

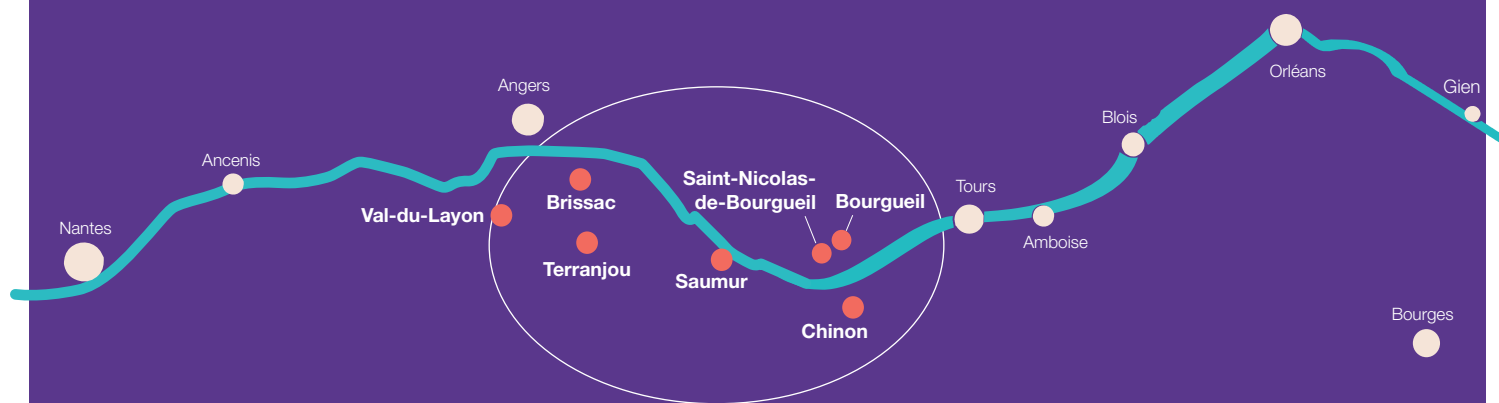


Référentiel économique du vigneron® 2025-2027



DE LA PLANTATION À LA MISE EN MARCHÉ

12^e édition



Vignoble Anjou-Saumur, Ouest 37

(Anjou-Saumur, Bourgueil, Chinon, Saint-Nicolas de Bourgueil)



Module commercialisation travaillé avec AOC Conseil.

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


MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Liberté Égalité Fraternité



CHAMBRE D'AGRICULTURE
INDRE-ET-LOIRE



CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

www.indre-et-loire.chambres-agriculture.fr
www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr



PRÉSENTATION de la démarche

La gestion des entreprises viticoles nécessite de la part du vigneron une bonne maîtrise des données technico-économiques. C'est l'objectif du « Référentiel Économique du Vigneron[®] » dont nous vous proposons cette édition actualisée.

Ce référentiel économique doit être considéré comme un outil de réflexion et une base de référence. Les chiffres retenus sont établis par rapport à une entreprise viticole représentative du vignoble Anjou-Saumur,

Ouest 37 et doivent ainsi être interprétés en conséquence.

Les calculs sont réalisés sur la base du principal itinéraire technique identifié sur le vignoble concerné. Dans une logique de viticulture durable, les exploitations se doivent d'être économiquement viables, avec un dimensionnement matériel et humain soutenable et être transmissible. Par conséquent, le calcul des coûts intègre une rémunération réelle du travail et du capital nécessaire à l'exploitation. Cette étude montre donc la réalité des coûts de production sur le vignoble, permettant de renouveler le foncier et le matériel, ainsi que d'augmenter le capital, tout en rémunérant la main d'œuvre via une projection sur la création de valeur.

