



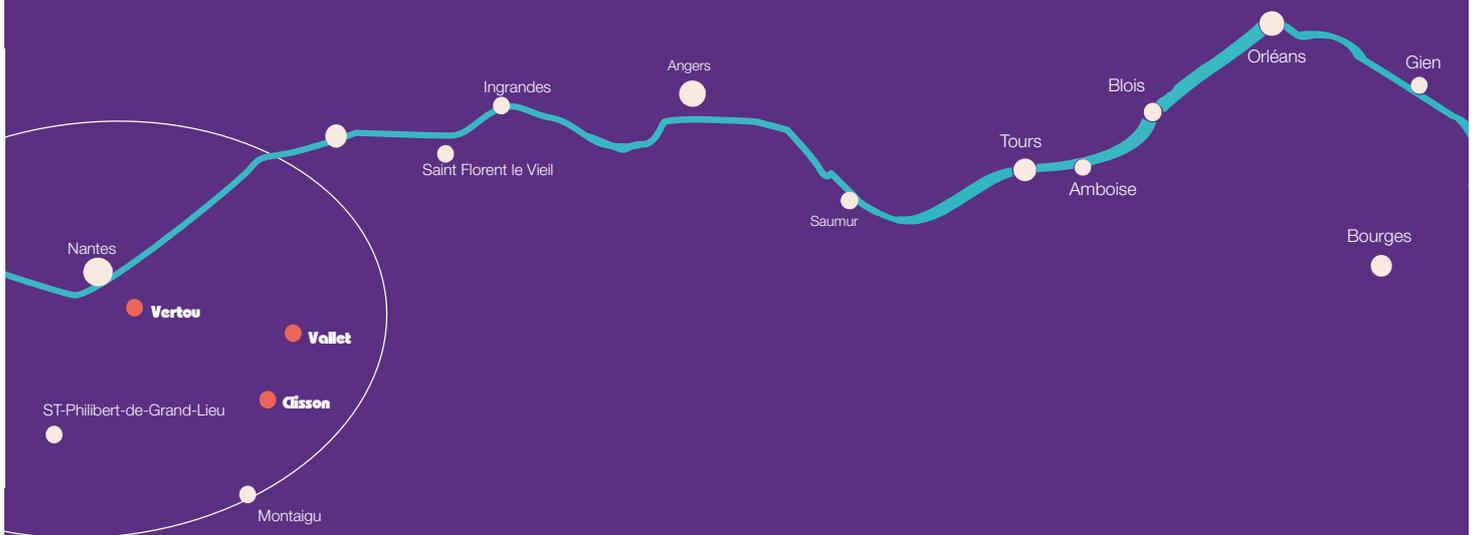
Référentiel économique du vigneron® 2025-2027



DE LA PLANTATION À LA MISE EN MARCHÉ

Vignoble de Muscadet

12^e édition



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**
PAYS DE LA LOIRE

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 Muscadet et doivent ainsi être interprétés en conséquence.

HYPOTHÈSES RETENUES

- Domaine viticole de 20 ha AOP Muscadet
- Rendement : 45 hL/ha
- Volume vinifié : 900 hL
- Dotation en main d'œuvre (en ETP/qualification) : 1 tractoriste, 1 caviste, 0,5 ETP saisonniers, 1 ETP commerce
- Exploitation à mi-vie ; matériel amorti à demi-vie
- Répartition du volume vinifié 360 hL en vente directe bouteille ; 540 hL vente vrac au négoce
- Rémunération horaire de la main d'œuvre chargée : 21 €

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



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



COÛT de plantation pour 1 ha (palissage 4 fils)

Densité de plantation : 6500 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	141 €	40 €	53 €	234 €
Binage avant plantation	10,00	270 €		210 €	480 €
Plantation					
Prestation plantation mécanique	8,00		9 887 €	168 €	10 055 €
Arrosage	10,00	232 €		210 €	442 €
Entretien					
Binage avant plantation	10,00	370 €		210 €	580 €
Binage manuel	32,00			672 €	672 €
Traitement phytosanitaire	2,50	131 €	88,00	53 €	272 €
Palissage					
Pose des amarres	40,00		1038,18	840 €	1 878 €
Pose des piquets	40,00	2 146 €	6 800 €	840 €	9 786 €
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	75	3 291 €	21 900 €	4 305 €	30 496 €

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

Coût 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	30,00	4,36 €		630 €	634 €
Binage mécanique plantation	12,00	444 €		252 €	696 €
Binage manuel	32,00			672 €	672 €
Traitement phytosanitaire	10,00	525 €	352 €	210 €	1 087 €
Complantation	10,00	211 €	642 €	210 €	1 064 €
Arrosage	12,00	279 €		252 €	531 €
Liage	25,00	8 €	38 €	525 €	570 €
Charges de structure & fermage				0 €	1 000 €
TOTAL 2^e année plantation	131	1 471 €	1 032 €	2 751 €	6 254 €

