

REFERENTIEL BIO

DU VIGNERON JURASSIEN

Vente directe - Année 2012



Ce référentiel du vigneron jurassien version 2012 a été réalisé d'après les travaux d'un partenariat Société de Viticulture du Jura, CER France, Chambre d'Agriculture du Jura. C'est une réactualisation de la version de 2010.

Ce référentiel est un document de synthèse qui, à partir d'une exploitation type en système agrobiologique du vignoble jurassien, permet de calculer les coûts de production pour chaque étape d'élaboration du vin.

Le calcul des coûts de production intègre :

- une rémunération de toute la main d'œuvre (familiale et bénévole) à hauteur de 1,5 SMIC brut**
- un niveau d'amortissement et de frais financiers basés sur 50% de la valeur à neuf des immobilisations
- un calcul de coût de vieillissement

Les données économiques sont issues des charges moyennes d'un groupe de 10 exploitations viticoles biologiques de même type (8 ha en moyenne et de type familial) pour l'année 2011 (base de donnée CER FRANCE Jura).

Plantation ⁽¹⁾	Raisin	Vinification	Conditionnement	Commercialisation
Plantation manuelle Palissage 3 fils porteurs + 2 releveurs	Vendange manuelle Protection biologique Enherbement et travail du sol 1 rang / 2	Elevage en fûts de chêne Durée d'élevage moyenne de 3 ans	22 460 bouteilles	56 % particuliers 40 % cavistes et CHR ⁽²⁾ 0 % grandes surfaces 4 % export

(1) détail du coût de plantation dans référentiel conventionnel

(2) Cafés Hôtels et Restaurants

Coût de production de la plantation au vin commercialisé

HYPOTHESES RETENUES

Ce référentiel est conforme à une exploitation typique du vignoble jurassien :

- ❑ 5,50 ha de vignes AOC en production
- ❑ 0,15 ha de plantation ou de remplacement de manquants chaque année

rendement moyen de 33 hl / ha

- ❑ aucune vendange n'est vendue directement à la récolte
- ❑ 181 hl sont vinifiés chaque année dans une large gamme de produits : blanc floral et tradition, rouge rosé, crémant et spécialités (macvin, jaune et paille).

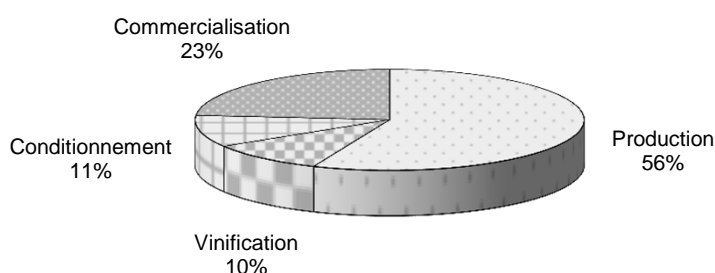


	Blanc		Rouge rosé	Crémant	Spécialités			Total
Surface	2,5 ha		1,6 ha	0,7 ha	0,7 ha			5,5 ha
Rendement	35 hl		28 hl	42 hl	28 hl			33 hl
	Floraux	Tradition			Jaune	Macvin	Paille	
Durée élevage (en mois)	15	30	15	24	75	18	36	
Taux de perte et évaporation	4%	15%	4%	4%	38%	8%	70%	
Nombre de bouteilles	3 361	6 944	5 731	3 758	789	1 472	406	22 462

Au niveau des moyens de production :

- ❑ 5 880 h de travail par an soit 3,1 UTH (1,5 chefs d'exploitation, 1,6 salariés occasionnels dont 0,7 pour les vendanges)
- ❑ rémunération forfaitaire des 5 880 heures de travail à 14,25 €/ h cotisations sociales comprises.
- ❑ un niveau d'équipement en matériel à neuf de 112 000 € pour le matériel vigne, 111 500 € pour le matériel cave, 7 000 € pour le matériel de bureau. Pour tenir compte d'un parc moyen, cette valeur est divisée par 2 et ces matériels sont amortis sur 10 ans.
- ❑ un bâtiment de 650 m² dont 300 m² pour le vieillissement. Cette surface est répartie en fonction de la durée d'élevage de chaque type de vin. La valeur du bâtiment neuf est estimée à 260 000 €. On en retient la moitié, avec un amortissement sur 20 ans.
- ❑ Des frais financiers sont calculés à un taux de 4 % sur 20 ans pour les bâtiments et 10 ans pour les matériels, à partir de la valeur à neuf divisée par deux des immobilisations.

