



Référentiel économique du vigneron 2023-2025



Vignoble Nantais DE LA PLANTATION À LA MISE EN MARCHÉ

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
PAYS DE LA LOIRE

www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr

20 ha

Production AOP
55 hl/ha
36 % vente directe
64 % négoce

PRÉSENTATION de l'étude

La gestion des entreprises viticoles nécessite de la part du vigneron une bonne maîtrise des données technicoéconomiques. 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 références. Les chiffres retenus sont établis par rapport à une entreprise viticole "moyenne" de notre région et doivent être interprétés en conséquence.

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.

Les calculs sont réalisés sur la base du principal itinéraire technique identifié sur le Vignoble Nantais et selon 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 à ceux observés comptablement sur beaucoup d'exploitations, qui dans le contexte difficile de la filière, limitent leurs investissements.

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



Ce document a été élaboré par Alain TRETON et Guillaume GASTALDI, avec la participation des conseillers viticoles du Vignoble Nantais.

COÛT de plantation (palissage 3 fils)

Plantation et 1 ^{re} feuille	Temps (heures)	Coût équipements	Coût appro & travaux par tiers	Coût main-d'œuvre	Autres	Coût total
Défonçage + triage racine	32,00	247 €		656 €		903 €
Fertilisation fumier ferme	2,50	132 €	2 328 €	51 €		2 511 €
Rotalabour	1,50	37 €		31 €		68 €
Plantation						
Plantation mécanique	7,00		13 845 €	144 €		13 989 €
Arrosage	24,00	140 €		492 €		632 €
Entretien						
Façons superficielles (4 passages)	7,00	201 €		144 €		345 €
Binage à la main (2 passages 4 pers)	64,00			1 312 €		1 312 €
Traitements Mildiou & Oïdium (4 trait.)	8,00	93 €	220 €	156 €		641 €
Charges de structure & fermage					911 €	911 €
Palissage 3 fils	108		7 088 €	2 215 €		9 303 €
Amarres & Agrafes	29,00		886 €	595 €		1 481 €
Poteaux galva	30,00		3 992 €	615 €		4 607 €
Fils porteur et releveur	49,00		2 210 €	1 005 €		3 215 €
TOTAL 1^{re} année de plantation	262,00	850 €	23 481 €	5 201 €	911 €	30 615 €
2^e feuille						
Taille de formation	24,00			492 €		492 €
Façons superficielles	20,00	575 €		410 €		985 €
Entretien manuel	8,00			164 €		164 €
Traitements Mildiou & Oïdium (8 trait.)	16,00	185 €	348 €	312 €		1 517 €
Remplacement	4,00			82 €		82 €
Rognage	1,00	78 €		21 €		99 €
Attache des cepes	40,00		23 €	820 €		843 €
Charges de structure & fermage					1 068 €	1 068 €
TOTAL 2^e année plantation	145	838 €	371 €	2 301 €	1 068 €	5 250 €
Récapitulatif - Palissage 3 fils						
1 ^{re} année	254	850 €	23 481 €	5 201 €	911 €	30 443 €
2 ^e année	113	838 €	371 €	2 301 €	1 068 €	4 578 €
TOTAL	407	1 688 €	23 852 €	7 502 €	1 979 €	35 865 €
Palissage 3 fils surcoût	- 2,00		2 325 €	- 41 €		2 284 €
Amortissement plantation/an						
Coût total plantation		35 ans	30 ans	25 ans		Coût total ramené au cep = 5,4 €
35 865 €		1 000 €	1 167 €	1 401 €		
Palissage 1 fil	110,00		4 763 €	2 256 €		7 019 €
Amarres	29,00		741 €	595 €		1 336 €
Poteaux	30,00		3 300 €	615 €		3 915 €
Fils	24,00		650 €	492 €		1 142 €
Crochets	27,00		72 €	554 €		626 €

6 750 plants x 1,33 €

Plantation mécanique
0,33€/plant,
si arrosage
+ 0,06€/plant

Coût arrachage vigne 24 100€
(90 h de travail, 400€ prestation minipelle/poteaux et amarres, 300 € prestation arrachage)

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

Si palissage 1 fil
- 3 830 €

COÛT de production du raisin (palissage 3 fils)

