

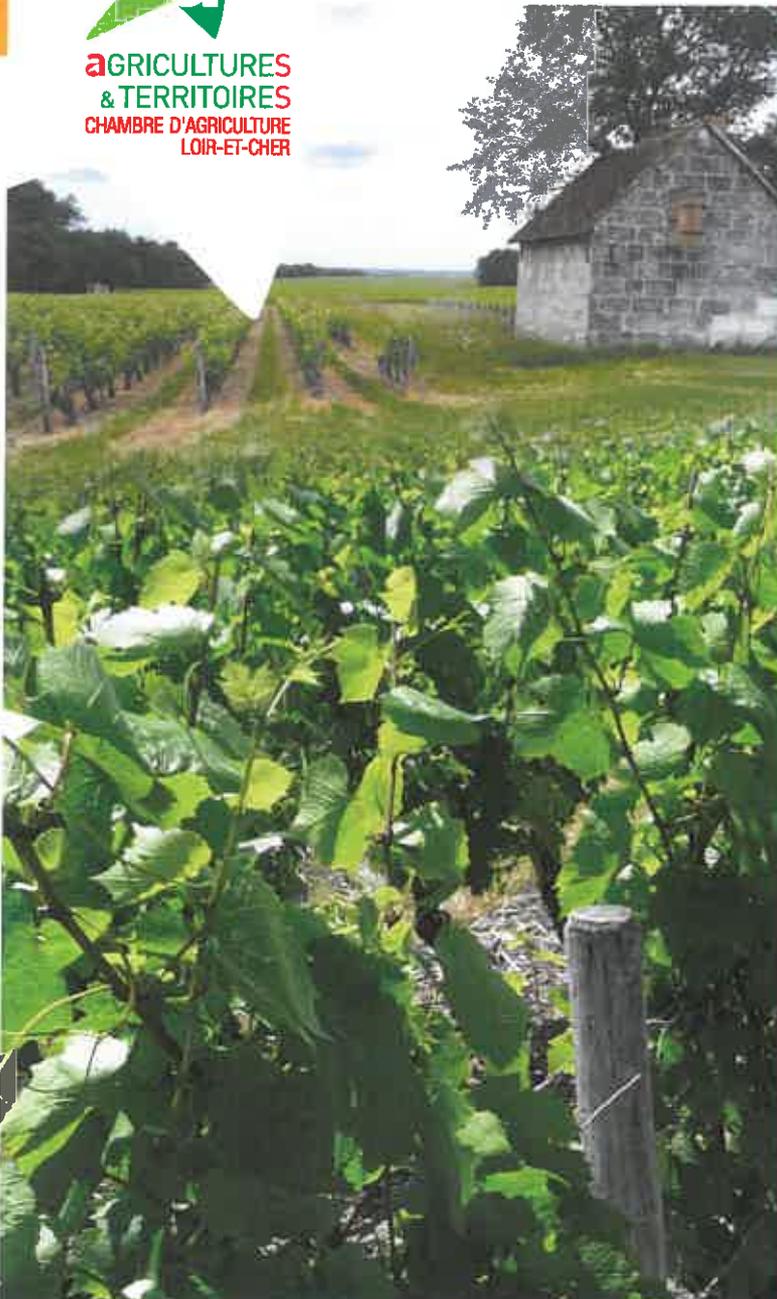
VITICULTURE
OENOLOGIE

Référentiel économique du vigneron®

2020/2024

“Créer de la valeur
pour une entreprise viticole”

CENTRE VAL DE LOIRE
Vignobles de l'ouest



Coût de plantation
d'un hectare de vigne
Coût de production à la vigne
Coût de vinification
Coût de conditionnement
Coût d'élaboration de fines bulles
Temps de main d'œuvre
Coût de commercialisation
Création de valeur
Synthèse



Prix : 85 €

EDITION N°11

Ce document a été réalisé avec la collaboration
des membres conseil d'administration du GDDV41

Création et photos : Chambre d'agriculture de Loire et Cher – septembre 2020

impression 02 54 36 43 43

HYTOPHESES RETENUES



VOS CONTACTS

Michel BADIER
06.83.81.93.95

Christophe JOFFROY
06.35.54.24.86

Anne BUCHET
06.85.66.22.04

Laura EYMAR
06.27.28.08.30

Antenne Viticole et
Œnologique
41140 Noyers/Cher
Tel : 02.54.75.12.56

Chambre d'agriculture
Loir et Cher
41018 Blois
Tel : 02.54.55.20.00

La gestion économique d'une entreprise viticole nécessite de la part du vigneron une parfaite maîtrise de l'ensemble des données technico économiques de l'entreprise.