Répartition du coût de la main d'œuvre (salariés et chefs d'exploitation)



REPERES TECHNIQUES

*L'objectif de cette page est de donner des repères techniques en mode de production biologique
Ce mode de conduite s'appuie globalement sur la prophylaxie et l'entretien mécanique du sol.*

Période	TRAVAIL DU CEP	Volume horaire par ha	Remarques
déc. à mars	Taille	80	Moyenne entre 2 tailles différentes : guyot simple ou double.
déc. à mars	Décrochage	50	Broyage des sarments à privilégier (apport de matière organique, structuration des sols).
déc. à mars	Liage	40	Moyenne entre simple/double baguettes. Liage à plat ou en arcure(s).
début mai	Ebourgeonnage	40	Sera complété par un "ébourgeonnage de finition" associé au relevage ou au piochage. Ébourgeonnage fructifère sur rouge.
juin	Relevage	50	Moyenne sur 2 passages avec nettoyage des gourmands éventuels.
juillet août	Effeuilage	50	A réaliser du stade nouaison à début véraison. Plutôt sur cépage rouge et vignes sensibles à la pourriture. But : aération de la zone des grappes et optimisation de la maturation phénolique.
mi juin à août	Rognage	10	2 rognages mécaniques. Doublé le temps si rognage manuel.
Printemps été	Traitements	20	7 traitements mildiou et 6 traitements oïdium + un poudrage.
	TOTAL	340	

Recherchez une bonne aération de la végétation. La qualité de l'ébourgeonnage est déterminante selon le cépage et la sensibilité aux maladies (botrytis, mildiou, oïdium).

Période	TRAVAIL DU SOL	Volume horaire par ha	Remarques
nov. à sept.	Entretien	3	Entretien du palissage et des abords.
mars avril	Epannage fumure	2	Fumier frais = effet azote rapide. Compost = effet matière organique long terme.
mars avril	Béchage ou labour	5	1h/ha de temps d'atelier compris car le matériel est soumis à de fortes contraintes.
avril à sept.	Griffages+intercepts	15	L'intercepts est parfois couplé avec du fauchage...
mai juin	Piochage	40	Piochage sous le rang en complément du travail d'intercepts.
avril à sept.	Fauche rangs herbe	5	3 fauches en moyenne sur les rangs enherbés.
	TOTAL	70	

La maîtrise de l'herbe est le facteur clé de la gestion de la vigueur et de la fertilité (maladies cryptogamiques, rendement, carence azotée des moûts...).

Biodynamie / Bio classique... une gestion différenciée des traitements

BIO CLASSIQUE	BIODYNAMIE
7 traitements mildiou : de 400 à 900 g/T (maxi réglementaire 6KG de cuivre métal / ha/an).	Idem mais baisse des doses : avec DEMETER, maxi 15 kg de cuivre métal / ha pour 5 ans.
6 traitements oïdium : de 6 à 10 kg/T+ 1 poudrage de soufre à positionner au stade floraison entre 20 et 25 kg avec ou sans argile.	Idem mais rajout de tisanes de plantes, petit lait... Comptez 2h de dynamisation et d'épandage par préparation (y compris compost).
	2 passages de bouse de corne (2x100 g/ha).
	3 passages de silice (3x4 g/ha).
Contre le ver de la grappe et le botrytis privilégier la prophylaxie aux traitements.	