Itinéraire cultural conventionnel	Temps (heures)	Coût équipements	Coût appro & travaux par tiers	Coût main-d'œuvre	Charges de structure	Coût total
Charges travaux d'hiver						
Dépallissage	5,00			103 €		103 €
Taille longue	110,00	48 €		2 255 €		2 303 €
Elimination souches mortes	8,30	114 €		170 €		284 €
Broyage	1,50	86 €		31 €		117 €
Complantation 2%	10,40	63 €	449 €	213 €		725 €
Fertilisation d'entretien	0,50	35 €	209 €	10 €		254 €
Total	135,70	346 €	658 €	2 782 €	- €	3 786 €
Charges travaux d'été						
Travail du sol + désherbage chimique	5,10	233 €	89 €	105 €		427 €
Entretien tournières	1,00	42 €		21 €		63 €
Rognage (3,5 passages)	2,63	204 €		54 €		258 €
Palissage (2 passages)	24,00			492 €		492 €
Epamprage manuel	3,75			77 €		77 €
Tr.mildiou & oïdium (8 trait.)	16,00	185 €	422 €	312 €		919 €
Tr.vers de la grappe classique (1 trait.)	0,75	26 €	47 €	15 €		88 €
Effeillage (/tiers) 2 têtes 1 face			100 €			100 €
Total	53,20	690 €	658 €	1 076 €	- €	2 220 €
Vendanges mécanisées /CUMA avec Chauffeur	4,00	124 €	500 €	82 €		706 €
Charges de structure raisin						
Amortissement plantation (25 ans) + frais financiers + fermage terre					2 307 €	2 307 €
Equipements structurels		219 €				219 €
Assurance récolte					323 €	323 €
Autres charges de structure	11,25			219 €	466 €	685 €
Total	11,25	219 €	- €	281 €	3 096 €	3 596 €
TOTAL général	204	1 379 €	1 816 €	4 221 €	3 096 €	10 308 €
Coût du raisin lutte intégrée par ha		pour 55 hl/ha	pour 65 hl/ha			
Approvisionnements	1 816 €	33 €	28 €			
Equipements (hors plantation)	1 379 €	25 €	21 €			
Charges de structure (dont fermage)	3 096 €	56 €	48 €			
Main-d'œuvre	4 221 €	77 €	65 €			
Total	10 512 €	191 €	162 €			
Coût du raisin en agriculture biologique par ha		pour 45 hl/ha				
Approvisionnements	1 851 €	41 €				
Equipements (hors plantation)	1 414 €	31 €				
Charges de structure (dont fermage)	3 123 €	69 €				
Main-d'œuvre	4 247 €	94 €				
Aide au maintien AB	- 150 €	- 3 €				
Total	10 485 €	232 €				

Complantation : + 1 %
257 €/ha

Itinéraire
0 herbicides :
4 tontes + 4 disques
+ lames, 20h/ha, coût
total 978 €/ha

Vendanges manuelles
2 372 €/ha. Variable
selon rendement

Fermage muscadet
(15-20 ans) :
800 €/ha

Coût de la lutte
anti-gel
(amortissement
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 (1 100 hl ou 55 hl/ha)

Vin blanc AOP	Temps (heures)	Pour 100 hl Coût équipements	Coût appro & divers	Coût main-d'œuvre	Charges de structure	Coût total 100 hl
Bâtiments-installations-matériel						
Chai 120 m² vinification		244 €				244 €
Cuverie aérienne et enterrée		663 €				663 €
Pressoir 50 hl		526 €				526 €
Installation de froid		147 €				147 €
Matériel de cave hors pressoir		474 €				474 €
Mise aux normes effluents		107 €				107 €
Produits nettoyage cave et cuves			12,27 €			12 €
Préparation cave	1,7			33,95 €		34 €
Epanchage effluents (par prestataire)			6 €			6 €
Total (pour 1 100 hl vinifiés)	1,7	2 161 €	18 €	34 €		2 213 €
Itinéraire MOUT (NTU 50)						
Protection vendange transport			10 €			10 €
Réception vendange	2			39 €		39 €
Pressurage-encuvage	6			109 €		109 €
Enzymage & sulfitage moût			38 €			38 €
Suivi vinification	4			78 €		78 €
Débouillage	1			10 €		10 €
Total	12		48 €	235 €		283 €
Charges de structure						
Eau-électricité					214 €	214 €
Assurances					164 €	164 €
Honoraires					17 €	17 €
Déplacements/réceptions					146 €	146 €
Autres services ext.					239 €	239 €
Gestion admin. réunion formation	5			88 €		88 €
Cotisation ODG					212 €	212 €
FF CT					68 €	68 €
Total	4,5			88 €	1 059 €	1 148 €
Main-d'œuvre (/100 hl)						
Total						
COÛT DE VINIFICATION TOTAL/ha	43,51 €	21,61 €	3,96 €	7,35 €	10,59 €	43,51 €
dont coût MOÛT		13,54 €	0,64 €	3,14 €	5,30 €	22,61 €
dont coût VIN		8,07 €	3,32 €	4,22 €	5,30 €	20,90 €
Coût du raisin/ha	191	25,1 €	33,0 €	76,6 €	56,3 €	191 €
+ coût de vinification	43,5	21,61 €	3,96 €	7,35 €	10,59 €	43,51 €
Coût du vin/ha	234,51	46,71 €	36,96 €	83,95 €	66,89 €	234,51 €

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)

Chaptalisation :
1,65 kg/hl pour
1° x 1,03 €/kg

Prestation pressurage
10-11 €/hl

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

COÛT de conditionnement (400 hl valorisation en circuit court)

