

RÉFÉRENTIEL ÉCONOMIQUE

du vigneron bordelais



en partenariat avec



Note aux lecteurs

Dans la continuité des documents parus depuis 2002, voici la nouvelle version du "Référentiel Économique du Vigneron bordelais", élaborée par la Chambre d'Agriculture de la Gironde en partenariat avec AOC Conseils.

Les coûts de production présentés ici sont des **indicateurs** qui doivent **permettre à chaque viticulteur de positionner** son système de production, et d'engager une réflexion sur le pilotage de son exploitation et des transitions agricoles, pour s'adapter aux contraintes environnementales et sociétales dans un contexte économique difficile.

Basée sur l'observation d'exploitations bordelaises, cette étude montre la réalité des coûts de production sur le vignoble permettant de rémunérer la Main-d'œuvre, y compris familiale.

Ces coûts de production économiques, calculés dans une approche de viticulture pérenne, constituent un repère précieux pour aider les différents acteurs de la filière dans leur réflexion sur la quête de la valeur ajoutée nécessaire aux exploitations.

L'analyse porte sur les systèmes suivants :

- en appellation : production en conventionnel, zéro herbicide et bio
- en VSIG : production en conventionnel

Hypothèses retenues

Les coûts de production de ce référentiel sont calculés sur quatre exploitations « type », aux normes réglementaires en termes d'équipements, de matériels, de bâtiments, d'environnement et d'hygiène.

 **Vignes rouges en bon état, âgées de 15 à 25 ans, peu de manquants, vigueur moyenne, parcellaire groupé et en fermage.**

	15 ha à 1,5 m	20 ha à 2 m	40 ha à 3 m	VSIG plantation	VSIG conversion
Surface (ha)	15	20	40	40	40
Densité de plantation (pieds/ha)	1,5 x 1 = 6 500	2 x 1 = 5 000	3 x 1 = 3 333	3 x 1 = 3 333	3 x 1 = 3 333
Bassin viticole	Libournais Haut Médoc	Graves Médoc Côtes	Bordeaux Bordeaux Sup	Plantation à destination de VSIG	Conversion d'une vigne AOC en VSIG

Les données techniques proviennent du recoupement des observations technico-économiques de la Chambre d'Agriculture et des références régionales existantes. **Elles ont été validées à titre d'expert par des conseillers viticoles et des viticulteurs.**

Ont été ajoutés aux coûts techniques de la vigne et du chai :

- des frais généraux (eau, électricité, honoraires...),
- un fermage,
- l'amortissement du vignoble,
- une assurance climat,
- des frais de conditionnement et de commercialisation fournis par AOC Conseils.

ITINÉRAIRES CULTURAUX

- Prétaillage
- Taille :
 - Guyot double pour AOC 15 ha et VSIG Conversion
 - Guyot simple/mixte pour AOC 20 ha et 40 ha
 - Taille rase de précision pour VSIG Plantation
- Levage manuel
- Entretien de l'inter-rang
 - Enherbé pour AOC 40 ha conventionnel et VSIG
 - Travaillé un rang sur deux, l'autre enherbé
- Entretien du cavillon : désherbage chimique pour conventionnel hors 15 ha et mécanique pour les autres cas
- Epamprage manuel sauf VSIG (chimique)
- Rognage 4 passages
- Traitements phytosanitaires 10 passages en conventionnel et zéro herbicide, 15 passages en Bio
- Fertilisation organique sauf VSIG (engrais minéral)
- Complantation 2%/an si travail du sol sous le rang, sinon 1%
- Effeuilage mécanique hors VSIG (aucun)
- Vendange mécanique

RÉCAPITULATIF 40 ha - 3 m

	CONVENTIONNEL	ZÉRO HERBICIDE	BIO
Rendement (hL/ha)	50	40	35
Coût Vigne €/ha			
Approvisionnements	1 642 €	1 517 €	1 527 €
Équipements (hors plantation)	821 €	1 001 €	1 154 €
Charges de structure (dont fermage)	1 419 €	1 419 €	1 419 €
Main-d'œuvre	1 831 €	2 031 €	2 214 €
Coût vigne €/ha	5 712 €	5 968 €	6 315 €
Coût vigne €/hl	114 €	149 €	180 €
Coût vigne €/tonneau	1 028 €	1 343 €	1 624 €
Coût de vinification €/ha			
Bâtiments-installations-matériel	1 140 €	1 140 €	1 140 €
Produits œnologiques et prestations	421 €	336 €	294 €
Main-d'œuvre	163 €	163 €	163 €
Charges de structure	601 €	601 €	601 €
Coût de vinification €/ha	2 324 €	2 240 €	2 198 €
Coût de vinification €/hl	46 €	56 €	63 €
Coût de vinification €/tonneau	418 €	504 €	565 €
Coût du vin en vrac €/ha	8 037 €	8 209 €	8 513 €
Coût du vin en vrac €/hl	161 €	205 €	243 €
Coût du vin en vrac €/tonneau	1 447 €	1 847 €	2 189 €
Main-d'œuvre (heures/ha)	95	106	108
Coût du vin €/bouteille	1,21 €	1,54 €	1,82 €
Frais de mise en bouteille €/bouteille	1,38 €	1,38 €	1,38 €
Coût de commercialisation €/bouteille	0,74 €	0,74 €	0,74 €
Coût complet €/bouteille	3,33 €	3,66 €	3,94 €

