

**Rendez vous Techniloire**

# Référentiel Economique du Vigneron : 2015/2018

TERRES d'AVENIR

Centre Val de Loire : « Vignobles de l'ouest »

**Elise KOHSER**

**Chambre d'Agriculture du Maine et Loire**

**Christophe JOFFROY**

**Chambre d'Agriculture Loir et Cher**



**Vendredi 20 Novembre**



## **Vous vous interrogez...**

- **Quels sont les coûts moyens d'une plantation, de la production d'une bouteille de vin ?**
- **Quels sont les temps de travaux moyens à la vigne ?**
- **Quel niveau de charges retenir pour mon projet ?**



... Le Référentiel vous permet de :

- **Situer vos pratiques actuelles / points de repère.**
- **Optimiser vos itinéraires techniques.**
- **Anticiper le changement de pratiques.**



### Hypothèses retenues :

- **Entreprise viticole de 20 ha de vigne en production en AOC Centre Val de Loire : « Vignobles de l'ouest »**
- **Rendement moyen de 55 hl/ha**
- **Valorisation selon plusieurs circuits de distribution :**
  - **1000 hl de production réelle\* dont**
    - **400 hl en bouteilles (53300 b)**
    - **200 hl en petit vrac (bib)**
    - **400 hl en vrac négoce**
- **Les valeurs de matériel, bâtiments .... correspondent des valeurs intermédiaires entre des équipements neufs et anciens**
- **La base de la rémunération de la main d'œuvre est 16 €/h en sachant que toutes heures sont rémunérées**
- **Tous les prix sont en HT**



# COUT DE PLANTATION D' UN HECTARE DE VIGNE





## Cout de plantation d'un hectare de vigne

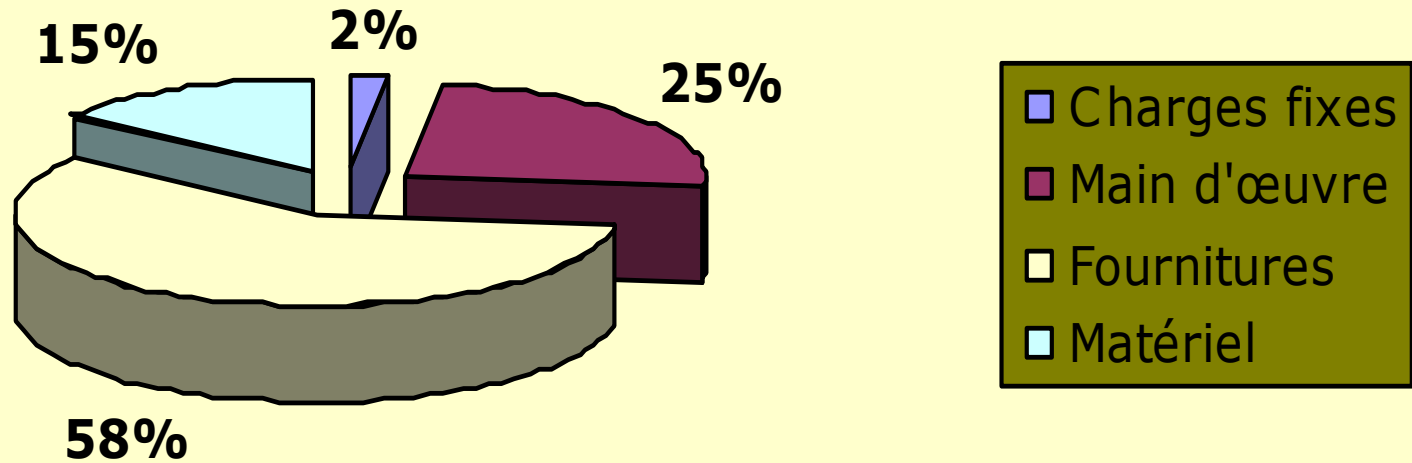
(1.5 m x 1 m = 5800 pieds et hors arrachage)