1 - Coût de production du raisin

		Rouge & spécialités	Blanc	Crémant
Rappel rendement		28 hl/ha	35 hl/ha	42 hl/ha
	en € HT/ha	en € HT/hl		
Fertilisation	140	5,0	4,0	3,3
Protection phytosanitaire	385	13,8	11,0	9,2
Fournitures viticoles	138	4,9	4,0	3,3
Renouvellement (1)	474	16,9	13,6	11,3
Charges de production	1 138 €	41 €	33 €	27 €

(1) remplacement 2,5 % de manquants soit 150 pieds /ha/an

	en € HT/ha	en € HT/hl		
Foncier (2)	1426	50,9	40,8	34,0
Bâtiment	256	9,2	7,3	6,1
Mécanisation (3)	1962	70,1	56,1	46,7
dont carburant	248	8,8	7,1	5,9
Main d'œuvre (exploitants et salariés)	8593	306,9	245,5	204,6
dont salariés	4920	175,7	140,6	117,1
Autres charges (4)	602	21,5	17,2	14,3
dont assurance	282	10,1	8,1	6,7
Charges de structure	12 841 €	459 €	367 €	306 €

(2) 100 % fermage (7,56 hl x 185 €) + entretien terrain

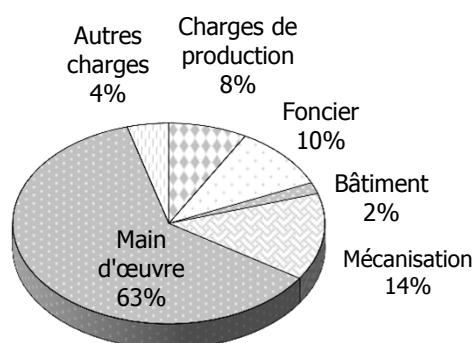
(3) fioul, gaz, gasoil, entretien, location, amortissements et frais financiers matériels

(4) eau, électricité, assurance, gestion, comptabilité, téléphone, cotisation, impôts...

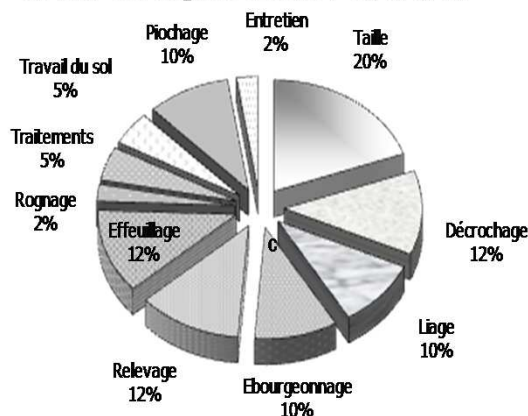
	en € HT /ha	en € HT/hl avant évaporation ou perte		
Coût de production du raisin (5)	13 979 €	499 €	399 €	333 €

(5) la variation du coût de production entre les gammes de produit provient des différences de rendements

Répartition des coûts de production du raisin



Travail de la vigne : 410 heures / ha / an



2 - Coût de vinification

	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin (1)	Vin de paille (2)
181 hl transformés (en hl)	26	61	45	29	6	8	5
Durée élevage (en mois)	15	30	15	24	75	18	36
% Perte ou évaporation	4%	15%	4%	4%	24%	8%	70%
165 hl après élevage (en hl)	25	52	43	28	5	11	1,5

