

# RÉFÉRENTIEL ÉCONOMIQUE DU VIGNERON

2020 - 2024  
Vignoble Anjou Saumur

« De la  
plantation  
à la mise  
en marché »

# PRÉSENTATION DE L'ÉTUDE

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

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



Et les coûts de la mise en marché

Ce référentiel économique prend en compte les itinéraires techniques représentatifs du vignoble Anjou Saumur. Il permet de calculer les coûts de production pour chaque étape d'élaboration du vin sur l'exploitation. Dans une logique de viticulture durable (exploitations économiquement viables, vivables et transmissibles), le calcul des coûts intègre une rémunération légitime 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 correctement le capital et de rémunérer décemment la main-d'œuvre, notamment familiale.

Ce document doit être considéré comme un outil de réflexion et une base de références. Les chiffres retenus sont établis par rapport à une entreprise viticole « moyenne » de notre région. Les coûts doivent être interprétés en conséquence.

## HYPOTHÈSES RETENUES

- Domaine viticole de 20 ha de vignes
- Production en AOC
- Rendement retenu : 50 hl/ha
- Valorisation de production  
1 000 hl dont :
  - 700 hl en bouteilles et en petit vrac (bag in box...)
  - 300 hl en vrac négoce
- Rémunération de toute la main-d'œuvre à 18€ de l'heure correspondant à tous les ETP (chef d'entreprises, salariés et occasionnels).

Ce document a été élaboré par :

Elise KOHSER,

avec la participation de :

Perrine DUBOIS,

Guillaume GASTALDI et Thomas CHASSAING

(Chambre d'agriculture Pays de la Loire - ATV 49).

Ce référentiel mobilise des références technico-économiques issues du réseau DEPHY FERME, dispositif national de démonstration et de production de références de terrain.

Chambre d'agriculture Pays de la Loire

9 rue André-Brouard

CS 70510

49105 ANGERS Cedex 02

Tél. 02 41 18 60 00

<https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/>





# COÛT DE PRODUCTION DU RAISIN

## Itinéraire cultural "lutte intégrée" Palissage 4 fils

Charges travaux d'hiver	Temps (heures)
Dépalissage	6,00
Taille longue et tirage des bois	75,00
Fertilisation minérale et chaulage	2,00
Broyage des sarments	1,00
Entretien (piquets, fils, amarres)	5,00
Pliage/attachage	12,00
Complantation (3%) et arrachage mécanique des souches mortes	15,00
<b>Total</b>	<b>116</b>

Charges travaux d'été	Temps (heures)
Gestion du sol : enherbement tous les rangs, désherbage du cavaillon	6,00
Ebourgeonnage (pied, tête et dédoublage)	35,00
Relevage palissage	15,00
Rognage	3,00
Effeuilage (prestation)	
Surveillance	2,00
Tr. mildiou (6) & oïdium (6)	6,00
Tr. ravageurs (1 traitement)	1,00
Entretien des tournières : broyage	1,00
Contrôle de maturité	1,00
<b>Total</b>	<b>70</b>

Vendange mécanisée par tiers + transport vendange par exploitant	2,50
--	------

Charges de structure raisin	Temps (heures)
Amortissement plantation (25 ans) + frais fin. + fermage terre	
Equipements structurels	
Assurance récolte	
Ch. structure raisin	11,25
<b>Total</b>	<b>11,25</b>

<b>TOTAL général</b>	<b>200</b>
----------------------	------------

Coût du raisin lutte intégrée	par ha
Approvisionnements	1 959 €
Equipements (hors plantation)	934 €
Charges de structure	2 523 €
Main-d'œuvre	3 566 €
<b>Total</b>	<b>8 983 €</b>

Coût équipements	Coût appro & travaux par tiers	Coût main- d'œuvre	Charges de structure	Coût total
		108 €		108 €
75 €		1 350 €		1 425 €
59 €	220 €	36 €		315 €
49 €		18 €		67 €
	72 €	90 €		162 €
	3 €	216 €		219 €
87 €	459 €	270 €		816 €
<b>270 €</b>	<b>754 €</b>	<b>2 088 €</b>	<b>- €</b>	<b>3 112 €</b>

