

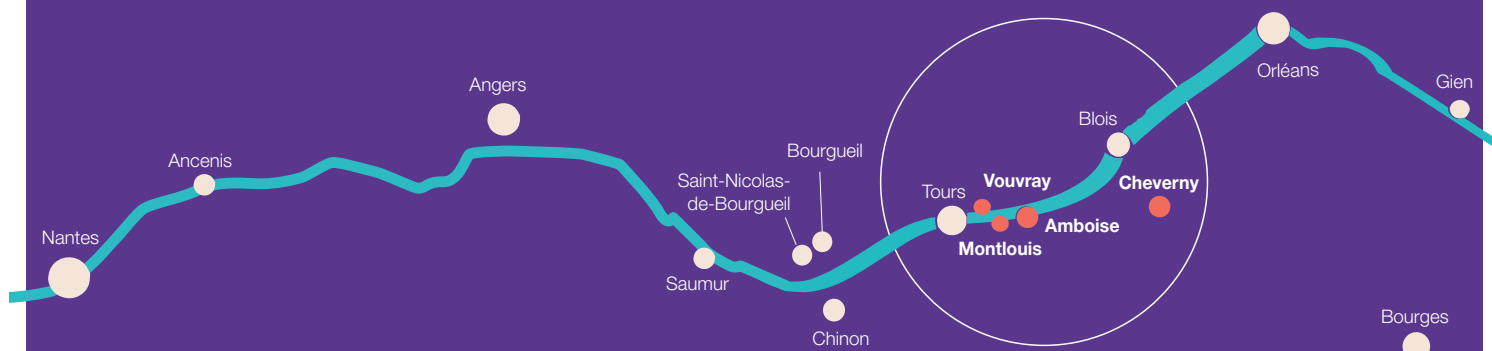


# Référentiel économique du vigneron® 2025-2027



## DE LA PLANTATION À LA MISE EN MARCHÉ

12<sup>e</sup> édition



### Vignoble de Touraine et Est 37 (Touraine, Cheverny, Cour-Cheverny, Vouvray, Montlouis, Amboise)



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**  
LOIR-ET-CHER

[www.indre-et-loire.chambres-agriculture.fr](http://www.indre-et-loire.chambres-agriculture.fr)  
[www.loir-et-cher.chambres-agriculture.fr](http://www.loir-et-cher.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<sup>®</sup> » 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 et doivent ainsi être interprétés en conséquence.

## HYPOTHÈSES RETENUES

- Domaine viticole de 20 ha
- Rendement : 55 hL/ha
- Volume vinifié : 1100 hL
- Dotation en main d'œuvre (en ETP/qualification) : 1 tractoriste, 1 caviste, 0,5 ETP saisonniers, 1,5 ETP commerce
- Exploitation à mi-vie, matériel amorti à demi-vie
- Répartition du volume vinifié (blanc, rouge) 900 hL en bouteilles et 200 hL vrac 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 Val de Loire.



# COÛT de plantation pour 1 ha (palissage 4 fils)

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Plantation et 1 <sup>re</sup> 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 €
<b>Plantation</b>					
Prestation plantation mécanique	8,00		10 985 €	168 €	11 153 €
Arrosage	10,00	267 €		210 €	477 €
<b>Entretien</b>					
Binage avant plantation	10,00	284 €		210 €	494 €
Binage manuel	32,00			672 €	672 €
Traitement phytosanitaire	2,00	105 €	22 €	42 €	169 €
<b>Palissage</b>					
Pose des amarres	30,00		770 €	630 €	1 400 €
Pose des piquets	30,00	894 €	5 667 €	630 €	7 191 €
Pose des fils de palissage	50,00		3 647 €	1 050 €	4 697 €
Charges de structure & fermage				0 €	1 000 €
<b>TOTAL 1<sup>re</sup> année de plantation</b>	<b>184,50</b>	<b>1 984 €</b>	<b>21 530 €</b>	<b>3 875 €</b>	<b>28 389 €</b>

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 <sup>e</sup> feuille	Temps (heures)	Amortissement matériel	Appro & travaux/tiers	Main d'œuvre	Coût total
Taille 2 <sup>e</sup> 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 €	293 €	168 €	659 €
Arrosage	10,00	267 €		210 €	477 €
Liage	20,00	6 €	38 €	420 €	464 €
Charges de structure & fermage	0,00			0 €	1 000 €
<b>TOTAL 2<sup>e</sup> année plantation</b>	<b>113,00</b>	<b>1 178 €</b>	<b>683 €</b>	<b>2 373 €</b>	<b>5 234 €</b>

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 <sup>re</sup> année	184,50	1 984 €	21 530 €	3 875 €	1 000 €	28 389 €
2 <sup>e</sup> année	113,00	1 178 €	683 €	2 373 €	1 000 €	5 234 €
<b>TOTAL</b>	<b>297,50</b>	<b>3 162 €</b>	<b>22 213 €</b>	<b>6 248 €</b>	<b>2 000 €</b>	<b>33 622 €</b>

Coût total ramené au cep = 5,2 € pour 6500 pieds/ha

Amortissement plantation / an			
Coût total plantation	35 ans	30 ans	25 ans
33 622 €	961 €	1 121 €	1 345 €