Coût prestation installation palissage par entreprise
- 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	75	3 291 €	21 900 €	4 305 €	1 000 €	30 496 €
2 ^e année	131	1 471 €	1 032 €	2 751 €	1 000 €	6 254 €
TOTAL	206	4 762 €	22 932 €	7 056 €	2 000 €	36 750 €

Coût total ramené au cep = 7,07 € pour 6500 pieds/ha

Amortissement plantation / an			
Coût total plantation	35 ans	30 ans	25 ans
36 750 €	1 050 €	1 225 €	1 470 €



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	1,50	29 €		32 €	60 €	
Préaillage	2,00	145 €		42 €	187 €	
Taille Guyot simple + tirage	80,00	12 €		1 680 €	1 692 €	
Élimination souches mortes/entretien palissage	10,00	363 €	136 €	210 €	709 €	
Pliage/liage	25	8 €	38 €	525 €	570 €	
Broyage sarments	1,50	101 €		32 €	133 €	
Complantation 2 %	14,00	296 €	289 €	294 €	880 €	
Fertilisation d'entretien	2,00	88 €	368 €	42 €	498 €	455 €
Total	136	1 041 €	831 €	2 856 €	4 728 €	4 685 €
Charges travaux d'été						
Désherbage chimique du rang et tonte des inter-rangs	6,00	176 €	179 €	126 €	481 €	885 €
Entretien tournières	1,00	41 €		21 €	62 €	
Relevage (2 passages)	30,00		76 €	630 €	706 €	
Rognage (3 passages)	6,00	186 €		126 €	312 €	
Effeillage (/tiers) 2 têtes 1 face	0,00		130 €	0 €	130 €	
Trait. mildiou & oidium (8 trait.)	12,00	630 €	352 €	252 €	1 234 €	1 221 €
Trait. vers de la grappe classique (1 trait.)	1,50	79 €	50 €	32 €	160 €	133 €
Total	56,5	1 112 €	787 €	1 187 €	3 085 €	3 448 €
Vendanges mécanisées/tiers avec chauffeur, transport vendange par exploitant	2,5	142 €	744 €	53 €	939 €	
Charges de structure raisin						
Amortissement plantation 25 ans & fermage terre	0,00				1 470 €	
Assurance récolte	0,00				365 €	365 €
Charges de structure raisin					1 507 €	1 566 €
Total charges de structure					3 341 €	3 401 €
TOTAL coût de production/ha pour 20 ha	195	2 295 €	2 362 €	4 095 €	12 093 €	12 472 €

Coût vendange manuelle environ 2500 €/ha, variable selon rendement

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

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 production total du raisin	par ha	Pour 45 hL/ha	Pour 45 hL/ha	Pour 55 hL/ha	Pour 65 hL/ha
Itinéraire technique hors AB	12 093 €	346 €	269 €	220 €	186 €
Itinéraire technique AB	12 472 €	356 €	277 €	227 €	192 €



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

Processus de vinification blanc	Amortissement matériel	Appro	Main d'œuvre
Préparation de chai (1)			630 €
Réception de vendange (2)			3 171 €
Pressurage – encuvage (3)			2 751 €
Suivi de fermentation (4)			840 €
Elevage (5)			1 113 €
TOTAL VINIFICATION	18 000 €	3 388 €	8 505 €

- (1) Inclus main d'œuvre (30 h)
- (2) Inclus coûts sautereille, pompe à vendange et main d'œuvre (141h – 10 jours de vendanges)
- (3) Inclus coûts amortissement pressoir, main d'œuvre (débouillage et collage) - global 151 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
Eau - électricité	4 099 €
Entretien matériel	596 €
Assurances	2 840 €
Honoraires (analyses + suivi œnologue)	5 000 €
Cotisation ODG	2 280 €
Frais d'élevage (usage cuverie, prise en compte risque et immo financière)	27 020 €
TOTAL VINIFICATION	41 835 €

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 €

Total vinification pour 1000 hL 44 708 €

Total élevage 27 020 €

Soit 71,7 €/hL





COÛT de conditionnement (en bouteilles)

	Amortissement	Appro & diversw	Main d'œuvre	Charges de structure	Total en €/bouteille
Fournitures (en € par bouteille)					
Bouteille (prix moyen/unité)		0,40 €			
Bouchons (prix moyen/unité)		0,15 €			
Étiquette (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 €

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

ÉLABORATION BOUTEILLE DE VIN EFFERVESCENT

Calcul effervescent basé sur un rendement de base à 70 hL/ha			
Coût du raisin vigne 6500 ceps/ha (70 hL/ha)	1,30 €	Elaboration méthode (prise de mousse et dégorgement)	1,60 €
Coût de vinification	0,32 €	Conditionnement (coiffe, étiquette, carton...)	0,73 €
Total	1,62 €	Main d'œuvre (32h x 21 €/8000 bouteilles)	0,08 €
		Coût d'immobilisation du vin (sur 12 mois)	0,14 €
		Coût stockage bouteilles	0,01 €
		Total en €/bouteille	4,18 €