Afin de répondre aux attentes des vignerons et des responsables professionnels, nous proposons l'actualisation du « Référentiel Economique du Vigneron » dans une version plus aboutie. De plus, nous avons tenu compte de recommandations faites notamment par le CNIV sur des définitions et des méthodes de calcul à intégrer.

Ce référentiel permettra d'avoir des références sur les coûts de :

- **Plantation**
- **Production d'un kg de raisin**
- **Vinification**
- **Conditionnement**
- **Mise en marché**

Dans cette nouvelle version, nous avons voulu compléter des indicateurs technico économiques divers dont le vigneron a besoin de connaître pour faire des choix opérationnels et/ou stratégiques.

La grande nouveauté de cette nouvelle version est d'avoir introduit la notion de « **Création de valeur** ». En effet, pour le chef d'entreprise, il ne suffit pas d'avoir la connaissance et la maîtrise de ses coûts de production mais bien le projet de développement de son entreprise, ce qui lui permettra d'assurer :

- La pérennité de l'outil de production
- Le développement de nouveaux projets de la vigne à la mise en marché.

Accroître la productivité d'une entreprise viticole est un objectif qui doit permettre de mieux rémunérer les investissements notamment par rapport aux enjeux de demain dans un environnement changeant. Parmi ces enjeux, le vigneron doit intégrer dans sa démarche stratégique le coût de transition écologique, l'adaptation au changement climatique et inévitablement l'accès à de nouveaux marchés.

Ce Référentiel 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 et les coûts doivent être interprétés en conséquence.

Entreprise viticole de **20 à 25 ha** de vigne en production en système de cave particulière
Production en **AOC** (Centre ouest du Centre Val de Loire)

Rendements retenus : **55hl/ha**

Production réelle sur 20 ha de vignes soit **1100 hl/an** étant donné que toutes les surfaces du domaine ne produisent pas notamment :

- Jeunes plantations en année n et n-1
- Complants non productifs (1 à 3 % de la surface)

Valorisation de la production :

- 1100 hl dont :
- 800 hl en bouteilles soit 107 000 cols
- 100 hl en petit vrac ou bib
- 200 hl en vrac négoce

Qui correspond à des typologies du réseau INOSYS

Rémunération de toute la main d'œuvre référencée sur la base de **18 €/h** correspondant à tous les ETP (chef d'entreprise + salariés + occasionnels) à savoir :

- L'équivalent de **5 ETP** soit :
- **4 ETP** sur la base de 16 €/h
- **1 ETP** sur la base de 22 €/h

Les valeurs bâtiments et matériels correspondent à la moitié de la valeur à neuf

MAIN D'ŒUVRE récapitulatif et synthèse - base 55 hl/ha

POUR UNE ENTREPRISE VITICOLE
de 22 ha de vigne, vinifiant 1100 hl,
commercialisant 107 000 bouteilles,
100 hl en petit vrac, 200 hl au Négoce

Nombre total d'heures
5389 h

Equivalent temps plein
3.5 ETP soit 6.3 ha /ETP

Hors commercialisation

	COUT GLOBAL en €	COUT MAIN D'ŒUVRE en €	% MAIN D'ŒUVRE
RAISIN	199 676 €	79 200 €	40 %
VINIFICATION	41867 €	7 992 €	19 %
CONDITIONNEMENT	bib 5 482 €	810 €	15 %
	bouteille 111 436 €	9 000 €	8 %
TOTAL	358 461 €	97 002 €	27%*

* ou 37 % avec les frais de commercialisation

QUELQUES CHIFFRES CLES COMPLEMENTAIRES

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 hl pour une
gamme développée
(+ 8 références)

Conditionnement :

- 40 h à 120 h pour 100 hl

Commercialisation :

