

Rendez vous Techniloire

Référentiel Economique du Vigneron : 2015/2018

TERRES d'**a**VENIR

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

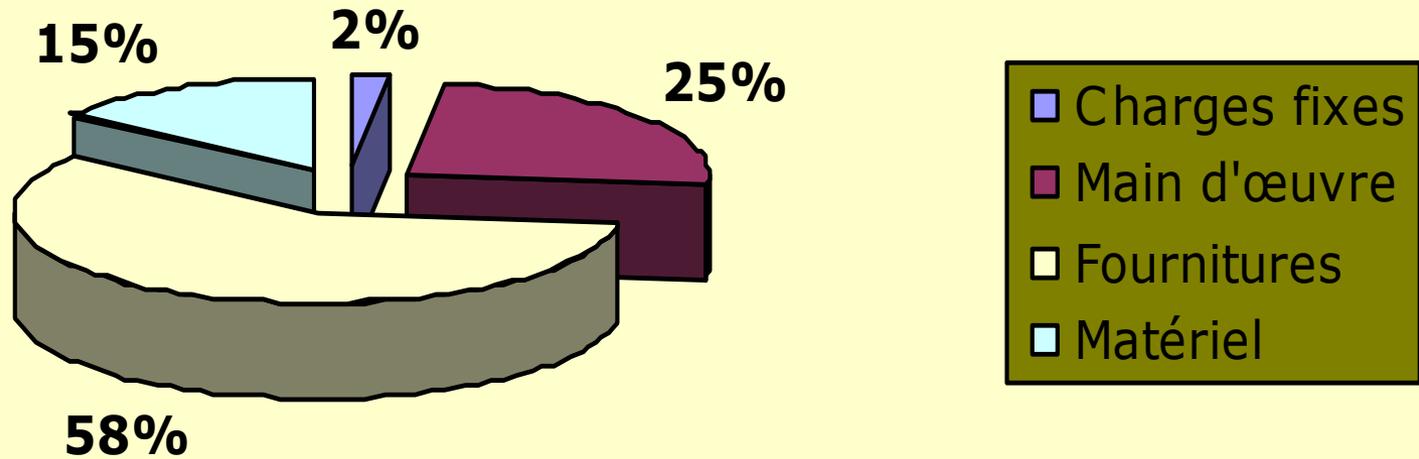
(1.5 m x 1 m = 5800 pieds et hors arrachage)

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

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

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

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^{er} 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

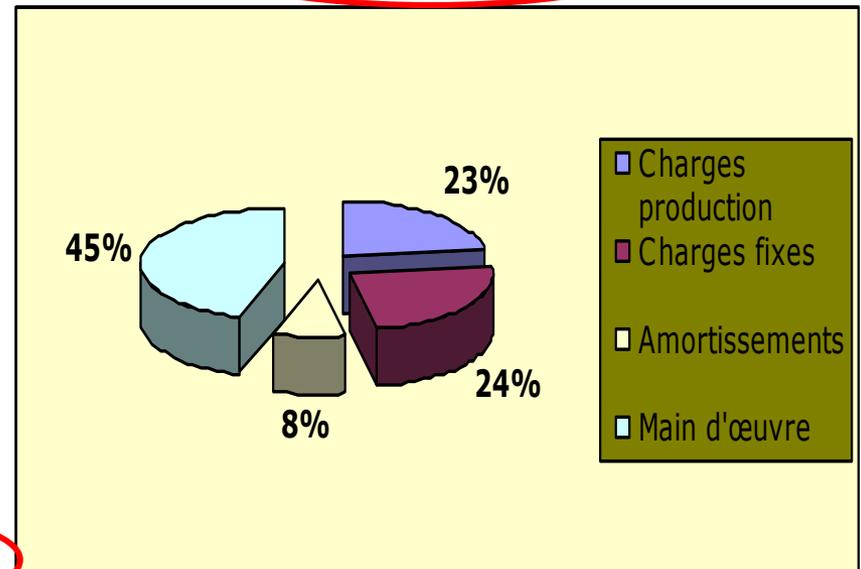




Cout de production à la vigne ...

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

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)	
Charges de production	0.29	0.31	-380 € intrants (phyto)
Charges fixes	0.31	0.48	+100 € Carburant + usure matériel
Amortissements	0.11	0.17	+ 50 € tracteur + 50 € matériel sol
Total hors MO	0.61	0.96	
Main d'œuvre	0.59	0.95	+ 35 h
Total général	1.30	1.91	



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

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

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



Cout de production à la vigne : Commentaires et questions

Optimisation des coûts :

- La main d'œuvre représente le 1^{er} 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

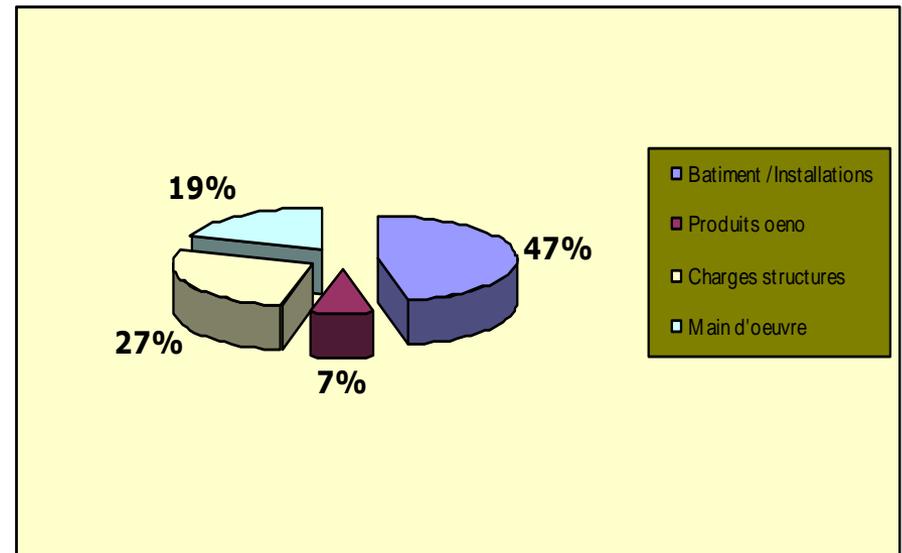




Coût de vinification

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

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^{er} 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
Total	0.64 €/l	1.07 €/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^{er} 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 €
Total	3.68 €

*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

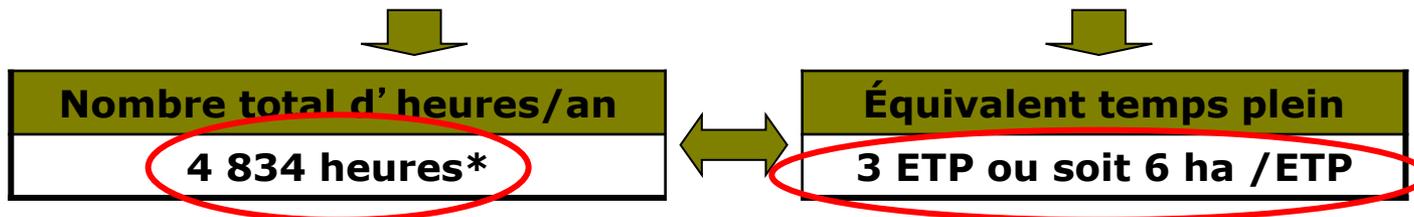




MAIN D'ŒUVRE : Récapitulatif et synthèse ...

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 Négoce



* 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 ...

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

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



Base 55 HI/ha

SYNTHESE : Récapitulatif ...

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

*CVO, OI, cotisations diverses ...

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



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