Récapitulatif						
En €	Fournitures	Matériel (30 €/h)		Main d'œuvre (16€/h)		Total
		H/ha	Cout /ha	H/ha	Cout /ha	
1 <sup>ère</sup> année	10 047	56	1 680	117	1 856	13 583
2 <sup>ème</sup> année	4 613	67	2 010	277	4 432	11 055
<b>Total</b>	<b>14 660</b>	<b>123</b>	<b>3 690</b>	<b>393</b>	<b>6 688</b>	<b>24 668</b>
Frais fixes/2ans	300					300
Impôts foncier	170					170
<b>Total</b>	<b>15 130</b>		<b>3 690</b>		<b>6 688</b>	<b>25 108</b>

Evolution du cout global d'une plantation					
1999	2002	2005	2008	2012	2015
18 598 €	19 922 €	21 1443 €	23 125 €	24 870 €	25 108 €



**Cout de plantation d'un hectare de vigne**





**Cout d'arrachage d'un hectare de vigne par le vigneron**

	<b>Tracteur</b>	<b>Main d'œuvre</b>
<b>Pré taille, enlèvement des fils des pieux des souches</b>	<b>26 h</b>	<b>112 h</b>
	<b>780 €</b>	<b>1 748 €</b>

**2 528 €**

**Cout d'arrachage d'un hectare de vigne par E.T.A**

**3 700 €**





**Coût de plantation d'un hectare de vigne (hors subvention) :**

**Commentaires et questions**

**Optimisation des coûts :**

- Les fournitures (plants, palissage ...) sont le 1<sup>er</sup> poste de charge : 58%
- la main d'œuvre représente encore plus de 25 % du coût global

**Amortissement**

- Il faut essayer de se garantir de la longévité de la vigne (choix des plants...)

**Autres**

- L'arrachage d'une vigne représente un coût élevé



# COUT DE PRODUCTION D' UN HECTARE DE VIGNE

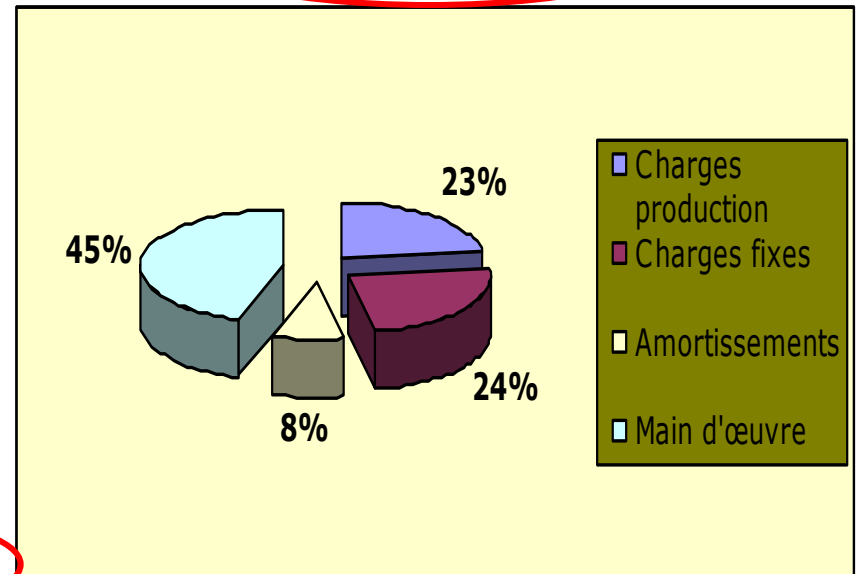




## Cout de production à la vigne ...

En €	Par ha	Par Litre (55hl/ha)
<b>Charges de production</b>	1 623	0.30
<b>Charges fixes</b>	1 726	0.31
<b>Amortissements</b>	590	0.10
<b>Total hors MO</b>	<b>3 939</b>	<b>0.71</b>
<b>Main d'œuvre</b>	<b>3 216</b>	<b>0.59</b>
<b>Total général</b>	<b>7 155</b>	<b>1.30</b>