- 5 h par 1000 bouteilles commercialisées
en circuit mixte

- 10 h par 1000 bouteilles commercialisées
en circuits courts

- 15 h par 1000 bouteilles commercialisées
en circuits longs

Gestion administrative :

- 4 h/ha en système coopératif

- 10 h/ha en système mixte

- 20 h à 40 h/ha en système longs ou courts

COÛT DE PLANTATION D'UN HECTARE DE VIGNE

hors arrachage
(densité 1.5 m x 1 m = 5800 plants réellement plantés)

1 ^{re} FEUILLE NATURE DES TRAVAUX	MAIN D'ŒUVRE par HA	MATERIEL par HA	FOURNITURE par HA
Analyse de sol	1		90
Fumure minérale	3	3	150
Fumure organique	5	5	580
Chaulage	3	3	420
Travaux mécaniques sol	10	10	
Plantation			
- Plants	30		7 830
- Prestation machine			1 914
Entretien mécanique sol	35	20	
Sevrage	10		
Protection sanitaire	8	6	15
Chaussage	4	4	
Arrosage (1)	8	5	
TOTAL	117	56	10 999

ARRACHAGE D'UNE VIGNE

- 2600 €/ha (tracteur + MO)
- 3700 €/ha en prestation de service ETA
- 112 h de main d'œuvre

5800 plants x 1.35 € [29cm] ou 1.9 € [45cm]
Cep Sicavac : 2.5€

5800 plants x 0.33 €

CÉPAGES RÉSISTANTS

Floréal, Vidocq, Artaban... : 2.5 €/plants

PRESTATION INSTALLATION PALISSAGE

- Pieux + 4 fils
- 4600 €/ha (hors fourniture)

2 ^e FEUILLE NATURE DES TRAVAUX	MAIN D'ŒUVRE par HA	MATERIEL par HA	FOURNITURE par HA
Taille - Tirage des bois	25		
Décavaillonnage			
- Mécanique	6	6	
- Manuel	16		
Entretien mécanique	10	10	
Ebourgeonnage, attachage	80		60
Protection sanitaire	10	9	150
Palissage	100	30	5 716
Complantation	10		105
Entretien automne	4	4	
Arrosage (2)	16	8	
TOTAL	277	67	6 031

1000 pieux acacias x 2.6 €
(Piquets galva 2.42 €)
800 kg fils de fer x 1.30 €
132 amarres x 2.4 €
Divers 380 €

Complant : super pot 1.75€

22 € : traction
8 € : petit matériel

PRESTATION COMPLANTATION E.T.A

arrachage et plantation
2.7 € / trou et hors plants

INSTALLATION IRRIGATION (références 83)

- Coût installation (terrassement, tuyau, pompe...) : 3500 €/ha
- Coût fonctionnement (entretien, redevance, utilisation) + amortissement : 600 €/ha/an

RECAPITULATIF	FOURNITURES Par HA	MATERIEL 30 €/H		MAIN D'ŒUVRE 18 €/H		TOTAL
		Heures/ha	Coût/ha	Heures/ha	Coût/ha	
1 ^{re} année	10 999	56	1 680	117	2 106	14 785
2 ^e année	6 031	67	2 010	277	4 986	13 027
TOTAL	17 030	123	3 690	394	7 092	27 812
Frais fixes/2 ans						
- Frais financiers	300					
- Impôts fonciers	170					
TOTAL	17 500		3 690		7 092	28 282

Coût plantation pour densité de 4800 souches/ha (1.8 m x 1m) : 26 606 €

AMORTISSEMENT PLANTATION / AN

- 35 ans : 808 €
 - 30 ans : 943 €
 - 25 ans : 1 131 €
- Coût total plantation = 28 282 €**

1000 pieux acacias x 2.6 €
(Piquets galva 2.42 €)
800 kg fils de fer x 1.30 €
132 amarres x 2.4 €
Divers 380 €

Diminution de la densité plantation de 5800 (1.5 x 1) à 4800 (1.8x1) : Impact sur coût plantation	
Plants	- 1 350 €
Plantation prestation	- 234 €
Pieux	+ 300 €
Amarres	- 52 €
Fils de fer	- 180 €
Main d'œuvre	- 160 €
TOTAL	- 1676 €