Ce référentiel 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



La création de valeur

HYPOTHÈSES RETENUES

- Domaine viticole de 20 ha en vignes larges
- Rendement retenu : 50 hL/ha
- Volume vinifié : 1000 hL
- Dotation en main d'œuvre : 1 tractoriste, 1 maître de chai, 0,5 ETP saisonnier, 1,5 ETP commerce
- Exploitation à mi-vie, matériel amorti à demi-vie
- Répartition du volume vinifié : 600 hL en vente directe bouteille et 400 hL vente vrac négoce
- Rémunération horaire de la main d'œuvre chargée : 21 €



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
INDRE-ET-LOIRE



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

Ce document a été élaboré par un groupe de travail de conseillers d'entreprise et viticoles du réseau des Chambres d'agriculture du Val de Loire.



COÛT de plantation pour 1 ha (palissage 4 fils)

Densité de plantation : 4800 pieds/ha

Plantation et 1 ^{re} feuille	Temps (heures)	Amortissement matériel	Appro & travaux/tiers	Main d'œuvre	Coût total
Labour profond			400 €	0 €	400 €
Fumure de fond	2,50	150 €	40 €	53 €	243 €
Binage avant plantation	10,00	284 €		210 €	494 €
Plantation					
Prestation plantation mécanique	8,00		8 673 €	168 €	8 841 €
Arrosage	10,00	267 €		210 €	477 €
Entretien					
Binage avant plantation	10,00	284 €		210 €	494 €
Binage manuel	32,00			672 €	672 €
Traitement phytosanitaire	2,00	105 €	44 €	42 €	191 €
Palissage					
Pose des amarres	30,00		770 €	630 €	1 400 €
Pose des piquets	30,00	1 194 €	4 534 €	630 €	6 358 €
Pose des fils de palissage	50,00		3 647 €	1 050 €	4 697 €
Charges de structure & fermage				0 €	1 000 €
TOTAL 1^{re} année de plantation	184,50	2 284 €	18 107 €	3 875 €	25 265 €

Coût arrachage vigne
3052 €/ha dont
112 h de travail,
400 € de prestation
minipelles/poteaux
et amarres, 300 €
prestation arrachage
à la pelle

Coût prestation
plantation manuelle
(220 h pour
6500 cep/ha) :
4620 €/ha

Coût cépages
résistants
Floréal, Vidoc,
artaban
2,5 €/plant

2 ^e feuille	Temps (heures)	Amortissement matériel	Appro & travaux/tiers	Main d'œuvre	Coût total
Taille 2 ^e année	25,00	4 €		525 €	529 €
Binage mécanique plantation	10,00	284 €		210 €	494 €
Binage manuel	32,00			672 €	672 €
Traitement phytosanitaire	8,00	420 €	352 €	168 €	940 €
Complantation	8,00	197 €	217 €	168 €	582 €
Arrosage	10,00	267 €		210 €	477 €
Liage	20,00	6 €	38 €	420 €	464 €
Charges de structure & fermage	0,00			0 €	1 000 €
TOTAL 2^e année plantation	113,00	1 178 €	607 €	2 373 €	5 157 €

Coût prestation
installation palissage :
- Pose piquets et
palissage 4 fils
- Prestation (hors
fournitures):
4600 €/ha

Récapitulatif - Palissage 4 fils	Temps (heures)	Amortissement matériel	Appro & travaux/tiers	Main d'œuvre	Charges de structure	Coût total
1 ^{re} année	184,50	2 284 €	18 107 €	3 875 €	1 000 €	25 265 €
2 ^e année	113,00	1 178 €	607 €	2 373 €	1 000 €	5 157 €
TOTAL	297,50	3 462 €	18 714 €	6 248 €	2 000 €	30 423 €

Coût total ramené
au cep = 6,3 €
pour 4800 pieds/ha

Amortissement plantation / an			
Coût total plantation	35 ans	30 ans	25 ans
30 423 €	869 €	1 014 €	1 217 €



COÛT de production du raisin pour 1 ha (palissage 4 fils)