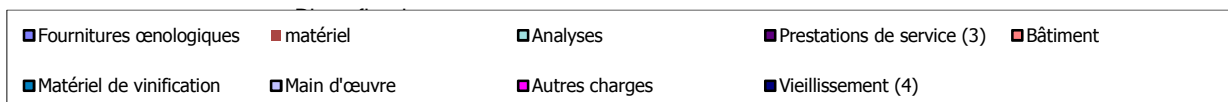
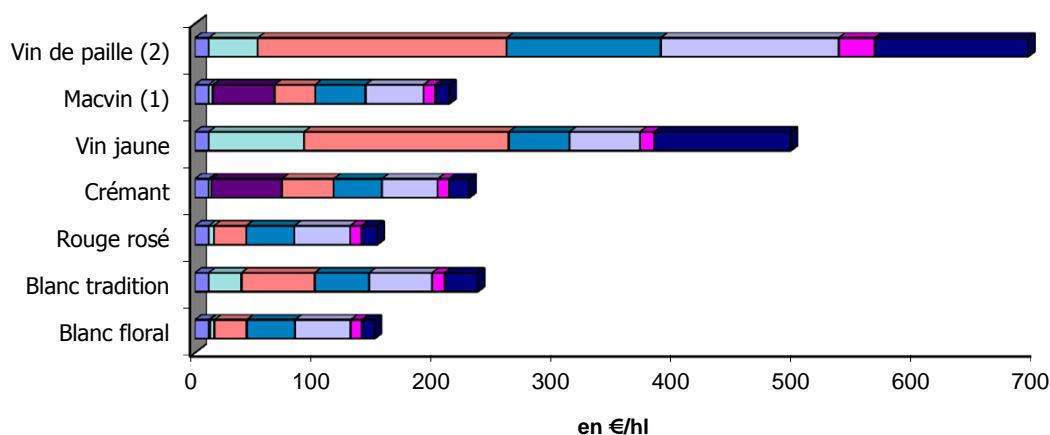
(1) pour le macvin incorporation de 4 hl de marc au 8 hl de moût - (2) 5 hl équivalent vendange fraîche=1,5 hl après élevage

Charges en € HT/ hl (après évaporation ou perte)							
Fournitures œnologiques	11,6	11,6	11,6	11,6	11,6	11,6	11,6
Analyses	3,6	27,3	4,2	2,2	79,4	3,4	40,7
Prestations de service (3)				58,7		51,4	
Bâtiment	27,0	60,9	27,0	43,2	170,3	33,8	207,1
Matériel de vinification	40,1	45,3	40,1	40,1	50,7	41,9	128,4
Main d'œuvre	46,4	52,4	46,4	46,4	58,6	48,4	148,3
dont salariés	23,2	26,2	23,2	23,2	29,3	24,2	74,2
Vieillessement (4)	10,5	27,4	13,2	17,0	113,8	11,8	127,6
Autres charges	9,4	10,6	9,4	9,4	11,8	9,8	30,0
Coût de vinification € / hl	149 €	235 €	152 €	228 €	496 €	212 €	694 €

(3) prise de mousse et dégorgeage pour le crémant et distillation pour le macvin

(4) coût financier de 2%/an pour les charges raisin et vinification engagées

Répartition des coûts de vinification par type de vin



3 - Coût de conditionnement

	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin	Vin de paille
Nombre de bouteilles (22 462 au total)	3361	6944	5731	3758	789	1472	406
Volume des bouteilles (en cl)	75	75	75	75	62	75	37,5

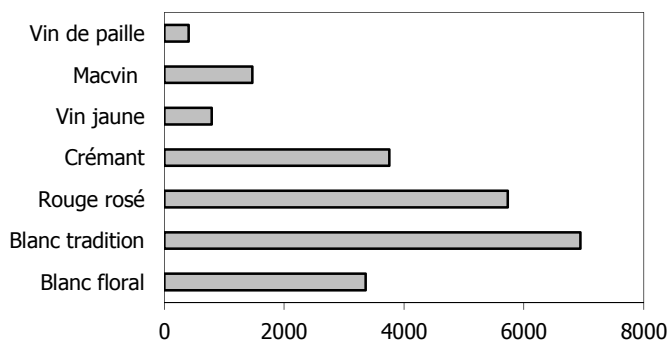
Charges en € HT par bouteilles

Fournitures							
Bouteille	0,27	0,27	0,27	0,33	0,88	0,62	0,84
Bouchon	0,14	0,19	0,14	0,10	0,24	0,14	0,24
Etiquette	0,08	0,08	0,08	0,15	0,15	0,15	0,15
Capsule/coiffe + muselet	0,04	0,04	0,04	0,16	0,04	0,04	0,04
Carton emballage	0,06	0,06	0,06	0,06	0,08	0,06	0,08
Prestation embouteillage	0,12	0,12	0,12	(1)	0,12	0,12	0,12
Total fournitures	0,70 €	0,75 €	0,70 €	0,80 €	1,52 €	1,13 €	1,48 €

(1) pour le crémant, la prestation embouteillage est incluse dans la prise de mousse

