

# REFERENTIEL DU VIGNERON JURASSIEN 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 2008.

Ce référentiel est un document de synthèse qui à partir d'une exploitation type du vignoble jurassien permet d'apporter un éclairage sur la composition des coûts de production pour chaque étape d'élaboration du vin.

Pour tenir compte de la diversité de la gamme des AOC jurassiennes, à chaque fois que c'était possible, les coûts ont été ventilés par type de vin.

Le calcul des coûts de production intègre :

- une rémunération de toute la main d'œuvre salariée, familiale et bénévole à 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 44 exploitations viticoles de même type (moyenne 8 ha et de type familial) pour l'année 2012 de la base de donnée CER FRANCE Jura.

Plantation	Raisin	Vinification	Conditionnement	Commercialisation
Plantation manuelle Palissage 3 fils porteurs + 2 releveurs	Vendange manuelle Protection raisonnée Enherbement et travail du sol 1 rang / 2	Elevage en fûts de chêne Durée d'élevage moyenne de 3 ans	31 800 bouteilles	56 % particuliers 30 % cavistes et CHR <sup>(1)</sup> 10 % grandes surfaces 4 % export

(1) 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 :**

- ❑ 8 ha de vignes en AOC dont 0.2 ha renouvelés chaque année
- ❑ rendement moyen de 46 hl / ha
- ❑ 1/3 de la vendange est vendue directement à la récolte (1.15 € / kg)
- ❑ 252 hl sont vinifiés chaque année dans une large gamme de produits : blancs floraux et tradition, rouge rosé, crémant et spécialités (macvin, jaune et paille).

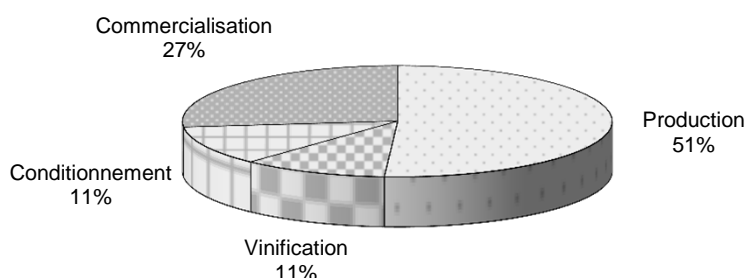


	Blanc		Rouge rosé	Crémant	Spécialités			Total
<b>Surface</b>	3,6 ha		2,3 ha	1,1 ha	1 ha			8 ha
<b>Rendement</b>	49 hl		39 hl	58 hl	39 hl			46 hl
	Floral	Tradition			Jaune	Macvin	Paille	
<b>Durée élevage (en mois)</b>	15	30	15	24	75	18	36	
<b>Taux de perte et évaporation</b>	4%	15%	4%	4%	38%	8%	70%	
<b>Nombre de bouteilles</b>	3 208	6 628	8 066	8 557	1 577	2 942	811	31 789

**Au niveau des moyens de production :**

- ❑ 4 UTH dont 2 chefs d'exploitation, 1 salarié à temps plein et un équivalent temps plein pour les vendanges ; rémunération forfaitaire de toute la main d'œuvre (salarier et exploitants) à 14.25 €/ h cotisations sociales comprises ce qui correspond à 1.5 SCMIC brut.
- ❑ un niveau d'équipement en matériel à neuf de 103 500 € pour le matériel vigne, 140 000 € 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 800 m2 dont 400 m2 pour la vinification. Cette surface est répartie en fonction de la durée d'élevage de chaque type de vin. La valeur du bâtiment neuf est estimée à 320 000 €. 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)**



# Coût de plantation

Pour un hectare de vigne :

Hypothèses retenues :

- densité de plantation de 6 060 pieds / ha
- écartement de 1,5 m x 1,1 m
- 3ème feuille non récoltée
- plantation manuelle

	Préparation du sol	
Arrachage et Préparation du sol	2 223 €	151 h
Défonçage et/ ou drainage	4 500 €	
Correction du sol	1 214 €	19 h