RÉCAPITULATIF 20 ha - 2 m

	CONVENTIONNEL	ZÉRO HERBICIDE	BIO
Rendement (hL/ha)	50	40	35
Coût Vigne €/ha			
Approvisionnements	1 898 €	1 864 €	1 874 €
Équipements (hors plantation)	1 160 €	1 578 €	1 562 €
Charges de structure (dont fermage)	2 264 €	2 264 €	2 264 €
Main-d'œuvre	2 990 €	2 628 €	2 703 €
Coût vigne €/ha	8 313 €	8 335 €	8 403 €
Coût vigne €/hl	166 €	208 €	240 €
Coût vigne €/tonneau	1 496 €	1 875 €	2 161 €
Coût de vinification €/ha			
Bâtiments-installations-matériel	1 044 €	1 044 €	1 044 €
Produits œnologiques et prestations	421 €	336 €	294 €
Main-d'œuvre	326 €	326 €	326 €
Charges de structure	995 €	995 €	995 €
Coût de vinification €/ha	2 785 €	2 701 €	2 659 €
Coût de vinification €/hl	56 €	68 €	76 €
Coût de vinification €/tonneau	501 €	608 €	684 €
Coût du vin en vrac €/ha	11 098 €	11 036 €	11 063 €
Coût du vin en vrac €/hl	222 €	276 €	316 €
Coût du vin en vrac €/tonneau	1 998 €	2 483 €	2 845 €
Main-d'œuvre (heures/ha)	161	177	180
Coût du vin €/bouteille	1,66 €	2,07 €	2,37 €
Frais de mise en bouteille €/bouteille	1,40 €	1,40 €	1,40 €
Coût de commercialisation €/bouteille	1,32 €	1,32 €	1,32 €
Coût complet €/bouteille	4,39 €	4,79 €	5,10 €

RÉCAPITULATIF 15 ha - 1,5 m

	CONVENTIONNEL	ZÉRO HERBICIDE	BIO
Rendement (hL/ha)	50	40	35
Coût Vigne €/ha			
Approvisionnements	1 994 €	2 261 €	2 423 €
Équipements (hors plantation)	2 134 €	1 978 €	2 552 €
Charges de structure (dont fermage)	3 412 €	3 412 €	3 412 €
Main-d'œuvre	3 212 €	3 249 €	4 340 €
Coût vigne €/ha	10 751 €	10 900 €	12 726 €
Coût vigne €/hl	215 €	273 €	364 €
Coût vigne €/tonneau	1 935 €	2 453 €	3 272 €
Coût de vinification €/ha			
Bâtiments-installations-matériel	1 172 €	1 172 €	1 172 €
Produits œnologiques et prestations	276 €	221 €	193 €
Main-d'œuvre	367 €	367 €	367 €
Charges de structure	1 208 €	1 208 €	1 208 €
Coût de vinification €/ha	3 024 €	2 969 €	2 941 €
Coût de vinification €/hl	60 €	74 €	84 €
Coût de vinification €/tonneau	544 €	668 €	756 €
Coût du vin en vrac €/ha	13 775 €	13 869 €	15 667 €
Coût du vin en vrac €/hl	276 €	347 €	448 €
Coût du vin en vrac €/tonneau	2 480 €	3 120 €	4 029 €
Main-d'œuvre (heures/ha)	222	224	227
Coût du vin €/bouteille	2,07 €	2,60 €	3,36 €
Frais de mise en bouteille €/bouteille	1,39 €	1,39 €	1,39 €
Coût de commercialisation €/bouteille	1,39 €	1,39 €	1,39 €
Coût complet €/bouteille	4,85 €	5,38 €	6,14 €

RÉCAPITULATIF VSIG 40 ha - 3 m

ITINÉRAIRE CONVENTIONNEL / VIGNOBLE CONVERTI À PROD VSIG

	CONVENTIONNEL
Rendement (hL/ha)	100
Coût Vigne €/ha	
Approvisionnements	1 560 €
Équipements (hors plantation)	773 €
Charges de structure (dont fermage)	1 868 €
Main-d'œuvre	1 477 €
Coût vigne €/ha	5 679 €
Coût vigne €/hl	57 €
Coût vigne €/tonneau	511 €
Coût de vinification €/ha	
Bâtiments-installations-matériel	1 140 €
Produits œnologiques et prestations	692 €
Main-d'œuvre	275 €
Charges de structure	345 €
Coût de vinification €/ha	2 452 €
Coût de vinification €/hl	25 €
Coût de vinification €/tonneau	221 €
Coût du vin en vrac €/ha	8 130 €
Coût du vin en vrac €/hl	81 €
Coût du vin en vrac €/tonneau	732 €
Main-d'œuvre (heures/ha)	95

