possible sur les IGP → -6 % max
 - Condition: Stipulation obligatoire dans le cahier des charges pour être appliquée

➤ Quels sont les moyens de désalcoolisation ?

- **Evaporation sous-vide** → chauffage progressif jusqu'à 35 - 40°C pour évaporer l'alcool à basse t°
 - Permet de préserver les arômes
 - À pression atmosphérique, évaporation de l'alcool à 78°C
- **Osmose inverse**
 - 1) séparation du vin en 2 flux: l'un est riche en alcool, l'autre en eau et composés aromatiques
 - 2) désalcoolisation partielle ou totale du flux riche en alcool
 - 3) assemblage des 2 flux

47

Les leviers économiques en oenologie

La désalcoolisation: un coût lourd nécessitant une économie d'échelle importante

➤ **Coût de la désalcoolisation** source <https://www.vitisphere.com/actualite-103255-la-desalcoolisation-du-vin-coute-de-25-a-200-hl.html>

- Très variable selon l'équipement mais aussi en cas de recours à un prestataire
- En moyenne: 100 €/hl mais possible d'aller jusqu'à 250 €/hl → coût selon la qualité et le procédé de désalcoolisation demandé soit env 1 €/l d'écart
- Prix d'achat d'une unité de désalcoolisation : autour de 2,5 M€
- **Influence des volumes traités sur le coût/hl:**
 - Si 1000 hl traités → coût/hl d'achat du matériel x2 (300%) par rapport à une sous-traitance
 - Si 10000 hl traités → différence de 18% entre les 2

48

➤ POUR RESUMER

- Achat → coûts élevés jusqu'à 5000 hl traités
- Baisse des coûts → augmenter amortissement des charges fixes sur des volumes importants
- Baisse des coûts → recours à la sous-traitance ou distillation (mais qualité très inférieure à l'osmose inverse ou l'évaporation sous-vide)

Les leviers économiques en oenologie

La thermovinification : une pratique pas si onéreuse notamment pour les rouges

➤ Coût de la thermovinification

- Coût de la thermo en CUMA: **0.12 €/l**
- Coût thermo **70000 à 150000 €**
- Prestation **11.8 €/hl** (pour 200 hl) chaud + froid

	Pour 210 hl	Par hl	Par bouteille
Frais de fonctionnement (gasoil, main d'œuvre, eau, électricité)	382,47 €	1,82 €	0,02 €
Coût total avec amortissement du matériel	3 557 €	16,94 €	0,13 €
coût de prestation de service	2 360 €	10,68 €	0,08 €

49

➤ Quels leviers techniques ?

- Qualité des rouges régulières → peut parfaitement être adapté à la production de vins désalcoolisés ensuite
- Economie énergétique → moins de dégagements de chaleur en cours de FA (fermentation en phase liquide) → moins besoin du froid pour gérer les t°
- Stabilisant microbien sur tout type de couleur
- Coût finalement peu conséquent ramené à la bouteille.