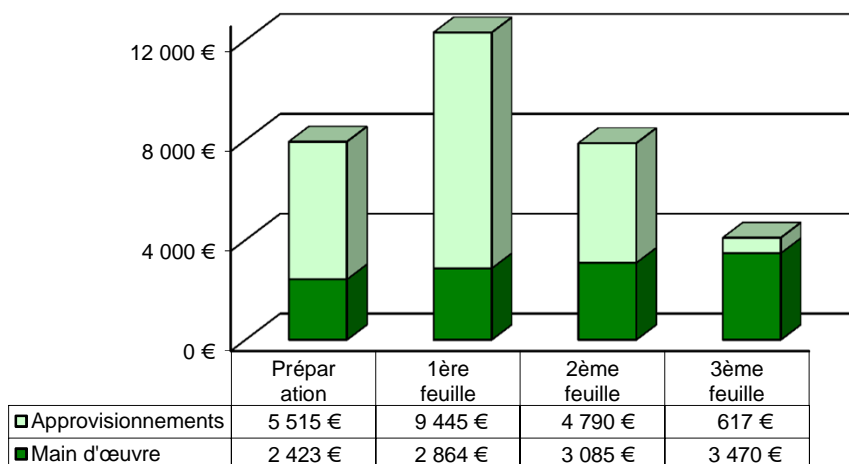
← Dévitalisation, taille, arrachage des souches et dépalissage

← Prestation de service variable de 2300 € à 6000 €/ha

← Analyse de sol, fumure / amendement et bêcheage

		1ère feuille	2ème feuille	3ème feuille				
<b>Traçage, plantation et remplacement</b>		11 514 €	170 h	575 €	14 h	62 €	3 h	
<i>dont main d'œuvre</i>		2 423 €		200 €		43 €		
<i>dont plants et tuteurs</i>	<b>1,25 € le plant</b>	9 092 €		375 €		19 €		
<b>Entretien du sol et traitements</b>		781 €	30 h	701 €	19 h	819 €	16 h	
<b>Palissage</b>				5 830 €	130 h			
<i>dont main d'œuvre</i>				1 853 €				
<i>dont piquets accacia</i>	<b>1122 piquets (2m) et 132 de tête (2m20)</b>			2 534 €				
<i>dont fils</i>	<b>3 fils porteurs et 2 fils releveurs</b>			1 219 €				
<b>Taille, sevrage et liage</b>				713 €	50 h	1 853 €	130 h	
<b>Récolte en vert</b>		14 €	1 h	57 €	4 h	1 353 €	95 h	
<b>TOTAL ANNUEL</b>	<b>7 937 €</b>	<b>170 h</b>	<b>12 309 €</b>	<b>201 h</b>	<b>7 875 €</b>	<b>217 h</b>	<b>4 087 €</b>	<b>244 h</b>
<b>TOTAL SUR 4 ANS</b>	<b>32 208 €</b>		20 366 €		hors main d'œuvre			

Répartition des coûts de plantation



# 1 - Coût de production du raisin

		Rouge & spécialités	Blanc	Crémant
<b>Rappel rendement</b>		<b>49 hl/ha</b>	<b>39 hl/ha</b>	<b>58 hl/ha</b>
	<b>en € HT/ha</b>	<b>en € HT/hl</b>		
<b>Fertilisation</b>	<b>154</b>	<b>3,2</b>	<b>4,0</b>	<b>2,6</b>
<b>Protection phytosanitaire</b>	<b>587</b>	<b>12,1</b>	<b>15,1</b>	<b>10,1</b>
<b>Fournitures viticoles</b>	<b>88</b>	<b>1,8</b>	<b>2,3</b>	<b>1,5</b>
<b>Renouvellement (1)</b>	<b>474</b>	<b>9,8</b>	<b>12,2</b>	<b>8,1</b>
<b>Charges de production</b>	<b>1 304 €</b>	<b>27 €</b>	<b>34 €</b>	<b>22 €</b>