Itinéraire technique hors AB	Temps (heures)	Amortissement matériel	Appro & travaux/tiers	Main d'œuvre	Coût total hors AB	Coût total AB
Charges travaux d'hiver						
Descente des fils mécanique	1,00	23 €		21 €	44 €	
Prétaillage	1,50	71 €		32 €	103 €	
Taille Guyot simple + tirage	75,00	11 €		1 575 €	1 586 €	
Elimination souches mortes/entretien palissage	10,00	398 €	91 €	210 €	699 €	
Pliage/liage	20	6 €	38 €	420 €	464 €	
Broyage sarments	1,00	42 €		21 €	63 €	
Complantation 2 %	12,00	296 €	217 €	252 €	765 €	
Fertilisation d'entretien	1,50	90 €	368 €	32 €	490 €	384 €
Total	122,0	936 €	713 €	2 562 €	4 212 €	4 106 €
Charges travaux d'été						
Désherbage chimique du rang et tonte des inter-rangs	5,00	170 €	179 €	105 €	454 €	712 €
Entretien tournières	1,00	11 €		21 €	32 €	
Relevage (2 passages)	25,00		51 €	525 €	576 €	
Rognage (4 passages)	5,00	217 €		105 €	322 €	257 €
Ébourgeonnage têtes et pieds manuel	25,00			525 €	525 €	
Effeillage (/tiers) 2 têtes 1 face	0,00		130 €	0 €	130 €	
Tr.mildiou & oïdium (8 trait.)	8,00	420 €	352 €	168 €	940 €	1 138 €
Tr.Vers de la grappe classique (1 trait.)	1,00	53 €	50 €	21 €	124 €	124 €
Total	70	870 €	762 €	1 470 €	3 102 €	3 493 €
Vendanges mécanisées/tiers avec chauffage, transport vendange par exploitant	2,5	128 €	744 €	53 €	924 €	
Charges de structure raisin						
Amortissement plantation 25 ans & fermage terre	0,00				1 217 €	1 217 €
Assurance récolte	0,00				365 €	365 €
Charges de structure raisin					1 507 €	1 566 €
Total charges de structure					3 088 €	3 148 €
TOTAL coût de production/ha pour 20 ha	195	1 934 €	2 219 €	4 087 €	11 327 €	11 672 €
Coût de production total du raisin	par ha	Pour 45 hL/ha	Pour 55 hL/ha	Pour 65 hL/ha		
Itinéraire technique hors AB	11 327 €	252 €	206 €	174 €		
Itinéraire technique AB	11 672 €	259 €	212 €	180 €		

Coût curetage avec amortissement matériel et main d'œuvre 3,72 €/cep

Coût vendanges manuelles Environ 2500 €/ha, variable selon rendement

Coût de la lutte anti-gel pour 2 nuits/an (amortissement et fonctionnement, hors aide) :
 - Bougies : 0,49 €/L vin
 - Tour à vent sans bruleur : 0,29 €/L vin
 - Tour à vent avec bruleur : 0,48 €/L vin
 - Aspersion : 0,27 €/L vin
 - Fils chauffants : 0,55 €/L vin



€ COÛT de vinification en cave particulière (sur une base 1000 hL)

Processus de vinification blanc / rosé	Amortissement matériel	Appro	Main d'œuvre
Préparation de chai (1)			504 €
Réception de vendange (2)			2 961 €
Pressurage – encuvage (3)			2 646 €
Suivi de fermentation (4)			840 €
Élevage (5)			1 092 €
TOTAL VINIFICATION	18 000 €	2 802 €	8 043 €

- (1) Inclus main d'œuvre (30 h)
- (2) Inclus coûts sauterelle, pompe à vendange et main d'œuvre (161h – 10 jours de vendanges)
- (3) Inclus coûts amortissement pressoir, main d'œuvre (débouillage et collage) - global 120 h
- (4) Inclus coûts main d'œuvre (3 semaines de fermentation) - 177 h (Remontage (2x/jour) pour 100hl, levurage, suivi densité, délestage, décuvage, ensemencement)
- (5) Inclus coût filtration, soutirages (x3), élevage moyen 6 mois (cuve inox), main d'œuvre (52 h)

Processus de vinification rouge	Amortissement matériel	Appro	Main d'œuvre
Préparation de chai (1)			504 €
Réception de vendange (2)			3 381 €
Pressurage – encuvage (3)			2 520 €
Suivi de fermentation (4)			3 717 €
Élevage (5)			1 092 €
TOTAL VINIFICATION	18 000 €	1 742 €	11 214 €