Fournitures (en € par bouteille)	
Bouteille	
Bouchon	
Etiquette	
Capsule	
Carton	
Total	
Main-d'œuvre	
Préparation des vins et conditionnement	
Total	
Installations, matériel & prestation	
Mise en bouteille (prestation)	
Chai 180 m ² conditionnement	
Mat. divers spécifique cond.	
Total	
Charges de structure	
Charges de structure	0,06 €
Frais financiers CT	0,05 €
Taxes vente directe/bt	0,06 €
Total	0,17 €

Coût équipements	Coût appro et divers	Appro			Coût main-d'œuvre	Bouteille coût moyen
		coût moyen	coût cuvée haut de gamme	Ecart		
		0,42 €	0,60 €	- 0,18 €		
		0,20 €	0,43 €	- 0,23 €		
		0,13 €	0,18 €	- 0,05 €		
		0,06 €	0,06 €	0,00 €		
		0,33 €	0,15 €	0,18 €		
Total		1,14 €	1,42 €	- 0,28 €		
					0,06 €	
Total					0,06 €	
	0,24 €					0,24 €
	0,10 €					0,10 €
	0,08 €					0,08 €
Total	0,18 €	0,24 €				0,42 €

TOTAL conditionnement pour une bouteille

0,18 € 1,38 € 0,06 € 1,79 €

CONDITIONNEMENT EN BOUTEILLES	
Muscadet 55 hl/ha	
Bouteille 0,75 l	Par btlle
Coût du raisin	1,46 €
Coût de vinification	0,32 €
Coût de conditionnement	1,79 €
Coût de commercialisation (1)	0,90 €
TOTAL HT par bouteille	4,47 €
TOTAL TTC par bouteille	5,36 €

CONDITIONNEMENT EN BAG IN BOX	
Muscadet AC 70 hl/ha	
Bag-in-box	par l
Coût du raisin	1,59 €
Coût de vinification	0,42 €
Coût de conditionnement	0,68 €
Coût de commercialisation (1)	1,20 €
TOTAL HT par litre	3,89 €
TOTAL TTC par litre	4,67 €

Bag in box : 0,16 €/l

Fût - 225 l :
- neuf (français) : 690 à 850 €
- 1^{er} vin Blanc : 300 à 350 €

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 55 hl/ha)

	Coût total	dont coût en MO	MO en %	Heures
Raisin	210 240 €	84 420 €	40 %	4 080
Vinification	46 579 €	5 411 €	12 %	278
Conditionnement bouteilles et bib*	61 930 €	2 620 €	4 %	135
Commercialisation caveau	42 397 €	34 883 €	82 %	1 793
Total	361 146 €	127 334 €	35%	6 286

* Filtration et conditionnement par tiers non inclus.



POUR UNE ENTREPRISE VITICOLE

- de 20 ha de vignes,
- vinifiant 1 100 hl,
- commercialisant :
 - 27 000 bouteilles
 - 200 hl en petit vrac
 - 700 hl au négoce.

COÛT ÉLABORATION : méthode traditionnelle fines bulles (base 70 hl/ha)

Coût récapitulatif en €/bouteille	
Coût du raisin (70 hl/ha)	1,10
Coût de vinification	0,42
Total	1,52
Autres frais d'élaboration en €/bouteille	
Rappel coût /bouteille	1,52 €
Elaboration Méthode (prise de mousse et dégorgement)	1,60 €
Conditionnement (coiffe, étiquette, carton...)	0,73 €
Main d'œuvre (32h x 15,90€/8 000 bouteilles)	0,08 €
Coût d'immobilisation du vin (sur 12 mois)	0,14 €
COÛT STOCKAGE BOUTEILLES	0,01 €
Total	4,08
Frais de commercialisation (type vente caveau)	1,05
Exemple caveau prix TTC	6,59



SYNTHÈSE et mise en marché (base 55 hl/ha)

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

Coût récapitulatif	
Coût du raisin (€/l)	1,91 €
+ Coût de vinification (€/l)	0,43 €
= Coût du vin (€/l)	2,34 €
= Coût du vin (€/bottle)	1,77 €
+ Conditionnement (€/bottle)	1,79 €
= Coût de la bouteille (€/bottle) avant commercialisation	3,56 €

Coût commercialisation	Grossiste	Caviste	Export	CHR	Vente caveau*
% frais de commercialisation	5 %	15 %	15 %	20 %	26 %
Frais commercialisation/bottle	0,18 €	0,53 €	0,53 €	0,70 €	0,90 €
Coût pour mise en marché HT	3,69 €	4,04 €	4,04 €	4,22 €	4,41 €
Coût pour mise en marché TTC					5,28 €

*Vente caveau : 30 mn pour 12 bouteilles + frais caveau-publicité-charges de structure.

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 qui doit inclure une marge de négociation...
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 19,50 €/h (salarié qualifié coef. 320 - 39 h/semaine).
5. Les rendements retenus dans l'étude sont proches de ceux des cahiers des charges d'appellation 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, fermage vigne / amortissement plantation...).
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. Cela aura des conséquences sur la capacité de l'entreprise à intégrer les évolutions techniques avec des difficultés de transmission ensuite.
9. 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, notamment sur le plan technique pour pérenniser son entreprise.