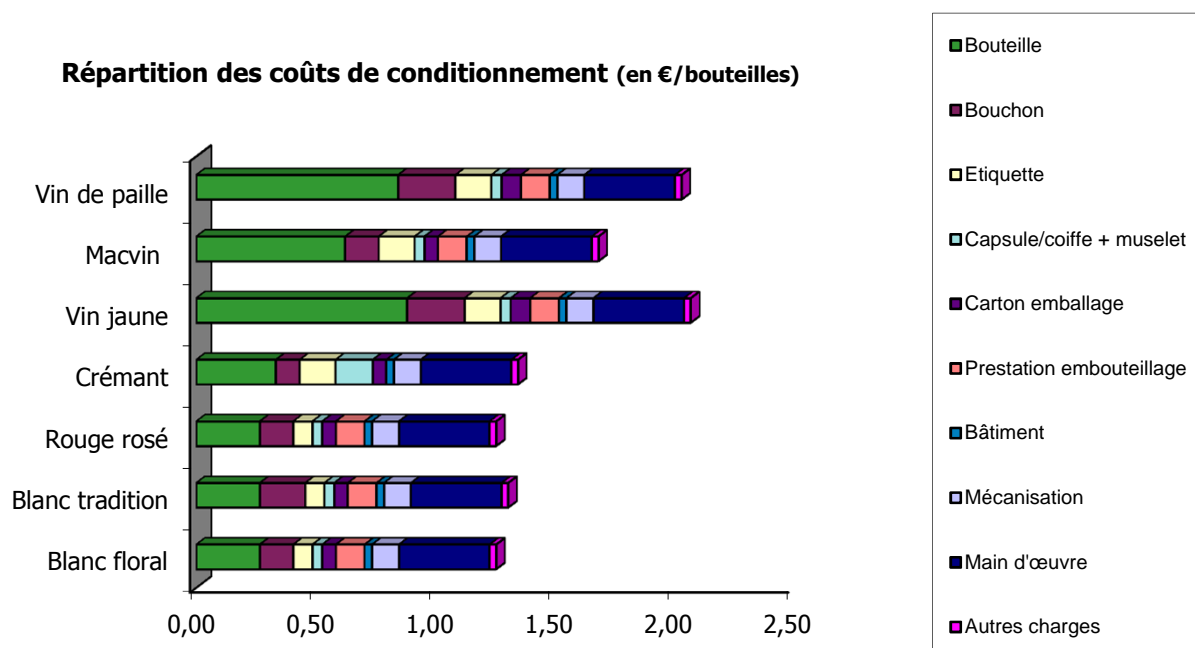
Structure	
Bâtiment	0,03
Mécanisation	0,11
Main d'œuvre	0,38
Autres charges	0,03
Total structure	0,55 €

Répartition du nombre de bouteilles produites



Coût de conditionnement en € HT/ bouteille	1,25 €	1,30 €	1,25 €	1,34 €	2,07 €	1,68 €	2,03 €

Répartition des coûts de conditionnement (en €/bouteilles)



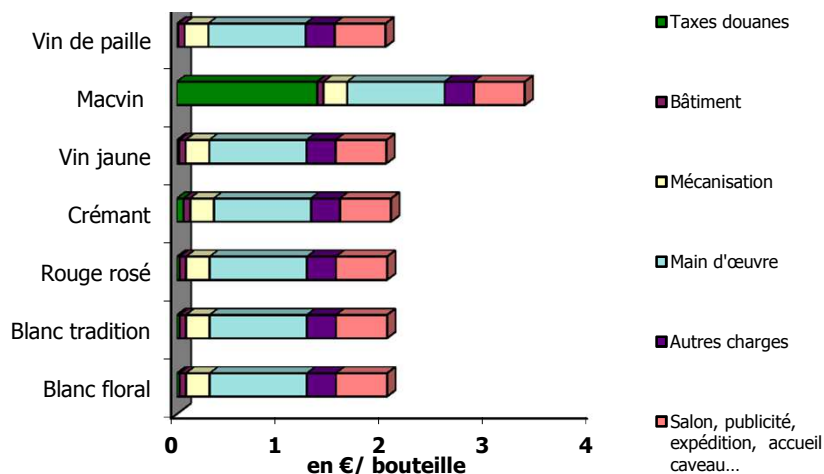
4 - Coût de commercialisation

Charges en € HT par bouteilles

	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin	Vin de paille
Taxes douanes	0,03	0,03	0,03	0,07	0,02	1,35	0,01