146 €	97 €	108 €		351 €
		630 €		630 €
	16 €	270 €		286 €
93 €		54 €		147 €
	130 €			130 €
		32 €		32 €
185 €	273 €	108 €		566 €
31 €	39 €	18 €		88 €
22 €		16 €		38 €
		18 €		18 €
<b>476 €</b>	<b>555 €</b>	<b>1 254 €</b>	<b>- €</b>	<b>2 285 €</b>

106 €	650 €	45 €		801 €
-------	-------	------	--	-------

			1 659 €	1 659 €
83 €				83 €
			210 €	210 €
		179 €	654 €	833 €
<b>83 €</b>	<b>- €</b>	<b>179 €</b>	<b>2 523 €</b>	<b>2 785 €</b>

<b>934 €</b>	<b>1 959 €</b>	<b>3 566 €</b>	<b>2 523 €</b>	<b>8 983 €</b>
--------------	----------------	----------------	----------------	----------------

	pour 50 hl/ha	pour 60 hl/ha	Bio / ha
Approvisionnements	39 €	33 €	2 022 €
Equipements (hors plantation)	19 €	16 €	1 155 €
Charges de structure	50 €	42 €	2 550 €
Main-d'œuvre	71 €	59 €	3 864 €
<b>Total</b>	<b>180 €</b>	<b>150 €</b>	<b>9 592 €</b>

Prestation prétaillage  
109€/ha

Curetage :  
1,75 €/piéd  
(MO + matériel)

Fertilisation  
organique  
et chaulage  
345€/ha

Travail du sol 100 % :  
8 passages  
782 €/ha

Protection avec un  
pulvérisateur confiné :  
1 100 €/ha

Traitement  
anti-botrytis : 1 h/ha  
176 € / ha

Vendange manuelle  
1 670 € / ha

Coût de la lutte  
anti-gel (amortisse-  
ment et charge de  
fonctionnement) pour  
2 j de protection/an et  
sans aide financière :  
- bougies : 0,31 €/l  
- tour à vent sans  
brûleur : 0,29 €/l  
- avec brûleur :  
0,48 €/l



# COÛT DE VINIFICATION EN CAVE PARTICULIÈRE

(1 000 hl ou 50 hl/ha)

Vin rouge AOP	Temps (heures /100 hl)
---------------	------------------------

Bâtiments-installations-matériel (/100 hl)	
Chai 300 m <sup>2</sup>	
Cuverie aérienne et enterrée	
Pressoir pneumatique	
Matériel de cave hors pressoir	
Cuve+prestation effluents vinicoles	
<b>Total</b>	-

Produits œnologiques (/100 hl)	
Produits œnologiques	
Nettoyage cuverie	
<b>Total</b>	-

Charges de structure (/100 hl)	
Eau-électricité-climatisation	
Assurances	
taxes vin négoce + agrément	
Honoraires	
Déplacements/réceptions	
Autres services ext.	
FF CT	
<b>Total</b>	-

Main-d'œuvre (/100 hl)	
Préparation cave	2
Egrappage/réception encuvage	2
Pressurage-décuvage	3
Vinification	9,50
Elevage-soutirage	5
Contrôles analytiques	7
Stabilisations tartriques	2
Filtration	2,50
Gestion admin. réunions formations	5
<b>Total</b>	<b>38</b>

<b>COÛT DE VINIFICATION TOTAL/hl</b>	
--------------------------------------	--

<b>COÛT DU RAISIN/hl</b>	<b>156</b>
--------------------------	------------

Pour un rendement par ha de (en hl)	50
-------------------------------------	----

<b>COÛT DU VIN/hl</b>	<b>201</b>
-----------------------	------------

Récapitulatif vinification	Total
Bâtiments-installations-matériel	22 770 €
Produits œnologiques	3 731 €
Charges de structure	10 911 €
Main-d'œuvre	7 666 €
<b>Total</b>	<b>45 079 €</b>