# 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
<b>Charges travaux d'hiver</b>						
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 €	
Élimination souches mortes/entretien palissage	10,00	398 €	113 €	210 €	721 €	
Pliage/liage	20		38 €	420 €	458 €	
Broyage sarments	1,00	42 €		21 €	63 €	
Complantation 2 %	12,00	296 €	200 €	252 €	748 €	
Fertilisation d'entretien	1,50	90 €	368 €	32 €	490 €	384 €
<b>Total</b>	<b>122,0</b>	<b>930 €</b>	<b>719 €</b>	<b>2 562 €</b>	<b>4 211 €</b>	<b>4 106 €</b>
<b>Charges travaux d'été</b>						
Désherbage chimique du rang et tonte des inter-rangs	5,00	170 €	179 €	105 €	454 €	679 €
Entretien tournières	1,00	11 €		21 €	32 €	
Relevage (2 passages)	24,00		76 €	504 €	580 €	601 €
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 €	
Trait. mildiou & oïdium (8 trait.)	10,00	525 €	352 €	210 €	1087 €	1 138 €
Trait. vers de la grappe classique (1 trait.)	1,00	53 €	50 €	21 €	124 €	
<b>Total</b>	<b>71</b>	<b>975 €</b>	<b>787 €</b>	<b>1 491 €</b>	<b>3 253 €</b>	<b>3 486 €</b>
<b>Vendanges mécanisées/tiers avec chauffage, transport vendange par exploitant</b>	<b>2,5</b>	<b>128 €</b>	<b>744 €</b>	<b>55 €</b>	<b>927 €</b>	
<b>Charges de structure raisin</b>						
Amortissement plantation 25 ans & fermage terre					1 345 €	1 345 €
Assurance récolte					365 €	365 €
Charges de structure raisin					1 507 €	1 584 €
<b>Total charges de structure</b>					<b>3 216 €</b>	<b>3 294 €</b>
<b>TOTAL coût de production/ha pour 20 ha</b>	<b>196</b>	<b>2 033 €</b>	<b>2 250 €</b>	<b>4 108 €</b>	<b>11 608 €</b>	<b>11 810 €</b>
<b>Coût de production total du raisin</b>	<b>par ha</b>	<b>Pour 45 hL/ha</b>	<b>Pour 55 hL/ha</b>	<b>Pour 65 hL/ha</b>		
Itinéraire technique hors AB	11 608 €	258 €	211 €	179 €		
Itinéraire technique AB	11 810 €	262 €	215 €	182 €		

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
- Aspersions : 0,27 €/L vin
- Fils chauffants : 0,55 €/L vin



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

Processus de vinification	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 €
Élevage (5)			1 092 €
<b>TOTAL VINIFICATION</b>	<b>18 000 €</b>	<b>2 802 €</b>	<b>8 484 €</b>

- (1) Inclus main d'œuvre (30 h)
- (2) Inclus coûts sauterele, pompe à vendange et main d'œuvre (141 h – 10 jours de vendanges)
- (3) Inclus coûts amortissement pressoir, main d'œuvre (débourbage 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
Eau - électricité	4 099 €
Entretien matériel	596 €
Assurances	2 840 €
Honoraires (analyses + suivi œnologique)	5 000 €
Cotisation ODG (25 €/ha + 1,6 €)	2 280 €
<b>TOTAL VINIFICATION</b>	<b>14 815 €</b>

### 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** **44 021 €**

Soit 44,02 €/hL





# COÛT de conditionnement (en bouteilles)

	Amortissement	Appro & divers	Main d'œuvre	Charges de structure	Total en €/bouteille
<b>Fournitures (en € par bouteille)</b>					
Bouteille (prix moyen/unité)		0,50 €			
Bouchons (prix moyen/unité)		0,20 €			
Étiquette (prix moyen par unité)		0,20 €			
Cartons (prix moyen par unité)		0,10 €			
Capsules (prix moyen par unité)		0,10 €			
<b>Total</b>		<b>1,10 €</b>			
<b>Étapes du conditionnement</b>					
Préparation des vins		0,01 €	0,01 €		
Encartonnage et entreposage au chai	0,05 €			0,25 €	
<b>Installations, matériel &amp; prestation</b>					
Prestation mise en bouteille		0,21	0,01		
<b>TOTAL conditionnement par prestataire</b>	<b>0,05 €</b>	<b>1,32 €</b>	<b>0,02 €</b>	<b>0,25 €</b>	<b>1,64 €</b>

**Coût de mise en bouteille au domaine :**  
 Amortissement : 0,12 €/btle  
 Appro & divers : 1,60 €/btle  
 Main d'œuvre : 0,09 €/btle  
 Charges de structure : 0,30 €/btle

## 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 6500 ceps/ha (70 hL/ha)	1,24 €	Conditionnement (coiffe, étiquette, carton...)	1,60 €
Coût de vinification	0,33 €	Main d'œuvre (32 h x 21 €/8000 bouteilles)	0,73 €
<b>Sous-total</b>	<b>1,57 €</b>	Coût d'immobilisation du vin (sur 12 mois)	0,08 €
		Coût stockage bouteilles	0,14 €
		<b>Total en €/bouteille</b>	<b>4,13 €</b>