- (1) Inclus main d'œuvre (24 h)
- (2) Inclus coûts sauterelle, pompe à vendange et main d'œuvre (141h – 10 jours de vendanges)
- (3) Inclus coûts amortissement pressoir, main d'œuvre (débouillage et collage) - global 126 h
- (4) Inclus coûts main d'œuvre (3 semaines de fermentation) - 40 h (collage 30 % volume, levurage, suivi fermentaire)
- (5) Inclus coût filtration, soutirages (x3), élevage moyen 6 mois (cuve inox), main d'œuvre (52 h)

Charges de structure (€/1000 hL)	Coût global Blanc / rosé	Coût global rouge
Eau - électricité	4099 €	4099 €
Entretien matériel	596 €	596 €
Assurances	2840 €	2840 €
Honoraires (analyses + suivi œnologue)	5000 €	5000 €
Cotisation ODG	2280 €	2280 €
SOUS-TOTAL	14 815 €	14 815 €
TOTAL VINIFICATION	43 580 €	45 691 €

Coût de l'élevage dans des contenants alternatifs :

- œufs béton (9 hL) 4600 €
- amphore (5 hL) 2200 €
- cuve tronconique bois (25 hL) 15000 €
- barrique (400 L) 1200 €
- barrique (225 L) 800 €





COÛT de conditionnement (en bouteilles)

	Amortissement	Appro & divers	Main d'œuvre	Charges de structure	Total en €/bouteille
Fournitures (en € par bouteille)					
Bouteille (prix moyen/unité)		0,40 €			Coût de mise en bouteille au domaine en interne : Amortissement : 0,12 €/btle Appro & divers : 0,87 €/btle Main d'œuvre : 0,09 €/btle Charges de structure : 0,25 €/btle
Bouchons (prix moyen/unité)		0,15 €			
Etiquette (prix moyen par unité)		0,15 €			
Cartons (prix moyen par unité)		0,06 €			
Capsules (prix moyen par unité)		0,10 €			
Total		0,86 €			
Étapes du conditionnement					
Préparation des vins		0,01 €	0,01 €		
Encartonnage et entreposage au chai	0,05 €			0,25 €	
Installations, matériel & prestation					
Prestation mise en bouteille		0,21 €	0,01 €		
TOTAL conditionnement par prestataire	0,05 €	1,08 €	0,02 €	0,25 €	1,40 €

ÉLABORATION BOUTEILLE DE VIN EFFERVESCENT

Calcul effervescents basé sur un rendement de base à 70 hL/ha		Élaboration méthode (prise de mousse et dégorgement)	
Coût du raisin vigne 4800 ceps/ha (70 hL/ha)	1,22 €	Conditionnement (coiffe, étiquette, carton...)	0,73 €
Coût de vinification	0,33 €	Main d'œuvre (32h x 21 €/8000 bouteilles)	0,08 €
Total	1,54 €	Coût d'immobilisation du vin (sur 12 mois)	0,14 €
		Coût stockage bouteilles	0,01 €
		Total en €/bouteille	4,10 €

€ FRAIS DE COMMERCIALISATION (base 80 000 bouteilles)

Module commercialisation travaillé avec



Charges fixes Personnel	ETP	Rémunération annuelle	Rémunération sur ETP
Main d'œuvre commerciale (vente, suivi administratif)	1	50 000 €	50 000 €
Communication (charte, internet, publipostage...)			12 000 €
TOTAL			62 000 €

Coût total ramené à la bouteille = 0,77 €

Particulier (nbre BT)	Part du volume commercialisé
32 000	40 %
17 525,00 €	0,55 €

soit un total de 1.32 €/bouteille

- recruter un vendeur pour le caveau de vente pendant 3 mois (6000 €)
 - refaire une partie de son caveau de 50 m² (30000 €, amortis sur 5 ans, soit 6000 €/an)
 - refaire 2 panneaux de signalisation (1000 €, amortis sur 8 ans, soit 125 €/an)
 - participer à 6 salons particuliers (3000 €)
 - envoyer 2 courriers papier à 1000 contacts (2400 €)
- Coût total par an : 17 525 €, soit 0,55 € par bouteille sur une année pour 32 000 bouteilles.