Coût équipements	Coût appro & divers	Coût main-d'œuvre	Autres	Coût total/hl
577 €				577 €
720 €				720 €
273 €				273 €
567 €				567 €
137 €		4 €		140 €
<b>2 273 €</b>		<b>4 €</b>		<b>2 277 €</b>

	323 €			323 €
	50 €			50 €
	<b>373 €</b>			<b>373 €</b>

			249 €	249 €
			144 €	144 €
			300 €	300 €
			25 €	25 €
			25 €	25 €
			79 €	79 €
			270 €	270 €
			<b>1 091 €</b>	<b>1 091 €</b>

		36,00 €		36 €
		31,80 €		32 €
		47,70 €		48 €
		151,05 €		151 €
		79,50 €		80 €
		111,30 €	160,00 €	271 €
		30,04 €		30 €
		39,75 €		40 €
		79,50 €		80 €
		<b>607 €</b>	<b>160 €</b>	<b>767 €</b>

<b>22,73 €</b>	<b>3,73 €</b>	<b>6,10 €</b>	<b>12,51 €</b>	<b>45,08 €</b>
----------------	---------------	---------------	----------------	----------------

<b>19 €</b>	<b>39 €</b>	<b>71 €</b>	<b>27 €</b>	<b>156 €</b>
-------------	-------------	-------------	-------------	--------------

<b>41 €</b>	<b>43 €</b>	<b>77 €</b>	<b>40 €</b>	<b>201 €</b>
-------------	-------------	-------------	-------------	--------------

/hl	/l
22,77 €	0,23 €
3,73 €	0,04 €
10,91 €	0,11 €
7,67 €	0,08 €
<b>45,08 €</b>	<b>0,45 €</b>

Surface nécessaire d'un bâtiment en m<sup>2</sup>/ha de vigne : 22 à 26 m<sup>2</sup>/ha (vinification + conditionnement)

Coût création d'un chai de vinification : - 600 €/m<sup>2</sup> (estimation) (ossature métallique galva, bardé, isolé mais non climatisé)

Chaptalisation : 1 €/kg

Intrants biocontrôle et apport froid sur vendange : + ou - 3 500 € pour 1 100 hl vinifiés

Prestation pressurage 10 - 11 €/hl

Prestation filtration des presses Rouge et des bourbes Blanc : - 22 à 25 €/hl



# COÛT DE CONDITIONNEMENT

(700 hl valorisation en circuit court)

Fournitures (en € par bouteille)		Coût équipements	Coût appro & divers	Coût main-d'œuvre	Autres	Bouteille coût moyen
Bouteille			0,33 €			0,33 €
Bouchon			0,15 €			0,15 €
Etiquette			0,12 €			0,12 €
Capsule alu			0,08 €			0,08 €
Carton simple			0,10 €			0,10 €
<b>Total</b>			<b>0,78 €</b>			<b>0,78 €</b>
<b>Main-d'œuvre</b>						
Préparation des vins			0,01 €	0,01 €		0,02 €
<b>Total</b>			<b>0,01 €</b>			<b>0,02 €</b>
<b>Installations, matériel &amp; prestation</b>						
Mise en bouteille (prestation) + encartonnage		0,13 €	0,21 €	0,01 €		0,36 €
Chai conditionnement		0,03 €				0,03 €
Mat. divers spécifique cond.		0,01 €				0,01 €
<b>Total</b>		<b>0,17 €</b>	<b>0,21 €</b>	<b>0,01 €</b>	<b>- €</b>	<b>0,40 €</b>
<b>Charges de structure</b>						
Charges de structure					0,04 €	0,04 €
Frais financiers CT					0,04 €	0,04 €
Taxes vente directe/bt					0,03 €	0,03 €
<b>Total</b>					<b>0,10 €</b>	<b>0,10 €</b>
<b>TOTAL conditionnement</b>		<b>0,17 €</b>	<b>1,00 €</b>	<b>0,02 €</b>	<b>0,10 €</b>	<b>1,30 €</b>