€ FRAIS DE COMMERCIALISATION (base 48 000 bouteilles)

Module commercialisation travaillé avec



Charges fixes Personnel	ETP	Rémunération annuelle	Rémunération sur ETP
Main d'oeuvre commerciale (vente, suivi administratif)	1	50 000 €	50 000 €
Communication (charte, internet, publipostage...)			6 000 €
TOTAL			56 000 €

Coût total par an : 56 000 € soit 1,17 €/bouteille sur une année pour 48 000 bouteilles

Particulier (nbre BT)	Part du volume commercialisé	Pro (nbre BT)	Part du volume commercialisé	Export (nbre BT)	Part du volume commercialisé
19 200	40%	19 200	40%	9 600	20%
17 525 €	0,91 €	12 300 €	0,64 €	7 330 €	0,76 €

soit un total de 2.08 €/bouteille

soit un total de 1.81 €/bouteille

soit un total de 1.93 €/bouteille

- recruter un vendeur(se) 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 €)

- 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 €)

- participer à un salon « national » (6000 €)
- développer des produits dérivés (1000 €, amortis sur 3 ans, soit 330 €/an)

€ 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 540 hL au négoce et 360 hL en vente directe bouteille (48 000 bouteilles)	
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 180 €/hL	97 200 €
Chiffre d'affaire vente directe bouteille pour un prix hors marge moyen de 4 €/bouteille	192 000 €
CA total	289 200 €
Perte de CA sur 10 ans (1,5 récolte)	433 800 €
Marge de sécurité aléa climatique nécessaire annuelle	0,90€ / bouteille (48 000 bouteilles)

Soit une perte annuelle moyennée de : 43 380 €

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	0,50€ / bouteille (48 000 bouteilles)

Soit une marge totale nécessaire à la création de valeur de 2,03 €/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	0,63€ / bouteille (48 000 bouteilles)



©Xavier Remongin, agriculture.gouv.fr



©Adobe Stock

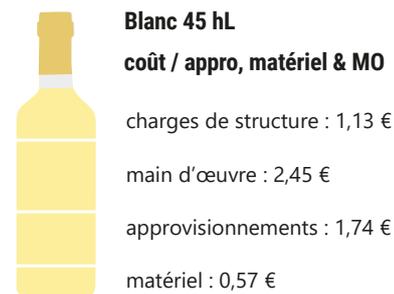
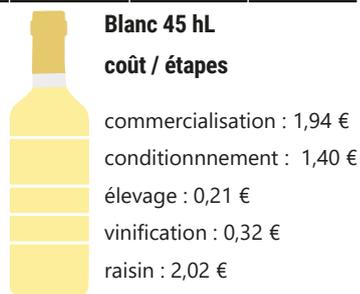
Blanc sec 45 hL/ha		
	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L
Coût du raisin	269 €	2,02 €
Coût de vinification	43 €	0,32 €
Coût d'élevage	28 €	0,21 €
Coût de conditionnement		1,40 €
Coût de commercialisation		1,94 €
TOTAL HT	340 €	5,89 €

Blanc sec 55 hL/ha		
	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L
Coût du raisin	220 €	1,65 €
Coût de vinification	45 €	0,34 €
Coût d'élevage	27 €	0,20 €
Coût de conditionnement		1,40 €
Coût de commercialisation		1,94 €
TOTAL HT	292 €	5,53 €

Blanc sec 45 hL/ha		
ITK BIO	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L
Coût du raisin	277 €	2,08 €
Coût de vinification	43 €	0,32 €
Coût d'élevage	28 €	0,21 €
Coût de conditionnement		1,40 €
Coût de commercialisation		1,94 €
TOTAL HT	348 €	5,95 €

Focus main d'œuvre Blanc sec 45 hL/ha	Coût global en €	Coût main d'œuvre en €	RATIO
Coût du raisin	241 867 €	81 900 €	34 %
Coût de vinification	43 009 €	7 392 €	17 %
Coût d'élevage	28 133 €	1 113 €	4 %
Coût de conditionnement	168 000 €	2 400 €	1 %
Coût de commercialisation	93 120 €	50 000 €	54 %
TOTAL HT	574 129 €	142 805 €	25 %

Base de coûts de revient selon les différents circuits de commercialisation	Blanc sec, élevage 6-12 mois, 45hL/ha		
	Particuliers	Pro	Export
Coût de revient calculé	6,03 €	5,76 €	7,06 €
Marge création de valeur	2,03 €	2,03 €	2,03 €
TOTAL HT	8,06 €	7,79 €	9,09 €



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 des Pays de la Loire au 02 53 46 60 05