# € FRAIS DE COMMERCIALISATION

(base 120 000 bouteilles) Module commercialisation travaillé avec



Charges fixes Personnel	ETP	Rémunération annuelle	Rémunération sur ETP
Commercial	1	50 000 €	50 000 €
Secrétaire	0,5	30 000 €	15 000 €
Communication (charte, internet, publipostage...)			12 000 €
<b>TOTAL</b>			<b>77 000 €</b>

**Coût total ramené à la bouteille = 0,64 €**

Particulier (nbre BT)	Part du volume commercialisé	Pro (nbre BT)	Part du volume commercialisé	Export (nbre BT)	Part du volume commercialisé
36 000	30 %	48 000	40 %	36 000	30 %
<b>17 525</b>	<b>0,49 €</b>	<b>12 300</b>	<b>0,26 €</b>	<b>26 830</b>	<b>0,75 €</b>

### soit un total de 1.13 €/bouteille

- recruter un vendeur pour le caveau de vente pendant 3 mois (6000 €)
- refaire une partie de son caveau de 50 m<sup>2</sup> (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 €)

### soit un total de 0.9 €/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 €)

### soit un total de 1.39 €/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 et 2 au grand export (20500 €)

# € 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 900 hL en vente directe bouteille (120 000 bouteilles) et 200 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 200 €/hL	40 000 €
Chiffre d'affaire vente directe bouteille pour un prix hors marge moyen de 4€/bouteille	480 000 €
<b>CA total</b>	<b>520 000 €</b>
Perte de CA sur 10 ans (1,5 récolte)	780 000 €
<b>Marge de sécurité aléa climatique nécessaire annuelle</b>	<b>0,65€ / bouteille (120000 bouteilles)</b>

Soit une perte annuelle moyennée de : 78 000 €

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 €
<b>Marge rémunération du capital</b>	<b>0,20€ / bouteille (120000 bouteilles)</b>

Soit une marge totale nécessaire à la création de valeur de 1,1 €/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 €
<b>Marge pour les prélèvements du chef d'entreprise</b>	<b>0,25€ / bouteille (120000 bouteilles)</b>



Vin AOP 55 hL/ha		
	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L
Coût du raisin	211 €	1,59 €
Coût de vinification	44 €	0,33 €
Coût de conditionnement		1,64 €
Coût de commercialisation		1,14 €
<b>TOTAL HT</b>	<b>255 €</b>	<b>4,70 €</b>

Vin AOP 65 hL/ha		
	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L
Coût du raisin	179 €	1,34 €
Coût de vinification	44 €	0,33 €
Coût de conditionnement		1,64 €
Coût de commercialisation		1,14 €
<b>TOTAL HT</b>	<b>223 €</b>	<b>4,45 €</b>

ITK BIO	Vin AOP 55 hL/ha AB		Vin AOP 65hL/ha AB	
	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L	Hectolitre vrac	Bouteille 0,75 L
Coût du raisin	215 €	1,61 €	182 €	1,37 €
Coût de vinification	44 €	0,33 €	44 €	0,33 €
Coût de conditionnement		1,64 €		1,64 €
Coût de commercialisation		1,14 €		1,14 €
<b>TOTAL HT</b>	<b>259 €</b>	<b>4,73 €</b>	<b>226 €</b>	<b>4,48 €</b>

Vin AOP 55hL/ha	Coût global en €	Coût main d'œuvre en €	RATIO
Coût du raisin	232 158 €	82 160 €	35 %
Coût de vinification	44 021 €	8 484 €	19 %
Coût de conditionnement	196 800 €	2 400 €	1 %
Coût de commercialisation	136 800 €	77 000 €	56 %
<b>TOTAL HT</b>	<b>609 779 €</b>	<b>170 044 €</b>	<b>28 %</b>

Exemple de tarifs en € à la bouteille	Vin AOP 55 hL/ha (hors AB)			Vin AOP 55 hL/ha AB		
	Particuliers	Pro	Export	Particuliers	Pro	Export
Coût de revient calculé	5,99 €	5,60 €	6,08 €	6,02 €	5,62 €	6,11 €
Marge création de valeur	1,1 €	1,1 €	1,1 €	1,1 €	1,1 €	1,1 €
<b>TOTAL HT</b>	<b>7,09 €</b>	<b>6,7 €</b>	<b>7,18 €</b>	<b>7,12 €</b>	<b>6,72 €</b>	<b>7,21 €</b>



### Vin AOP 55 hL coût / étapes

commercialisation : 1,14 €  
conditionnement : 1,64 €  
vinification : 0,33 €  
raisin : 1,59 €



### Vin AOP 55 hL coût / appro, matériel & MO

charges de structure : 0,80 €  
main d'œuvre : 1,79 €  
approvisionnements : 1,65 €  
matériel : 0,46 €

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 les Chambres d'agriculture :  
Loir-et-Cher au 02 54 55 20 00 ou Indre-et-Loire au 02 47 48 37 37