ARRACHAGE D'UNE VIGNE/HA	Tracteur	Main d'œuvre
Pré taillage	2 h	2 h
Enlèvement des conduits	-	10 h
Roulage des fils de fer	4 h	4 h
Taillage à ras	-	50 h
Broyage des sarments	2 h	2 h
Arrachage et sortie des pieux	4 h	14 h
Arrachage des souches	4 h	4 h
Enlèvements des souches	8 h	24 h
Remise en état parcelle	2 h	2 h
TOTAL	26 h	112 h
	780 €	2 016 €

COUT DE PRODUCTION A LA VIGNE

RÉCOLTE MANUELLE

- Contrat Tesa : 1 350 €/ha (100 h/ha x 13.5 €)
- Prestataire : 1600 €/ha (100 h/ha x 16 €)

QUELQUES TEMPS DE RÉFÉRENCE/HA

Taille*	50 h
Tirage bois*	40 h
Remise état palissage*	3 h
Attachage baguette*	14 h
Ebourgeonnage*	20 h
Accolage (2 passages)*	20 h
Protection phyto	20 h
Elimination souches mortes	5 h
Complantation	15 h
Arrosage complants :	4 h
Divers	10 h
	201 h

*Réf : Convention Collective départementale de Travail

TRAVAIL CHEVAL

- Coût horaire : 43 à 45 €
- Travail sol/an/ha : 4700 à 5000 €

CURETAGE

- 1.75 €/piéd (MO + matériel)

	Par ha	Total
CHARGES DE PRODUCTION		
Fertilisation	249*	
Protection Phytosanitaire	400	
Entretien des sols	111*	
Entretien plantation (Pieux...)	132	
Complantation	405	
Fournitures diverses	25	
Récolte ETA	600	
TOTAL		1 922
CHARGES FIXES		
Frais financiers/Approvisionnements	36	
Carburants, Lubrifiants	185	
Entretien matériel	275	
Eau, Electricité	95	
Gestion Administrative	225	
Assurances véhicules	110	
Assurances vignes	365	
Impôts, taxes et frais douanier	63	
TOTAL		1 354
AMORTISSEMENTS		
Bâtiments	45	
Matériel vigne	390	
Plantation	1 120	
Frais financiers/capital engagé	155	
TOTAL		1 710
TOTAL GENERAL (hors main d'œuvre)		4 986
MAIN D'ŒUVRE		
200 h X 18 €	3 600	3 600
TOTAL GENERAL		8 586

*Protection sanitaire : dont taxe RPD

Complants :
super pot + cache + terreaux
+ trou... : 4.5 €/plant

CUMA : 370 €/ha

Assurance récolte 11 aléas :
subvention déduite et pour
10 000 € de capital assuré.
Assurance grêle seule :
- 145 € pour 40 % de franchise
- 363 € pour 10 % de franchise

COUT DE LA LUTTE ANTI GEL

Amortissement et charge de fonctionnement (pour 2 jours de protection / an et sans aide financière)

- Bougies : 0.31 €/l
- Tour à vent :
- sans bruleur : 0.29 €/l
- avec bruleur : 0.48 €/l

CHARGES	Conventionnel en €		BIO en €		Commentaires
	Par HA	Par LITRE [55 hl /ha]	Par HA	Par LITRE [40 hl /ha]	
CHARGES DE PRODUCTION	1 922	0.35	1 700	0.42	- 222 €/ha produits phyto (Fongicide + désherbage)
CHARGES FIXES	1 354	0.25	1 595	0.40	+ 111 €/ha carburant + 80 €/ha usure matériel travail sol + 50 €/ha Certification
AMORTISSEMENTS	1 710	0.31	1 810	0.45	+ 50 €/ha tracteur + 50 €/ha matériel travail sol
MAIN D'ŒUVRE	3 600	0.65	4 230	1.06	+ 35 h /ha soit 630 €/ha
TOTAL	8 586 €	1.56 €	9 335 €	2.33 €	

COUT DU TRAVAIL MÉCANIQUE DES SOLS VITICOLES

(sur la base de 20 ha vigne)

- Matériel traction : **15 000 €/an**
20 à 30 h /ha soit 500 h
- Main d'œuvre : **9 000 €/an**
20 à 30 h /ha soit 500 h soit ¼ ETP sur 4 mois ou 1.5 ETP sur 2 mois
- Usure des outils aratoires : 80 €/ha **1 600 €/an**