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

	en € HT/ha	en € HT/hl		
<b>Foncier (2)</b>	<b>1432</b>	<b>29,5</b>	<b>36,9</b>	<b>24,6</b>
<b>Bâtiment</b>	<b>192</b>	<b>4,0</b>	<b>4,9</b>	<b>3,3</b>
<b>Mécanisation (3)</b>	<b>1530</b>	<b>31,5</b>	<b>39,4</b>	<b>26,3</b>
dont carburant	234	4,8	6,0	4,0
<b>Main d'œuvre (exploitants et salariés)</b>	<b>6889</b>	<b>142,0</b>	<b>177,5</b>	<b>118,3</b>
dont salariés	4803	99,0	123,8	82,5
<b>Autres charges (4)</b>	<b>543</b>	<b>11,2</b>	<b>14,0</b>	<b>9,3</b>
dont assurance	296	6,1	7,6	5,1
<b>Charges de structure</b>	<b>10 587 €</b>	<b>218 €</b>	<b>273 €</b>	<b>182 €</b>

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

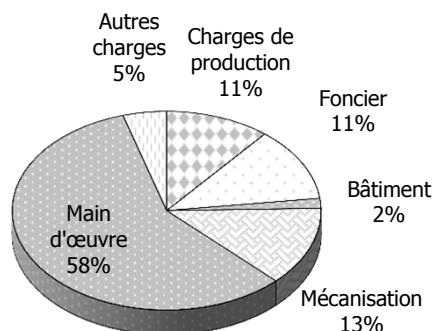
(3) fioul, gaz, gasoil, entretien, location, amortissements et frais financiers matériels

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

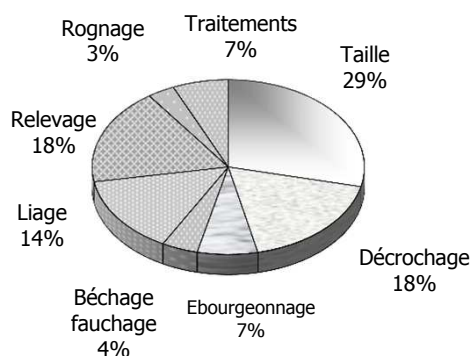
	en € HT/ha	en € HT /hl avant évaporation ou perte		
<b>Coût de production du raisin (5)</b>	<b>11 890 €</b>	<b>245 €</b>	<b>306 €</b>	<b>204 €</b>

(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 : 280 heures / ha



## 2 - Coût de vinification

	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin (1)	Vin de paille (2)
<b>252 hl transformés (en hl)</b>	<b>25</b>	<b>58</b>	<b>63</b>	<b>67</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>10</b>
<b>Durée élevage (en mois)</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>24</b>	<b>75</b>	<b>18</b>	<b>36</b>
<b>% Perte ou évaporation</b>	<b>4%</b>	<b>15%</b>	<b>4%</b>	<b>4%</b>	<b>24%</b>	<b>8%</b>	<b>70%</b>
<b>233 hl après élevage (en hl)</b>	<b>24</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>64</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>3</b>