## CONDITIONNEMENT EN BOUTEILLES

50 hl/ha	
Bouteille 0,75 l	Par bouteille
Coût du raisin	1,34 €
Coût de vinification	0,34 €
Coût de mise en bouteille	1,30 €
Coût de commercialisation (1)	1,05 €
<b>TOTAL HT par bouteille</b>	<b>4,03 €</b>
<b>TOTAL TTC par bouteille</b>	<b>4,82 €</b>

## CONDITIONNEMENT EN BAG IN BOX

60 hl/ha	
Bag-in-box	par l
Coût du raisin	1,49 €
Coût de vinification	0,45 €
Coût de mise en bag in box	0,45 €
Coût de commercialisation (1)	0,78 €
<b>TOTAL HT par litre</b>	<b>3,17 €</b>
<b>TOTAL TTC par litre</b>	<b>3,80 €</b>

Bag in box : 0,16 €/l

### Fût - 225 l :

- neuf (français) : 690 à 850 €
- 1<sup>er</sup> vin Blanc : 300 à 350 €
- 1<sup>er</sup> vin Rouge : 200 à 250 €

### Prestations :

- filtration filtre cartouche : 2,5 €/hl
- filtration filtre terre blanche : 2,25 à 3 €/hl
- filtration tangentielle : 2,5 €/hl
- filtration terre rose : 1,50 à 1,70 €/hl
- Prestation mise en bouteille hors filtration et hors rinçage bouteille : 0,088 €/bt
- Prestation mise en bouteille avec filtration cartouches stérilisantes et rinçage bouteille avec eau micro filtrée : 0,098 €/bt



# MAIN-D'ŒUVRE :

## RÉCAPITULATIF ET SYNTHÈSE

BASE 50 hl/ha

### POUR UNE ENTREPRISE VITICOLE

-  de 20 ha de vignes
-  vinifiant 1000 hl
-  commercialisant :
  - 35 000 bouteilles
  - 458 hl en petit vrac
  - 280 hl au négoce

	Coût total	Coût en MO	MO en %
Raisin	179 651 €	71 312	40 %
Vinification	45 079 €	6 102	14 %
Conditionnement bouteilles et bib	66 088 €	4 225 €	6 %
<b>Total hors commercialisation</b>	<b>290 818 €</b>	<b>81 639 €</b>	<b>28 %</b>

### QUELQUES CHIFFRES CLÉS COMPLÉMENTAIRES...

Issus de l'étude « Enjeu du temps de travail dans les systèmes viticoles du Val de Loire » - Groupe INOSYS Val de Loire - février 2015

#### Productivité du facteur travail

- Système coopératif : 10 ha par ETP avec comme facteur limitant la taille de la vigne
- Système mixte vente directe (25 %) + négoce : 6 à 7 ha/ETP
- Système mixte vente directe (25 à 50 %) + négoce : 5 à 7 ha ETP
- Système vente directe circuits longs et/ou courts : 2 à 6 ha/ETP

#### Quelques repères...

**Travail à la vigne** : 120 h à 180 h/ha

#### Vinification :

- 30 h pour 100 hl en gamme simple (3 références)

- 40 h pour 100 l pour une gamme développée (+ 8 références)

**Conditionnement** : 40 à 120 h pour 100 hl

#### Commercialisation :

- 5 h par 1 000 bouteilles commercialisées en circuit mixte
- 10 h par 1 000 bouteilles commercialisées en circuits courts
- 15 h par 1 000 bouteilles commercialisées en circuits longs

#### Gestion administrative :

- 4 h/ha en système coopératif
- 10 h/ha en système mixte
- 20 à 40 h/ha en systèmes longs ou courts



# COÛT ÉLABORATION :

## MÉTHODE TRADITIONNELLE - FINES BULLES

BASE 65 hl/ha

#### Coût récapitulatif en €/bouteille

Coût du raisin	1,04
Coût de vinification	0,34
<b>Total</b>	<b>1,37</b>

#### Autres frais d'élaboration en €/bouteille

Rappel coût/bouteille	1,37
Elaboration Méthode (prise de mousse et dégorgement)	1,24
Conditionnement (coiffe, étiquette, carton,...)	0,73
Main-d'œuvre (32 h X 18 €/8 000 bouteilles)	0,07
Coût d'immobilisation du vin (sur 13 mois)	0,14
Coût stockage bouteilles	0,01
<b>Total</b>	<b>3,57</b>