**Main d'œuvre : 45 %**



⇒ Soit 201 heures de main d'œuvre /ha



## Evolution du cout production en €/litre de vin

Evolution du cout production en €/litre de vin (55hl/ha)					
1999	2002	2005	2008	2012	2015
0.90	0.95	0.99	1.14	1.26	1.30



Part de la main d'œuvre					
40 %	44 %	47 %	49 %	51 %	45 %



## Cout de production à la vigne ... « Conventiennel/Bio »

En €/l	Conventionnel	Bio	Commentaires
	Par Litre (55hl/ha)	Par Litre (40hl/ha)	
<b>Charges de production</b>	0.29	0.31	-380 € intrants (phyto)
<b>Charges fixes</b>	0.31	0.48	+100 € Carburant + usure matériel
<b>Amortissements</b>	0.11	0.17	+ 50 € tracteur + 50 € matériel sol
<b>Total hors MO</b>	<b>0.61</b>	<b>0.96</b>	
<b>Main d'œuvre</b>	<b>0.59</b>	<b>0.95</b>	+ 35 h
<b>Total général</b>	<b>1.30</b>	<b>1.91</b>	



**Seuil de coûts de production d'un litre de vin ...  
« Conventiennel/Bio » en fonction du rendement**

<b>Conventionnel</b>	
<b>Rdt/ha</b>	<b>€/l</b>
<b>45</b>	<b>1.59</b>
<b>50</b>	<b>1.43</b>
<b>55</b>	<b>1.30</b>
<b>60</b>	<b>1.19</b>

<b>Bio</b>	
<b>Rdt/ha</b>	<b>€/l</b>
<b>30</b>	<b>2.54</b>
<b>35</b>	<b>2.18</b>
<b>40</b>	<b>1.90</b>
<b>50</b>	<b>1.52</b>



## Cout de production à la vigne : Commentaires et questions

### Optimisation des coûts :

- La main d'œuvre représente le 1<sup>er</sup> poste de charges : + 45 %
- Définir le ou les postes de charges qui peuvent être optimisés
- Il faut optimiser les rendements dans une logique de Qualité (en conventionnel comme en Bio)
- De nouveaux postes de charges (en équivalent main d'œuvre) sont apparus : complantation .... et déjà le travail mécanique des sols



# COUT DE VINIFICATION



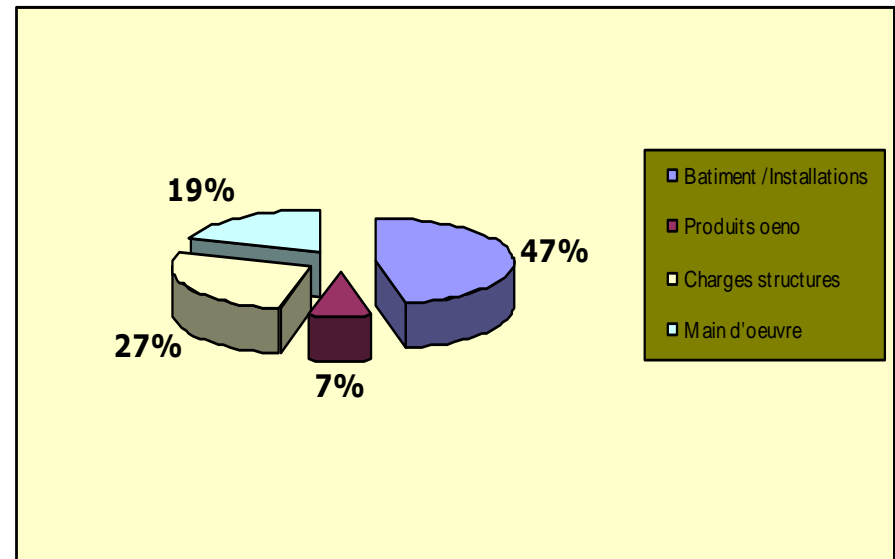




## Coût de vinification

Coût en € / litre	
Bâtiments installations	0.166
Produits œnologiques	0.026
Charges de structure	0.096
Main d'œuvre	0.069
<b>Total</b>	<b>0.357</b>