Répartition des coûts de commercialisation

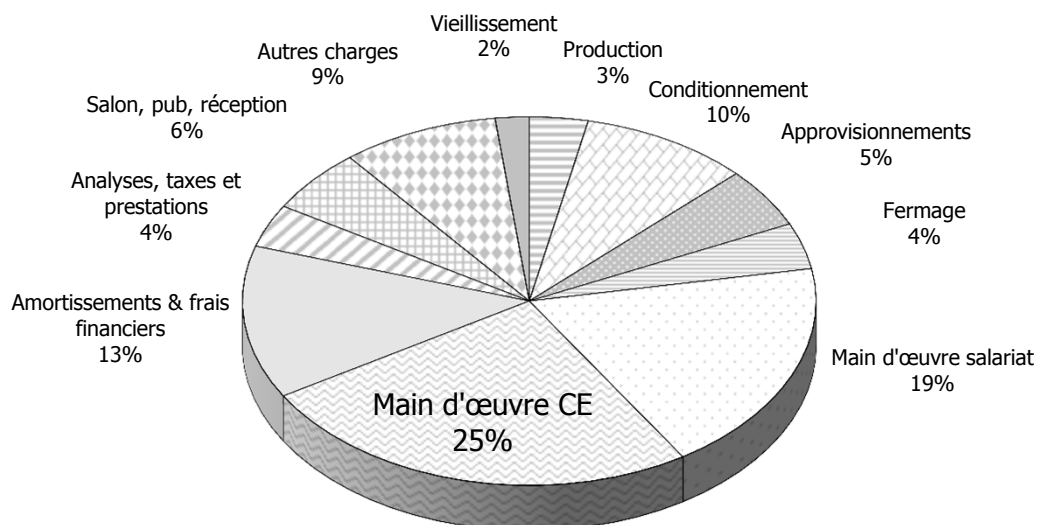
Bâtiment	0,06
Mécanisation	0,23
Main d'œuvre	0,94
Autres charges	0,28
Structure	1,50 €
Salon	0,25
Publicité	0,04
Frais de caveau	0,19
Salon, publicité, expédition, accueil caveau...	0,49 €



Coût de commercialisation en € HT/ bouteille	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin	Vin de paille
	2,02 €	2,02 €	2,02 €	2,06 €	2,02 €	3,34 €	2,01 €

5 - Synthèse

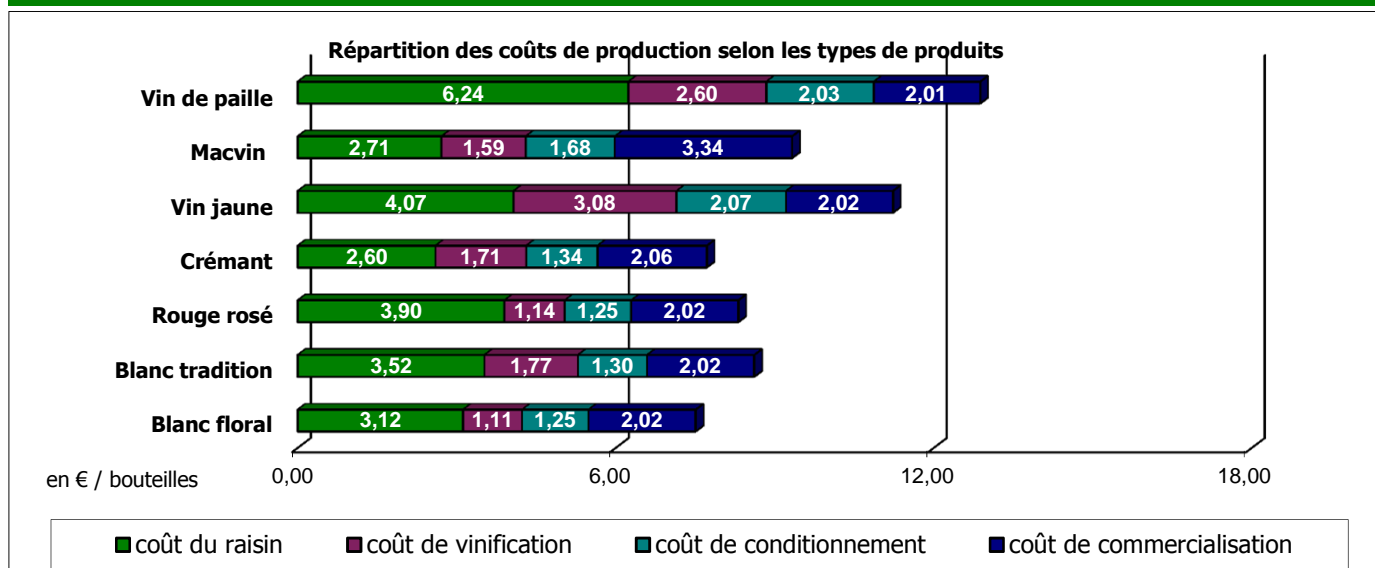
Poids relatif des charges de la production à la bouteille