Pro (nbre BT)	Part du volume commercialisé
32 000	40 %
12 300,00 €	0,38 €

soit un total de 1.15 €/bouteille

- participer à un salon « national » (3000 €)
 - développer des produits dérivés (1000 €, amortis sur 3 ans, soit 330 €/an)
 - réaliser/faire réaliser 30 jours de déplacements par an (9000 €)
- Coût total par an : 12330 €, soit 0,38 € par bouteille sur une année pour 32 000 bouteilles.

Export (nbre BT)	Part du volume commercialisé
16 000	20 %
20 973,00 €	1,31 €

soit un total de 2.08 €/bouteille

- participer à un salon « national » (6000 €)
 - développer des produits dérivés (1000 €, amortis sur 3 ans, soit 330 €/an)
 - réaliser/faire réaliser 5 semaines de déplacements par an en Europe (14 643 €)
- Coût total par an : 20 973 €, soit 1,31 € par bouteille sur une année pour 16 000 bouteilles.

€ CRÉATION DE VALEUR

La gestion financière d'une entreprise doit intégrer 2 composantes essentielles en complément de la notion de coût de production :

- la création d'une marge de sécurité liée à la gestion d'un éventuel aléa (climat, marché...)
- la création de valeur permettant la mise en œuvre des projets de développement, notamment liés à la transition écologique, à l'adaptation au changement climatique mais également à la prospection de nouveaux marchés, à l'innovation, à la création d'image, de positionnement...

En conclusion cela doit se traduire par la création de disponibilités financières pour se dégager une marge de sécurité.

Exemple d'une exploitation commercialisant 600 hL en vente directe bouteille (80 000 bouteilles) et 400 hL au négoce	
Définition d'une marge de sécurité « aléas climatiques »	
Hypothèse d'une perte moyenne de 1,5 récolte sur 10 ans (15 % par an en moyenne)	
Chiffre d'affaire négoce pour un cours moyen à 170 €/hL	68 000 €
Chiffre d'affaire vente directe bouteille pour un prix hors marge moyen de 4 €/bouteille	320 000 €
CA total	388 000 €
Perte de CA sur 10 ans (1,5 récolte)	582 000 €
Marge de sécurité aléa climatique nécessaire annuelle	0,73€ / bouteille (80 000 bouteilles)

Soit une perte annuelle moyennée de : 58 200€

Définition d'une marge rémunération du capital	
Hypothèse de capital sur une exploitation de 20 ha	600 000 €
Hypothèse de rémunération du capital à 4 %	24 000 €
Marge rémunération du capital	0,30€ / bouteille (80 000 bouteilles)

Soit une marge totale nécessaire à la création de valeur de 1,41€/bouteille minimum

Définition d'une marge rémunération de la fonction de chef d'entreprise	
Pour des prélèvements chef d'entreprise (en plus de ses heures travaillées intégrées au coût de production)	30 000 €
Marge pour les prélèvements du chef d'entreprise	0,38€ / bouteille (80 000 bouteilles)