SEUIL DE COÛTS DE PRODUCTION EN FONCTION DU RENDEMENT

Conventionnel		Bio	
En hl/ha	€/hl	En hl/ha	€/hl
45	191	30	311
50	172	35	266
55	156	40	233
60	143	50	187

- Clôture petit gibier : 1250€/ha
dont 800 € fourniture + 450 € de MO (pose et entretien)
- Clôture « sanglier » : 2000 €/ha ou 5 €/m linéaire

COUT DE VINIFICATION

1100 hl ou 55 hl/ha

SURFACE NÉCESSAIRE D'UN BÂTIMENT EN M²/HA DE VIGNE

- 22 à 26 m² /ha (vinification + conditionnement)

COÛT CRÉATION D'UN CHAI DE VINIFICATION

- 600 €/m² (estimation)
- Ossature métallique galva, bardé, isolé mais non climatisé

THERMO VINIFICATION (100 À 200 HL)

- Mout Blanc/Rosé : 9 €/hl
- Vendange entière Rouge : 11.5 €/hl
- Option flash détente Rouge : 16 €/hl

CHAPTALISATION

- 1 €/kg

INTRANTS BIO CONTRÔLE ET APPORT FROID SUR VENDANGE

- + ou - 3500 € pour 1100 hl vinifiés

PRESTATION FILTRATION DES PRESSES ROUGE ET DES BOURBES BLANC

- 22 à 25 €/hl

PRESTATION PRESSURAGE

- 10 à 11 €/hl

PRESTATION JUS DE RAISIN

- 1.36 €/b de 100cl (pasteurisation + bouteille + bouchon à vis)

PRESTATION JUS DE RAISIN GAZÉIFIÉ

- 1.2. €/b de 75cl (pasteurisation + gaz cuve close + bouteille + bouchon liège à muselet)

BATIMENTS INSTALLATIONS MATERIELS	VALEUR A NEUF	VALEUR RETENUE	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS	COÛT/LITRE €/l
Bâtiments	180 000	90 000	5 %	4 500	
Cuverie	150 000	75 000	5 %	3 750	
Benne	15 000	7 500	10 %	750	
Matériel cave	30 000	15 000	15 %	2 250	
Pressoir	65 000	32 500	15 %	4 875	
TOTAL				16 125	0.15
Frais financiers			1 %	2 200	0.02
TOTAL	440 000	220 000		18 325	0.17 €/l

PRODUITS ŒNOLOGIQUES	COÛT TOTAL	COÛT/LITRE
Nettoyage Cuverie	500	
Produits œnologiques vinif : • Sulfitage • Levures, bactérie, Enzymes • Colles... - Analyses	Intrants vinification : 3 200 € pour 1100 hl Blanc 600 hl Rouge 500 hl 1 800 € 1 400 € 3 200 2 700	
TOTAL	6 400	0.06 €/l

CHARGES DE STRUCTURE	FRAIS	COÛT TOTAL	COÛT/LITRE
Eau	1 200		
Electricité - Climatisation	3 500		
Assurances	1 200		
Suivi Œnologique	800		
Habilitation ODG	2 000		
Frais de gestion	650		
TOTAL	9 350	9350	0.08 €/l

Poste pouvant aller jusqu'à plus de 12.000 €/an

Contrat de suivi œnologique : type contrat 10 visites

MAIN D'ŒUVRE	TEMPS PASSE en H	COÛT/H	COÛT TOTAL	COÛT/LITRE
Préparation cave	24			
Réception vendange	20	18 €		
Pressurage-encuvage	80			
Suivi vinification	180			
Soutirage - Elevage	140			
TOTAL	444		7 992	0.07 €/l

RECAPITULATIF	COÛT TOTAL	COÛT/LITRE
Bâtiments - Installations	18 325	0.17 €
Produits œnologiques	6 400	0.06 €
Charges de structure	9 350	0.08 €
Main d'œuvre	7 992	0.07 €
TOTAL	41 867	0.38 €

COUT DE CONDITIONNEMENT (900 HL)

900 HL (valorisation circuit court)

FÔT - 225 L

- Neuf (Français): 690 à 850 €
- 1^{er} vin Blanc : 300 à 350 €
- 1^{er} vin Rouge: 200 à 250 €