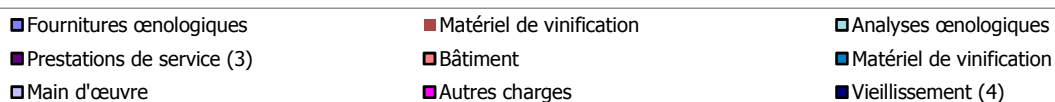
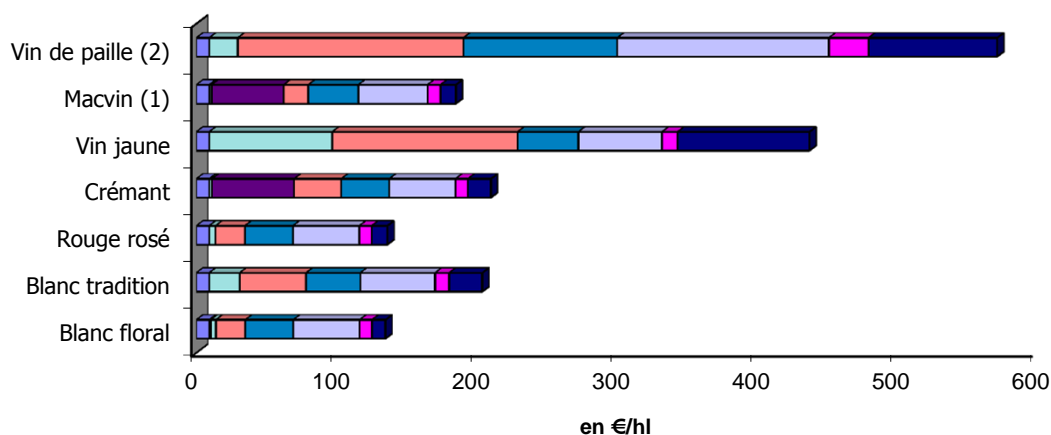
(1) pour le macvin incorporation de 8 hl de marc au 16 hl de moût - (2) 10 hl équivalent vendange fraîche=3 hl après élevage

Charges en € HT/ hl (après évaporation ou perte)							
<b>Fournitures œnologiques</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Analyses œnologiques</b>	<b>3,8</b>	<b>21,7</b>	<b>4,5</b>	<b>1,9</b>	<b>87,7</b>	<b>1,7</b>	<b>20,4</b>
<b>Prestations de service (3)</b>				<b>58,7</b>		<b>51,5</b>	
<b>Bâtiment</b>	<b>21,0</b>	<b>47,3</b>	<b>21,0</b>	<b>33,5</b>	<b>132,3</b>	<b>17,5</b>	<b>160,9</b>
<b>Matériel de vinification</b>	<b>34,3</b>	<b>38,7</b>	<b>34,3</b>	<b>34,3</b>	<b>43,3</b>	<b>35,8</b>	<b>109,7</b>
<b>Main d'œuvre</b>	<b>47,3</b>	<b>53,4</b>	<b>47,3</b>	<b>47,3</b>	<b>59,7</b>	<b>49,3</b>	<b>151,2</b>
dont salariés	8,8	9,9	8,8	8,8	11,1	9,2	28,1
<b>Vieillessement (4)</b>	<b>9,6</b>	<b>23,6</b>	<b>11,2</b>	<b>16,4</b>	<b>94,0</b>	<b>10,9</b>	<b>91,8</b>
<b>Autres charges</b>	<b>8,8</b>	<b>10,0</b>	<b>8,8</b>	<b>8,8</b>	<b>11,2</b>	<b>9,2</b>	<b>28,3</b>
<b>Coût de vinification € / hl</b>	<b>134 €</b>	<b>204 €</b>	<b>136 €</b>	<b>210 €</b>	<b>438 €</b>	<b>185 €</b>	<b>572 €</b>

(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

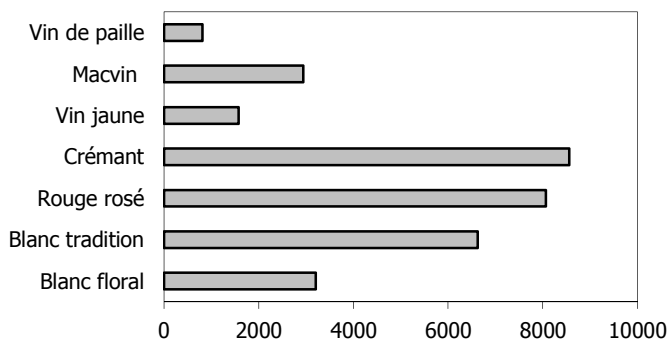
	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin	Vin de paille
<b>Nombre de bouteilles (31 800 au total)</b>	<b>3208</b>	<b>6628</b>	<b>8066</b>	<b>8557</b>	<b>1577</b>	<b>2942</b>	<b>811</b>
<b>Volume des bouteilles (en cl)</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>62</b>	<b>75</b>	<b>37,5</b>