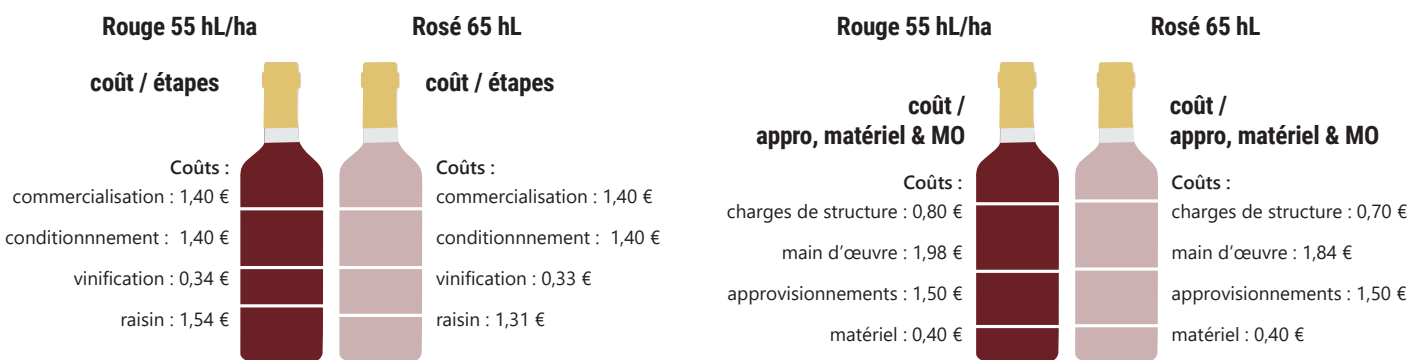


ITK hors AB	Rouge 55 hL		Rosé 65 hL	
	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L
Coût du raisin	205 €	1,54 €	174 €	1,31 €
Coût de vinification	44 €	0,34 €	43 €	0,33 €
Coût de conditionnement		1,40 €		1,40 €
Coût de commercialisation		1,40 €		1,40 €
TOTAL HT	249 €	4,68 €	217 €	4,44 €

ITK BIO	Rouge 55 hL/ha		Rosé 65 hL/ha	
	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L
Coût du raisin	212€	1,60 €	179 €	1,35 €
Coût de vinification	44 €	0,33 €	43 €	0,33 €
Coût de conditionnement		1,40 €		1,40 €
Coût de commercialisation		1,40 €		1,40 €
TOTAL HT	256 €	4,73 €	223 €	4,48 €

Focus main d'œuvre rouge 55 hL/ha	Coût global en €	Coût main d'œuvre en €	RATIO
Coût du raisin	226 531 €	81 690 €	36 %
Coût de vinification	45 817 €	11 340 €	15 %
Coût de conditionnement	112 000 €	1 600 €	1 %
Coût de commercialisation	112 300 €	62 000 €	55 %
TOTAL HT	496 648€	156 630 €	36 %

Base de coûts de revient selon les différents circuits de commercialisation	Rouge 55 hL/ha			Rosé 65 hL/ha		
	Particuliers	Pro	Export	Particuliers	Pro	Export
Coût de revient calculé	4,60 €	4,43 €	5,36 €	4,37 €	4,20 €	5,13 €
Marge création de valeur	1,41 €	1,41 €	1,41 €	1,41 €	1,41 €	1,41 €
TOTAL HT	6,01 €	5,84 €	6,77 €	5,78 €	5,61 €	6,54 €



Le référentiel ne peut pas servir pour construire une base tarifaire, mais plutôt pour positionner son système de production. Il s'agit de coûts moyens qui permettent de rémunérer toutes les heures mais aussi renouveler le matériel et le foncier, y compris dans une perspective de transmission. Les rendements retenus dans l'étude sont optimisés et il faudra être d'autant plus vigilant dans l'analyse des coûts si on se trouve en dessous de ces rendements. Vendre au-dessus des coûts de production doit permettre au vigneron de mieux rémunérer son travail et lui donner la capacité d'anticipation et d'innovation pour développer son entreprise.

Le coût de production est important mais pas exclusif pour piloter la stratégie de développement de son entreprise, c'est l'analyse fine des perspectives de marché et la réflexion sur le prix de vente qui permettront une création de valeur supérieure. Si votre coût de production est éloigné de ces repères, la vigilance est requise ! Nous pouvons vous accompagner via notre offre de services pour analyser ces écarts pour votre situation. Cela permettra de vérifier qu'il n'y ait pas de risque non détecté à moyen terme pour l'exploitation : décapitalisation, non renouvellement du matériel et/ou du foncier, organisation du travail...

Pour des informations complémentaires, contactez la Chambre d'agriculture de Pays de la Loire au 02 49 18 78 14 ou la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire au 02 47 48 37 37