BATIMENTS INSTALLATIONS - MATERIELS

	VALEUR A NEUF	VALEUR RETENUE	TAUX DE DEPRECIATION	FRAIS	COUT/LITRE
Bâtiments climatisés	140 000	70 000	5 %	3 500	
Matériel divers conditionnement (cuve, filtre...)	70 000	35 000	10%	3 500	
TOTAL					
Frais financiers			1 %	1 050	
TOTAL	210 000	105 000		8 050 €	0,09 €/l

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 bouteilles : 0.088 €/B
- Prestation mise en bouteille avec filtration cartouches stérilisantes et rinçage bouteilles avec eau micro filtrée : 0.098 €/B

CHARGES DIVERS

	FRAIS	COUT/LITRE
Eau - Electricité - Assurances	1 000	
Produits divers œnologiques	500	
Frais de gestion	1 400	
MSA* (en lien avec augmentation du résultat)	14 000	
TOTAL	16 900	0,19 €/l

0.28 €/l (0.09+0.19)

BOUCHAGE À VIS : base 25 000 Bouteilles

- Bouteille spécifique : 0.20 € (bourgogne évolution feuille morte) à 0.29 €
- Capsule : 0.06 à 0.09 €/B
- Etiquette +contre étiquette : 0.07 € à 0.09 €/B
- Carton : 0.07 € à 0.09 €/B
- Palette : 0.01 €/B
- Prestation embouteillage dont analyse (hors matière sèche) : 0.12 €/B
- Prestation embouteillage dont analyse, bouteilles, capsule, étiquette, carton : 0.59 €/B

CONDITIONNEMENT BIB

(100 hl)	COUT TOTAL	COUT/L
Matière sèche - BIB 19 €/hl x 100 hl	1 900	0.19
Main d'œuvre 45 h x 18 €	810	0.08
TOTAL	2 710 €	0,27 €/l

Poche (10 l) + carton : 0.16 € /l
Etiquette : 0.01 €/l
Capsule : 0.01 €/l
Location matériel : 0.01 €/l

CONDITIONNEMENT BOUTEILLES

800 hl = 107 000 bts x 0.75 l	COUT TOTAL	COUT/Bt
Amortissement matériel	5 358	0.05
Fournitures	74 900	0.70
Main d'œuvre 500 h x 18 €	9 000	0.08
TOTAL	89 258 €	0,83 €/bt

Bouteille : 0,27 € Etiquette : 0,10 €
Bouchon liège : 0,15 € Carton : 0,08 €
Capsule : 0,05 € Divers : 0,02 €
Palette export : 0,03 €