#### Charges en € HT par bouteilles

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

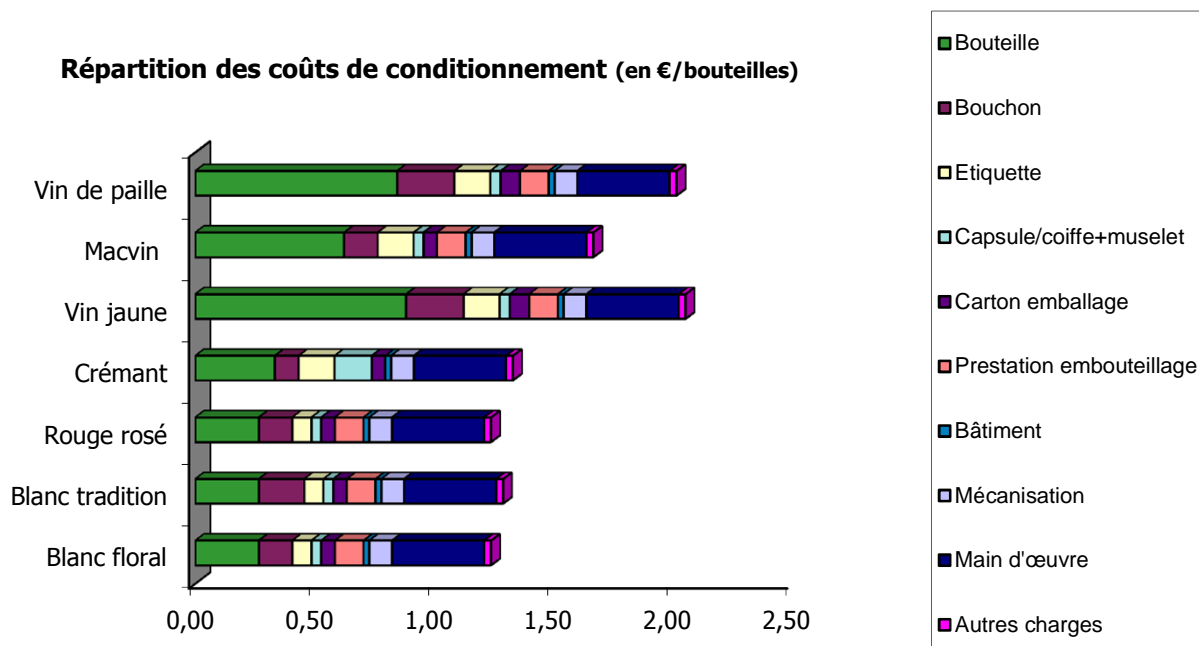
Structure	
<b>Bâtiment</b>	0,02
<b>Mécanisation</b>	0,09
<b>Main d'œuvre</b>	0,39
<b>Autres charges</b>	0,03
<b>Total structure</b>	<b>0,53 €</b>

#### Répartition du nombre de bouteilles produites



<b>Coût de conditionnement en € HT / bouteille</b>	<b>1,24 €</b>	<b>1,29 €</b>	<b>1,24 €</b>	<b>1,33 €</b>	<b>2,05 €</b>	<b>1,66 €</b>	<b>2,01 €</b>
--	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