Frais de commercialisation 1,25

**Exemple caveau Prix HT 4,82**



# COÛT DE PLANTATION

(pour un hectare de vigne - palissage 4 fils)

1 <sup>re</sup> feuille	Temps (heures)	Coût équipements	Coût appro & travaux par tiers	Coût main-d'œuvre	Autres	Coût total
<b>Préparation avant plantation</b>						
Arrachage de vigne et enlèvement souches	27,00	224 €	380 €	486 €		1 090 €
Labour de reprise	3,00	72 €		54 €		126 €
Façon superficielle	1,00	22 €		18 €		40 €
Analyse de sol			211 €			211 €
Fumure de fonds	2,00	159 €	420 €	36 €		615 €
<b>Plantation</b>						
Traçage et plantation mécanique (prestation)	9,00		9 900 €	162 €		10 062 €
<b>Conduite de la parcelle en 1<sup>re</sup> feuille</b>						
Traitements Mildiou & Oïdium	3,00	92 €	77 €	54 €		223 €
Entretien du sol inter-rang	2,00	50 €		36 €		86 €
Désherbage	1,00	34 €	161 €	18 €		213 €
Arrosage	10,00	119 €	38 €	180 €		338 €
Charges de structure & fermage					1 158 €	1 158 €
<b>Total 1<sup>re</sup> année de plantation</b>	<b>58,00</b>	<b>772 €</b>	<b>11 188 €</b>	<b>1 044 €</b>	<b>1 158 €</b>	<b>13 885 €</b>
<b>2<sup>e</sup> feuille</b>						
Taille et tirage des bois	50,00			900 €		900 €
Entretien du sol	3,00	74 €		54 €		128 €
Traitements Mildiou & Oïdium	4,00	123 €	98 €	72 €		293 €
Désherbage	1,00	34 €	161 €	18 €		213 €
Ebourgeonnage	30,00			540 €		540 €
Remplacement	8,00		163 €	144 €		307 €
<b>Mise en place palissage (piquets, fils, amarres)</b>	<b>80,00</b>	<b>336 €</b>	<b>4 472 €</b>	<b>1 255 €</b>		<b>6 063 €</b>
Charges de structure & fermage					1 453 €	1 453 €
<b>TOTAL 2<sup>e</sup> année plantation</b>	<b>176</b>	<b>567 €</b>	<b>4 895 €</b>	<b>2 983 €</b>	<b>1 453 €</b>	<b>9 535 €</b>
<b>3<sup>e</sup> feuille</b>						
Taille et tirage des bois	80,00			1 440 €		1 440 €
Façons superficielles	4,50	99 €		81 €		180 €
Traitements Mildiou & Oïdium	4,00	123 €	80 €	72 €		275 €
Désherbage	1,00	31 €	161 €	18 €		210 €
Remplacement	8,00		106 €	144 €		250 €
Ebourgeonnage	24,00			432 €		432 €
Palissage	20,00	19 €	555 €	360 €		934 €
Rognage	3,00	92 €		54 €		146 €
Charges de structure & fermage					2 447 €	2 447 €
<b>TOTAL 3<sup>e</sup> année plantation</b>	<b>145</b>	<b>363 €</b>	<b>903 €</b>	<b>2 601 €</b>	<b>2 447 €</b>	<b>5 868 €</b>
<b>Récapitulatif - Palissage 4 fils</b>						
1 <sup>re</sup> année	58	772 €	11 188 €	1 044 €	1 158 €	13 885 €
2 <sup>e</sup> année	176	567 €	4 895 €	2 983 €	1 453 €	9 535 €
3 <sup>e</sup> année	145	363 €	903 €	2 601 €	2 447 €	5 868 €
<b>TOTAL</b>	<b>379</b>	<b>1 701 €</b>	<b>16 985 €</b>	<b>6 628 €</b>	<b>5 057 €</b>	<b>29 288 €</b>
<b>Amortissement plantation/an</b>						
<b>Coût total plantation</b>		<b>30 ans</b>	<b>25 ans</b>			
<b>29 288 €</b>		<b>976 €</b>	<b>1 172 €</b>			