RECAPITULATIF

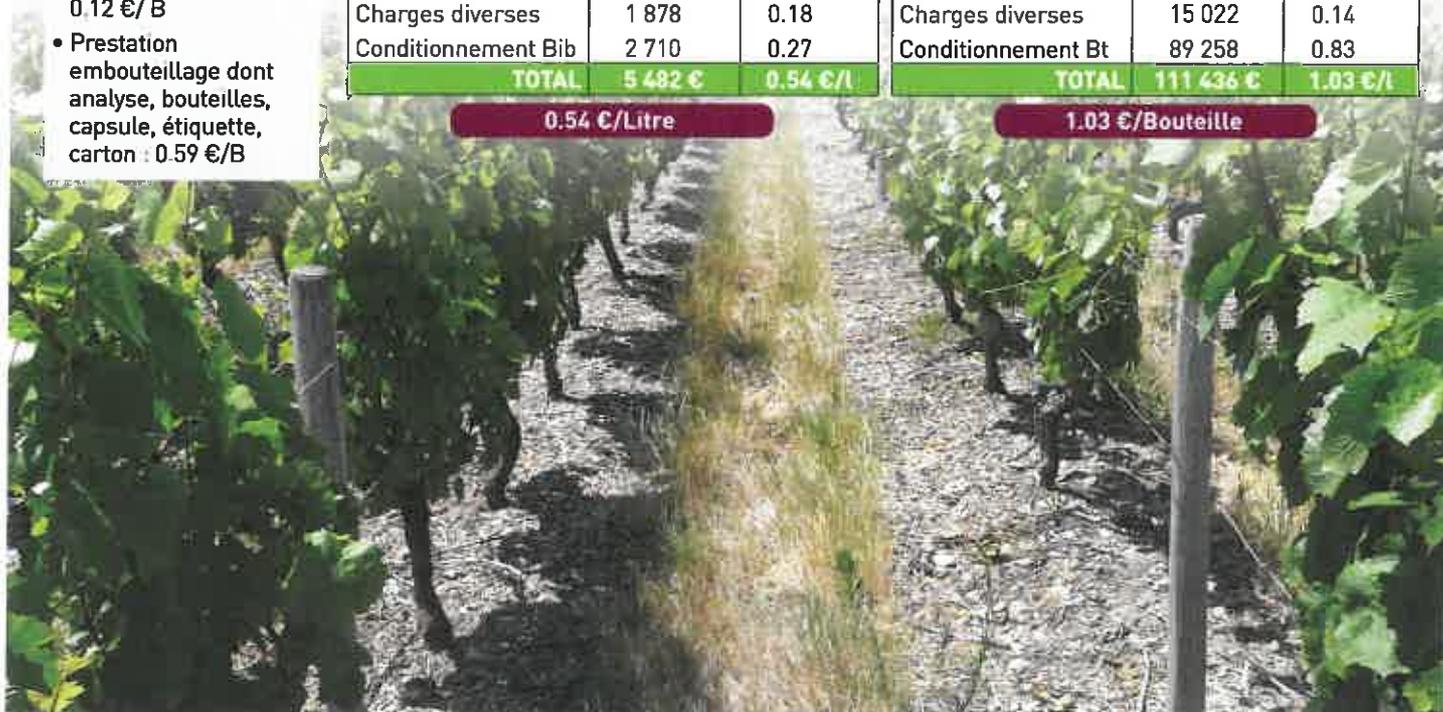
BIB	COUT TOTAL	COUT/Litre
Bâtiments	894	0.09
Charges diverses	1 878	0.18
Conditionnement Bib	2 710	0.27
TOTAL	5 482 €	0,54 €/l

0.54 €/Litre

RECAPITULATIF

BOUTEILLES	COUT TOTAL	COUT/Bt
Bâtiments	7 156	0.06
Charges diverses	15 022	0.14
Conditionnement Bt	89 258	0.83
TOTAL	111 436 €	1,03 €/l

1.03 €/Bouteille



METHODE TRADITIONNELLE - FINES BULLES

coût élaboration sur une base de 65 hl/h

Coût récapitulatif par litre	
Coût de production raisin	1.32 € (1.56 € pour 55h/ha)
Coût de vinification	0.32 € (0.38 € pour 55h/ha)
TOTAL	1.64 € (1.94 € pour 55h/ha)



Autres frais d'élaboration par Bouteille	
Rappel coût /Bouteille	1.23 €
Elaboration « bulles » (Prise de mousse et dégorgement)*	1.60 €
Conditionnement (Coiffe, étiquette, carton ...)	0.40 €
Autres charges	0.27 €
TOTAL	3.50 € (3.73 € pour 55hl)

*Variable de 1.4 € à 1.8 € selon l'élaborateur et selon les types produits (Crémants...)

RECAPITULATIF

base 55 hl/ha

VRAC par litre	
Coût du raisin	1.56 €
Coût de vinification	0.38 €
Contributions professionnelles moyennes*	0.04 €*
TOTAL	1.98 €

*CVO, ODG, OI, cotisations diverses...

VIN BIO - Bouteille (0.75 l) en € - HT départ cave et hors frais de commercialisation	
Base 40 hl /ha	3.20 €
Base 35 hl /ha	3.44 €
Base 30 hl/ha	3.77 €



BOUTEILLE en € par 0.75 l - HT					
Rappel coût / bouteille	1.48				
Conditionnement	1.03				
Contributions professionnelles moyennes*	0.04				
Total	2.55 € (base)				
	Caveau	Grossiste	Caviste	CHR	Export
Exemple de base de calcul selon les circuits	2.82 € (+ 10% de la base)	2.55 € (0% de la base)	2.68 € (+ 5% de la base)	2.68 € (+ 5% de la base)	2.82 € (+ 10% de la base)
Frais Commercialisation	1.40 €	0.13 €	0.27 €	0.40 €	0.14 €
Total en €	4.22 €	2.68 €	2.95 €	3.08 €	2.96 €

*CVO, ODG, OI, cotisations diverses...