Main d'œuvre : 19 %





## Coût de vinification

Evolution du coût de vinification en €/litre de vin					
1999	2002	2005	2008	2012	2015
0.19	0.24	0.24	0.29	0.30	0.35



Part de la main d'œuvre					
18 %	20 %	20 %	21 %	22 %	19 %



## Cout de vinification : Commentaires et questions

### Optimisation des coûts :

- Les infrastructures sont le 1<sup>er</sup> poste de charge (47%)
- Les charges de structure notamment en énergie sont importantes

### Autres :

**Les nouvelles techniques ont un coût non négligeable**





# COUT DE CONDITIONNEMENT





## Coût du conditionnement

En €	Bib /l	Bouteilles
Bâtiments	0.15	0.15
Charges diverses	0.26	0.20
Conditionnement	0.16	0.66
Main d'œuvre	0.07	0.06
<b>Total</b>	<b>0.64 €/l</b>	<b>1.07 €/b</b>

### Bib €/l :

- Poche : 0.13 €
- Etiquette : 0.01€
- Capsule : 0.01 €
- Loca. Mat. : 0.01 €

### Bouteille €/b :

- Bouteille : 0.24 €
- Bouchon : 0.14 €
- Etiquette : 0.10 €
- Capsule : 0.04 €
- Carton : 0.08 €
- Divers : 0.02 €
- Palette Export : 0.03 €



### Cout du conditionnement : Commentaires et questions

#### Bib :

- Attention aux trop petits conditionnements qui pourraient créer un surcoût de main d'œuvre (manipulation)

#### Bouteilles :

- Le coût des fournitures (bouteilles, bouchons ...) est le 1<sup>er</sup> poste de charge (61%)
- Le bouchage à vis peut être une solution alternative pour des vins à rotation rapide

#### Autres :

- La prestation de service (filtration, mise en bouteille) peut permettre de répondre à des exigences réglementaires (HACCP)



# COÛT D'ÉLABORATION DE BULLES





## COÛT D'ÉLABORATION DE BULLES

En €/bouteille	
Cout production à la vigne	0.97 €
Cout vinification	0.28 €
Elaboration « bulles » (prise mousse, dégorgement)	1.75 €*
Conditionnement (coiffe, étiquette, carton ...)	0.40 €
Main d'œuvre	0.06 €
Transport	0.07 €
Cout immobilisation du vin (18 mois)**	0.10 €
Cout stockage bouteilles chez élaborateurs	0.01 €
Contributions professionnelles moyennes***	0.04 €
<b>Total</b>	<b>3.68 €</b>

\*variable de 1.6 € à 1.9 € /b selon l'élaborateur

\*\*\*CVO, OI, cotisations diverses ...

### **\*Cout immobilisation du vin :**

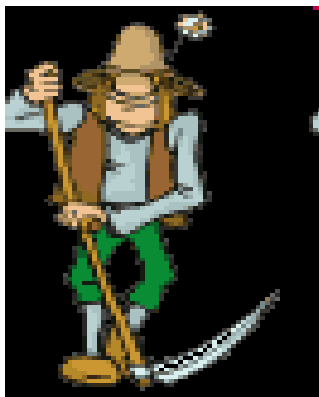
(Taux retenu : 3% par an x cout litre de vin : 1.67 €)