Plantation manuelle  
45 h (traçage/  
piquetage)  
162 h (plantation) :  
3 247€

Binage à la main :  
15 h/passage  
471€ avec 2 passages

Arrachage d'une  
vigne :  
- 2 600€/ha  
(tracteur + MO)  
- 3 700 €/ha  
en prestation de  
service ETA  
- 112 h de  
main-d'œuvre

Cépages résistants :  
Floréal, Vidocq,  
Artaban... :  
2,5 €/plant

Prestation  
complémentaire ETA  
(arrachage et  
plantation) : 2,7 €/trou,  
hors plant



# SYNTHÈSE ET MISE EN MARCHÉ

BASE 50 hl/ha

Ces repères de frais de commercialisation sont à considérer avant marge de négociation commerciale

Coût récapitulatif	
Coût du raisin (€/l)	1,80 €
Coût de vinification (€/l)	0,45 €
Coût du vin (€/l)	2,25 €
Coût du vin (€/bouteil)	1,69 €
Conditionnement (€/bouteil)	1,30 €
Coût de la bouteille (€/bouteil)	2,99 €

Coût commercialisation	Distributeurs France-export	Caviste	CHR	Vente caveau
% frais de commercialisation	13 %	15 %	20 %	35 %
Frais commercialisation/bouteil	0,39 €	0,45 €	0,60 €	1,05 €
Coût pour mise en marché HT	3,37 €	3,43 €	3,58 €	4,03 €
Coût pour mise en marché TTC				4,82 €

## EXEMPLES DE COÛTS LIÉS À DES ACTIONS COMMERCIALES (hors main-d'œuvre)

-  Temps de main-d'œuvre pour la partie commerciale : 800 h ou 0,5 ETP pour 53 000 bouteilles (prospection, accueil clientèle, mailing, commande expédition, gestion commerciale...)
-  Salon aux particuliers « local » (2 jours) : 300 € (salon + déplacements)
-  Salon international « France » (3 jours) : 1 700 € à 2 000 € (salon + hébergement + déplacements)
-  Salon international « Grand export » (5 jours) 3 500 € à 6 000 € (salon + hébergement + déplacements + interprète + envoi des échantillons)

## SYNTHÈSE ET COMMENTAIRES

- 1> Cette analyse des coûts de production ne peut pas servir de standard mais elle doit être utilisée comme un indicateur de coûts moyens.
- 2> Il s'agit de coûts de production selon un exemple type et ils ne peuvent pas servir à établir une base tarifaire.
- 3> L'équilibre financier d'une entreprise viticole ne se fait pas uniquement avec des produits à marges fortes mais également avec des produits à marges plus faibles et c'est l'ensemble des produits qui crée la valeur ajoutée.
- 4> Toutes les heures de travail référencées dans l'étude sont rémunérées sur la base de 18 €/h, qui est certes une valeur minimale et qui introduit cependant des valorisations des horaires de 16 à 22 €/h.
- 5> 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.
- 6> Certains postes de charges sont également optimisés par le choix de l'itinéraire technique retenu (récolte mécanique/manuelle...)
- 7> Ce coût de production n'intègre pas les variations de rendements de production consécutifs à un aléa climatique. Nous constatons aujourd'hui la perte de l'équivalent d'une récolte par décennie.
- 8> Vendre en-dessous de ses coûts de production entraînera une baisse de la rémunération du travail et/ou une décapitalisation qui se traduira par un vieillissement de l'outil de production, de la plantation à la cave. De plus, cela pourra avoir des conséquences sur la capacité de l'entreprise à innover et à anticiper les nouvelles orientations techniques et donc certainement des difficultés de transmission ensuite.
- 9> Vendre au-dessus de ses coûts de production doit permettre au vigneron d'améliorer la rémunération du travail et de développer son outil de production.