#### Répartition des coûts de conditionnement (en €/bouteilles)



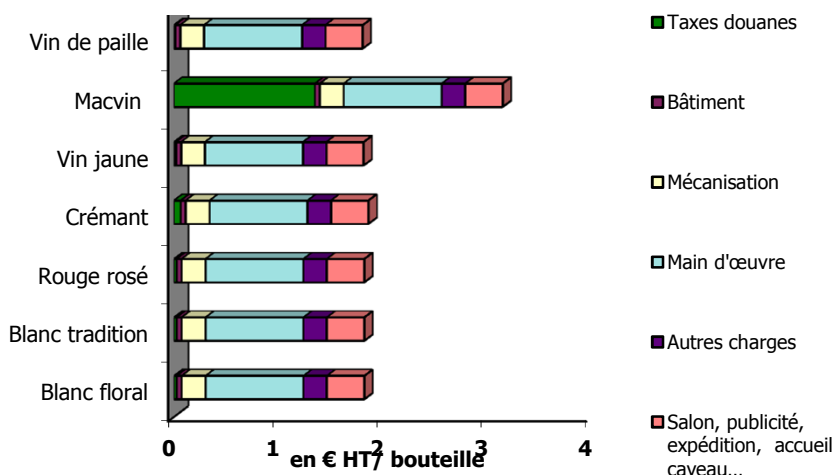
## 4 - Coût de commercialisation

Charges en € HT par bouteilles

	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin	Vin de paille
<b>Taxes douanes</b>	0,027	0,027	0,027	0,067	0,022	1,350	0,014

Répartition des coûts de commercialisation

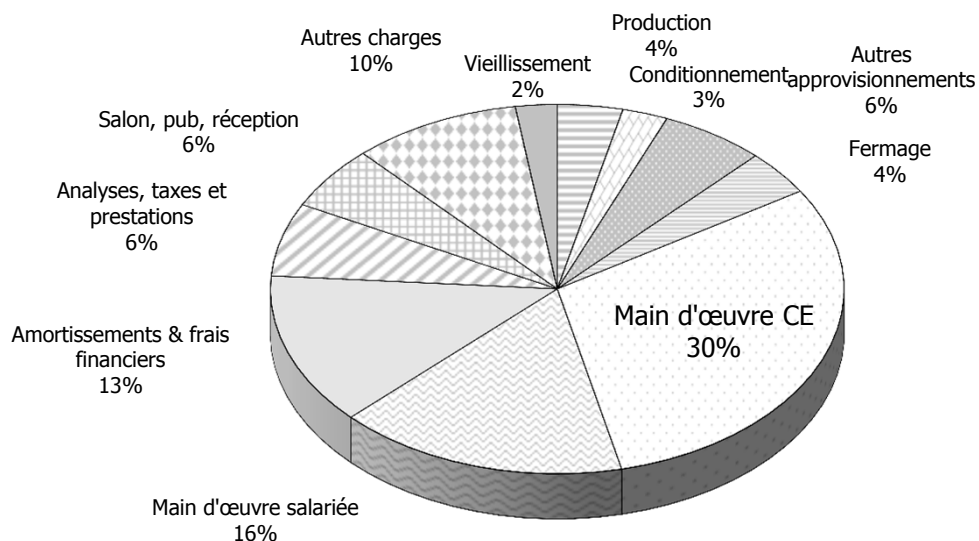
<b>Bâtiment</b>	0,05
<b>Mécanisation</b>	0,23
<b>Main d'œuvre</b>	0,94
<b>Autres charges</b>	0,22
<b>Structure</b>	<b>1,44 €</b>
<b>Salon</b>	0,16
<b>Publicité</b>	0,04
<b>Frais de caveau</b>	0,15
<b>Salon, publicité, expédition, accueil caveau...</b>	<b>0,36 €</b>



Coût de commercialisation en € HT/ bouteille	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin	Vin de paille
	1,82 €	1,82 €	1,82 €	1,86 €	1,82 €	3,14 €	1,81 €