🚩 FRAIS DE COMMERCIALISATION :

Exemple de base de calcul pour déterminer sa grille tarifaire selon les circuits HT :

- Grossiste : 2.55 € x 5 % = 2.68 €
- Caviste : 2.68 € x 10% = 2.95 €
- CHR : 2.68 € x 15 % = 3.08 €
- Export : 2.82 € x 5 % = 2.96 €
- Vente Caveau : 2.82 € x 50 %* = 4.22 €

* lié au temps moyen passé pour un client particulier (15 à 30 mn pour 12 bouteilles vendues)
+ investissements liés au local de vente (pancartage + amortissements local...)

🚩 ACTIONS COMMERCIALES :

Exemples de couts liés à des actions commerciales (hors main d'œuvre) :

- Salon aux particuliers « local » (2 jours) : 300 € (salon + déplacements)
 - Salon international « France » (3 jours) : 1700 € à 2000 € (salon + hébergement + déplacements)
 - Salon international « Grand Export » (5 jours) : 3500 à 6000 € (salon + hébergement + déplacements + interprète + envoi des échantillons)

🚩 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, gestions commerciales ..)

SYNTHESE et CONCLUSIONS

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

- la création **une marge de sécurité** lié à la gestion d'un éventuel aléa (climatique, marché...)

- **la création de valeur** pour permettre la mise en œuvre des projets de développement divers notamment liés à *la transition écologique, à l'adaptation au changement climatique* mais également à *la prospection vers de nouveaux marchés, à l'innovation, à de la création d'image et de positionnement...*

Cela doit se traduire par **la création d'une disponibilité financière pour l'entreprise.**

En introduisant de la marge de sécurité	23 000 à 30 000 €*
En introduisant de la création de valeur	15 000 à 20 000 €*

*à titre indicatif en fonction du chiffre d'affaire (de 15 à 20 %)



En insérant une valeur financière pour la marge de sécurité et pour la création de valeur, la valorisation devrait être à :					
BOUTEILLE en € par 0.75 l - HT départ cave					VRAC /L
Caveau	Grossiste	Caviste	CHR	Export	
4.63 €	3.09 €	3.36 €	3.49 €	3.37 €	1.98 €*
4.22 + 0.41	2.68 + 0.41	2.95 + 0.41	3.08 + 0.41	2.96 + 0.41	

*en vrac : en dessous d'une valorisation inférieure ou égale à 1.98 €/l, il n'y a pas de création de valeur.

SYNTHESE 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 et en intégrant cette notion de création de valeur, permettra de développer de nouveaux projets pour l'entreprise notamment liés à **la Transition Ecologique, à l'Innovation...**
- 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 mais qui introduit cependant des valorisations des horaires de 16 à 22 €/h.
- 5 Les rendements retenus dans l'étude sont « optimisés » [55 hl/ha en conventionnel et 40 hl/ha en Bio] et il faudra être d'autant plus vigilant dans l'analyse des coûts si l'on se trouve en dessous de ces rendements.
- 6 Nous avons dans cette nouvelle version tenu compte que toutes les surfaces n'étaient pas productives du fait de jeunes plantations, de complantations et de mortalités liées aux maladies du bois.
- 7 Certains postes de charges sont également optimisés par le choix de l'itinéraire technique retenu (récolte mécanique/manuelle...) et nous avons introduit dans cette version **l'amortissement des plantations** et non plus une valeur fermage.
- 8 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.
- 9 Vendre en dessous de ces (ou ses) coûts de production, entraînera une baisse de la rémunération du travail et/ou 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 non capacité de l'entreprise à innover et à anticiper, notamment sur de nouvelles orientations techniques... et donc certainement des difficultés de transmission d'entreprises non performantes techniquement et économiquement.
- 10 **Vendre au-dessus** de ces (ou ses) coûts de production doit permettre au vigneron d'améliorer la rémunération du travail et de développer son outil de production :

« **N'EST CE PAS L'OBJECTIF RECHERCHÉ ?** »