Le poids de la main d'œuvre est prépondérant : 44% des charges totales.
Dans ce poste est incluse la rémunération des chefs d'exploitation.

RECAPITULATIF ET SYNTHÈSE (suite)

	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin	Vin de paille	total
rappel rendement	35 hl/ha	35 hl/ha	28 hl/ha	42 hl/ha	28 hl/ha	28 hl/ha	28 hl/ha	33 hl/ha
coût du raisin	3,12	3,52	3,90	2,60	4,07	2,71	6,24	3,42
coût de vinification	1,11	1,77	1,14	1,71	3,08	1,59	2,60	1,55
<i>dont vieillissement</i>	<i>0,08</i>	<i>0,21</i>	<i>0,10</i>	<i>0,13</i>	<i>0,71</i>	<i>0,09</i>	<i>0,48</i>	<i>0,16</i>
coût de conditionnement	1,25	1,30	1,25	1,34	2,07	1,68	2,03	1,35
coût de commercialisation	2,02	2,02	2,02	2,06	2,02	3,34	2,01	2,11
Coût de production en € HT par bouteille	7,51 €	8,61 €	8,31 €	7,72 €	11,23 €	9,33 €	12,88 €	8,44 €



SYNTHÈSE

L'objectif de ce référentiel est de permettre aux exploitations viticoles proches du système décrit (5,5 ha de vigne, 3 travailleurs, 22 460 bouteilles produites, mode de production biologique...) de se situer économiquement. Il doit aussi servir de repère pour les projets d'installation ou de conversion.

Pour le système décrit, le coût de production moyen est de 8,44 € HT par bouteille dont 3,7 € HT de main d'œuvre (chefs d'exploitation compris) avec un rendement moyen de 33 hl/ha.

Ce coût de production varie fortement selon le rendement :

Rendement moyen	15 hl/ha	22 hl/ha	28 hl/ha	33 hl/ha	38 hl/ha	45 hl/ha
Coût de production moyen (en €/bouteille)	16.98	12.05	9.74	8,44	7.47	6.48

La maîtrise du rendement est un des facteurs clé de la réussite économique de l'exploitation. Cela passe par une attention particulière apportée au travail du cep (ébourgeonnage) et au travail du sol mécanique et manuel (piochage).

Chaque vigneron, en fonction de sa situation propre, peut ensuite engager une réflexion personnelle à partir de ce référentiel, pour en tirer des conclusions quant à l'élaboration de ses prix de vente.

Cette brochure a été conçue et réalisée par :

Frédéric DEMAREST

Avec la participation de :

Gaël DELORME

Eric MAUBLANC

Chambre d'Agriculture du Jura

Société de viticulture du Jura.

CER FRANCE Jura.



Et le soutien financier du Casdar, du Crédit Mutuel et du Conseil Général du Jura