## 5 - Synthèse

Poids relatif des charges de la production à la bouteille



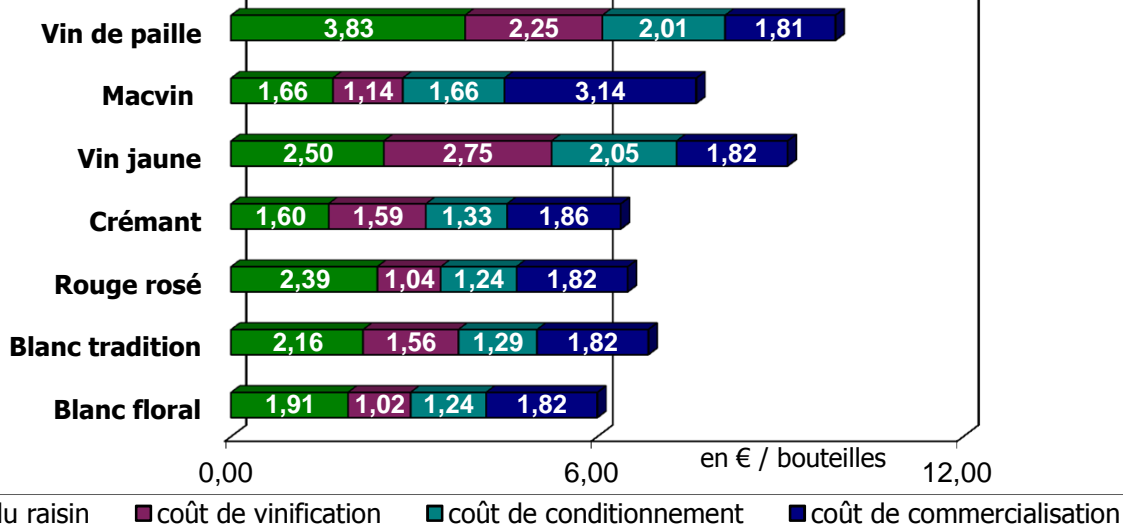
Le poids de la main d'œuvre est prépondérant : 46% des charges totales.  
Dans ce poste est incluse la rémunération des chefs d'exploitation.

# RECAPITULATIF ET SYNTHÈSE (suite)

Dans le vignoble jurassien en rémunérant toute la main d'œuvre.

	Blanc floral	Blanc tradition	Rouge rosé	Crémant	Vin jaune	Macvin	Vin de paille	total
coût du raisin	1,91	2,16	2,39	1,60	2,50	1,66	3,83	2,06
coût de vinification	1,02	1,56	1,04	1,59	2,75	1,14	2,25	1,42
<i>dont vieillissement</i>	<i>0,07</i>	<i>0,18</i>	<i>0,08</i>	<i>0,12</i>	<i>0,58</i>	<i>0,08</i>	<i>0,34</i>	<i>0,14</i>
coût de conditionnement	1,24	1,29	1,24	1,33	2,05	1,66	2,01	1,37
coût de commercialisation	1,82	1,82	1,82	1,86	1,82	3,14	1,81	1,95
<b>Coût de production en € HT par bouteille</b>	<b>6,00 €</b>	<b>6,83 €</b>	<b>6,49 €</b>	<b>6,38 €</b>	<b>9,11 €</b>	<b>7,62 €</b>	<b>9,90 €</b>	<b>6,80 €</b>

## Répartition des coûts de production selon les types de produits



## SYNTHÈSE

L'objectif de ce référentiel est de permettre aux exploitations viticoles proches du système décrit (type familial, vente bouteilles) de se situer économiquement.

Les coûts de production sont calculés avec une rémunération de toute la main d'œuvre, un coût de vieillissement et la prise en compte d'un niveau de capital moyen. Ceci permet d'approcher au mieux le coût d'élaboration des vins jurassiens. Ce coût de production varie fortement selon le rendement. La maîtrise des composantes du rendement est essentielle pour assurer des coûts de production compatibles avec les objectifs de rémunération des chefs d'exploitation dans de bonnes conditions de travail :

Rendement moyen	35 hl/ha	40 hl/ha	<b>46 hl/ha</b>	50 hl/ha	55 hl/ha
Coût de production moyen (en € HT /bouteille)	8.53	7.63	<b>6.8</b>	6.36	5.89

A chaque vigneron d'engager ensuite 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.

Crédit Mutuel  
Banque à qui parler



Et le soutien financier du Crédit Mutuel et du Casdar