ITINÉRAIRE CONVENTIONNEL / VIGNOBLE DESTINÉ À PROD VSIG DÈS PLANTATION

	CONVENTIONNEL
Rendement (hL/ha)	100
Coût Vigne €/ha	
Approvisionnements	1 552 €
Équipements (hors plantation)	736 €
Charges de structure (dont fermage)	1 868 €
Main-d'œuvre	550 €
Coût vigne €/ha	4 677 €
Coût vigne €/hl	47 €
Coût vigne €/tonneau	421 €
Coût de vinification €/ha	
Bâtiments-installations-matériel	1 140 €
Produits œnologiques et prestations	692 €
Main-d'œuvre	275 €
Charges de structure	345 €
Coût de vinification €/ha	2 452 €
Coût de vinification €/hl	25 €
Coût de vinification €/tonneau	221 €
Coût du vin en vrac €/ha	7 129 €
Coût du vin en vrac €/hl	71 €
Coût du vin en vrac €/tonneau	642 €
Main-d'œuvre (heures/ha)	36

Point sur la commercialisation avec AOC Conseils



Si le coût de production peut fortement varier selon les choix techniques, il peut évoluer encore plus selon le mode de commercialisation. En fonction de la distribution de ses vins (au domaine, auprès de la grande distribution, aux cavistes, aux restaurateurs, aux grossistes, à l'export...), les frais de commercialisation vont fortement fluctuer... Ces coûts parfois élevés doivent être comparés aux tarifs réalisés par type de client, et donc aux marges finales entre ces frais et ces tarifs. Ils sont aussi à réfléchir comme des investissements sur plusieurs années, permettant de gagner en rentabilité, mais aussi en sérénité.

FOCUS

EXPLOITATION DE 40 HECTARES EN BORDEAUX GÉNÉRIQUE OU ÉQUIVALENT, 60% VENDUS EN BOUTEILLES (soit 160 000 bouteilles environ)

Distribution des ventes en bouteilles : 5% particuliers, 55% professionnels France, 40% export.

De manière globale et pour tous les modèles, le gérant/la gérante du domaine décide de recruter et de mettre à jour ses outils de communication :

- Recrutement commercial et secrétaire à mi-temps
- Développement d'une charte graphique et site web vitrine
- Création visuelle d'une gamme de 5 étiquettes
- Création de 5 fiches techniques
- Reportage photo
- Création d'une brochure papier
- Participation à 5 concours/appels à échantillons
- Création d'une revue de presse

Coût total par an : 0,47 €/bouteille.

Si aucun recrutement n'est souhaité, temps minimum nécessaire au gérant/à la gérante :

- environ 2 jours par semaine pour vendre 10 000 bouteilles aux particuliers ou 30 000 bouteilles sur la France (après 2 ans minimum) ou à l'export (après 3 ans minimum).
- environ 3 jours par semaine pour vendre 20 000 bouteilles aux particuliers ou 60 000 bouteilles sur la France (après 2 ans minimum) ou à l'export.

1 - FOCUS PARTICULIERS

Afin de développer les ventes auprès des particuliers, le gérant/la gérante décide :

- De refaire 2 panneaux de signalisation
- De participer à 2 salons particuliers
- D'envoyer 2 courriers papier à 1 000 contacts

Coût total par an : 0,44 €/bouteille.

2 - FOCUS FRANCE PROFESSIONNELS

Afin de développer les ventes auprès des professionnels sur le marché français, le gérant/la gérante décide :

- De participer à un salon « national »
- De développer des produits dérivés
- De réaliser/faire réaliser 30 jours de déplacements par an

Coût total par an : 0,14 €/bouteille.

Les résultats espérés seront généralement atteints au bout d'1 à 3 ans.

3 - FOCUS EXPORT

Afin de développer les ventes auprès des professionnels à l'export, le gérant/la gérante décide :

- De participer à un salon « international »
- De développer des produits dérivés
- De réaliser/faire réaliser 5 semaines de déplacements par an en Europe et 2 semaines au Grand Export

Coût total par an : 0,28 €/bouteille

Les résultats espérés seront généralement atteints au bout d'1 à 3 ans.

Il est important ici de rappeler l'importance de se développer à l'export pour pallier la baisse du marché français, malgré l'investissement supérieur.