- Sur 12 mois : 0.05 €/bt
- Sur 18 mois : 0.07 €/bt
- Sur 24 mois : 0.10 €/bt





# MAIN D'ŒUVRE : Récapitulatif et synthèse

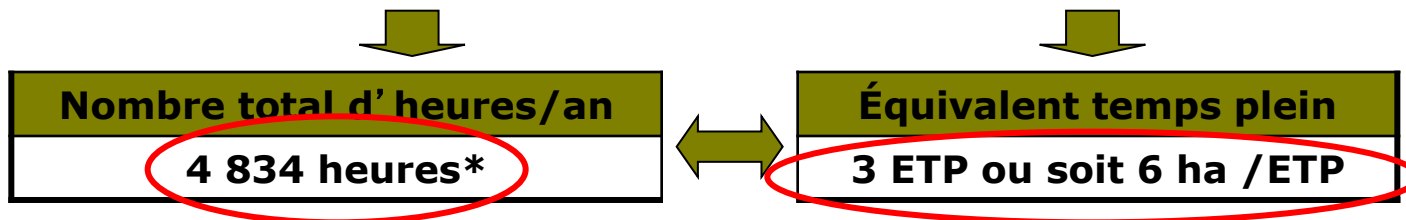




## MAIN D'ŒUVRE : Récapitulatif et synthèse ...

**Pour une entreprise viticole de :**

- 18 ha de vigne
- vinifiant 1000 hl/an
- commercialisant :
  - 53300 bouteilles
  - 200 hl en petit vrac
  - 400 hl en vrac Négoces



\* Hors frais de commercialisation



### Main d'oeuvre :

### Commentaires et questions

- La main d'œuvre est le principal poste de charge du raisin au conditionnement et à la commercialisation
- Il y a certainement des économies d'échelle à faire sur certaines tâches ... (groupement d'employeurs ....)

### Optimisation de la main d'œuvre :

- Sur certaines tâches administratives, il y a des marges de progrès  
...



# SYNTHESE





**Base 55 HI/ha**

## **SYNTHESE : Récapitulatif ...**

<b>Vente NEGOCE – par litre HT</b>	
<b>Cout du raisin</b>	<b>1.30 €</b>
<b>Cout de vinification</b>	<b>0.35 €</b>
<b>Contribution professionnelles moyennes*</b>	<b>0.04 €* </b>
<b>Total</b>	<b>1.69 €</b>

\* (CVO, OI, cotisations diverses ... )



Base 55 HI/ha

**SYNTHESE : Récapitulatif ...**

<b>BOUTEILLES – 0.75 l - ht</b>					
	<b>Caveau</b>	<b>Grossist e</b>	<b>Caviste</b>	<b>CHR</b>	<b>Export</b>
<b>Rappel cout : à la vigne à la cave</b>			<b>1.26 €</b>		
<b>Conditionnement</b>			<b>1.07 €</b>		
<b>Contributions professionnelles moyennes*</b>			<b>0.04 €</b>		
<b>Total</b>			<b>2.37 €</b>		
<b>Frais commercialisation</b>	<b>1.75 €</b>	<b>0.13 €</b>	<b>0.38 €</b>	<b>0.50 €</b>	<b>0.52 €</b>
<b>Total</b>	<b>4.12 €</b>	<b>2.50 €</b>	<b>2.75 €</b>	<b>2.87 €</b>	<b>2.89 €</b>

\*CVO, OI, cotisations diverses ...

<b>VIN BIO - Bouteille ( 0.75 l )</b>	
<b>en € - HT départ cave et hors frais de commercialisation</b>	
<b>Base 40 hl /ha</b>	<b>2.83 €</b>
<b>Base 35 hl /ha</b>	<b>3.10 €</b>
<b>Base 30 hl/ha</b>	<b>3.48 €</b>



### CONCLUSION:

- **Le cout de production est globalement optimisé dans les entreprises viticoles du Val de Loire**
- **La contribution du rendement dans le calcul de production est importante**
- **La part de la main d'œuvre dans le cout de production est le principal poste**



### CONCLUSION et PISTES de REFLEXION:

- **Réfléchir à de nouvelles organisations : chai en commun, embauche en commun,...**
- **Améliorer la valorisation des produits par une approche marketing.**





**Elise KOHSER**

**Chambre d'Agriculture du Maine et Loire**

**Christophe JOFFROY**

**Chambre d'Agriculture Loir et Cher**

**Merci de votre attention**