



# Référentiel économique du vigneron 2023-2025



## Vignoble Nantais DE LA PLANTATION À LA MISE EN MARCHÉ

[www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr](http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr)



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

# 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.



### HYPOTHÈSES RETENUES

- Domaine viticole de 20 ha de vigne
- Production en AOP
- Rendement retenu : 55 hl/ha
- Valorisation de production : 1100 hl dont :
  - 400 hl en bouteilles et en petit vrac (bag in box...)
  - 700 hl en vrac négoce.
- Rémunération de toute la main d'œuvre (base moyenne de 19,50 €/h = salarié qualifié coef 320 - 39 h/semaine).

**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 <sup>re</sup> 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 €
<b>Plantation</b>						
Plantation mécanique	7,00		13 845 €	144 €		13 989 €
Arrosage	24,00	140 €		492 €		632 €
<b>Entretien</b>						
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 €
<b>TOTAL 1<sup>re</sup> année de plantation</b>	<b>262,00</b>	<b>850 €</b>	<b>23 481 €</b>	<b>5 201 €</b>	<b>911 €</b>	<b>30 615 €</b>
<b>2<sup>e</sup> feuille</b>						
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 ceps	40,00		23 €	820 €		843 €
Charges de structure & fermage					1 068 €	1 068 €
<b>TOTAL 2<sup>e</sup> année plantation</b>	<b>145</b>	<b>838 €</b>	<b>371 €</b>	<b>2 301 €</b>	<b>1 068 €</b>	<b>5 250 €</b>
<b>Récapitulatif - Palissage 3 fils</b>						
1 <sup>re</sup> année	254	850 €	23 481 €	5 201 €	911 €	30 443 €
2 <sup>e</sup> année	113	838 €	371 €	2 301 €	1 068 €	4 578 €
<b>TOTAL</b>	<b>407</b>	<b>1 688 €</b>	<b>23 852 €</b>	<b>7 502 €</b>	<b>1 979 €</b>	<b>35 865 €</b>
Palissage 3 fils surcoût	-2,00		2 325 €	-41 €		2 284 €
<b>Amortissement plantation/an</b>						
Coût total plantation		35 ans	30 ans	25 ans		Coût total ramené au cep = 5,4 €
<b>35 865 €</b>		<b>1 000 €</b>	<b>1 167 €</b>	<b>1 401 €</b>		
<b>Palissage 1 fil</b>	<b>110,00</b>		<b>4 763 €</b>	<b>2 256 €</b>		<b>7 019 €</b>
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
<b>Charges travaux d'hiver</b>							
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 €
<b>Total</b>		<b>135,70</b>	<b>346 €</b>	<b>658 €</b>	<b>2 782 €</b>	<b>- €</b>	<b>3 786 €</b>
<b>Charges travaux d'été</b>							
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 €
Effeuillage (/tiers) 2 têtes 1 face				100 €			100 €
<b>Total</b>		<b>53,20</b>	<b>690 €</b>	<b>658 €</b>	<b>1 076 €</b>	<b>- €</b>	<b>2 220 €</b>
<b>Vendanges mécanisées /CUMA avec Chauffeur</b>		<b>4,00</b>	<b>124 €</b>	<b>500 €</b>	<b>82 €</b>		<b>706 €</b>
<b>Charges de structure raisin</b>							
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 €
<b>Total</b>		<b>11,25</b>	<b>219 €</b>	<b>- €</b>	<b>281 €</b>	<b>3 096 €</b>	<b>3 596 €</b>
<b>TOTAL général</b>		<b>204</b>	<b>1 379 €</b>	<b>1 816 €</b>	<b>4 221 €</b>	<b>3 096 €</b>	<b>10 308 €</b>
<b>Coût du raisin lutte intégrée</b>		<b>par ha</b>	<b>pour 55 hl/ha</b>	<b>pour 65 hl/ha</b>			
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 €			
<b>Total</b>		<b>10 512 €</b>	<b>191 €</b>	<b>162 €</b>			
<b>Coût du raisin en agriculture biologique</b>		<b>par ha</b>	<b>pour 45 hl/ha</b>				
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 €				
<b>Total</b>		<b>10 485 €</b>	<b>232 €</b>				

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 appro & divers	Coût main-d'œuvre	Charges de structure	Coût total100 hl
		Coût équipements				
<b>Bâtiments-installations-matériel</b>						
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 €
Epandage effluents (par prestataire)			6 €			6 €
<b>Total (pour 1 100 hl vinifiés)</b>	<b>1,7</b>	<b>2 161 €</b>	<b>18 €</b>	<b>34 €</b>		<b>2 213 €</b>
<b>Itinéraire MOÛT (NTU 50)</b>						
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 €
Débourbage	1			10 €		10 €
<b>Total</b>	<b>12</b>		<b>48 €</b>	<b>235 €</b>		<b>283 €</b>
<b>Charges de structure</b>						
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 €
<b>Total</b>	<b>4,5</b>			<b>88 €</b>	<b>1 059 €</b>	<b>1 148 €</b>
<b>Main-d'œuvre (/100 hl)</b>						
<b>Total</b>						
<b>COÛT DE VINIFICATION TOTAL/hl</b>	<b>43,51 €</b>	<b>21,61 €</b>	<b>3,96 €</b>	<b>7,35 €</b>	<b>10,59 €</b>	<b>43,51 €</b>
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 €
<b>Coût du raisin/hl</b>	<b>191</b>	<b>25,1 €</b>	<b>33,0 €</b>	<b>76,6 €</b>	<b>56,3 €</b>	<b>191 €</b>
<b>+ coût de vinification</b>	<b>43,5</b>	<b>21,61 €</b>	<b>3,96 €</b>	<b>7,35 €</b>	<b>10,59 €</b>	<b>43,51 €</b>
<b>Coût du vin/hl</b>	<b>234,51</b>	<b>46,71 €</b>	<b>36,96 €</b>	<b>83,95 €</b>	<b>66,89 €</b>	<b>234,51 €</b>

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
<b>Total</b>

## Main-d'œuvre

Préparation des vins et conditionnement
<b>Total</b>

## Installations, matériel & prestation

Mise en bouteille (prestation)
Chai 180 m <sup>2</sup> conditionnement
Mat. divers spécifique cond.
<b>Total</b>

## Charges de structure

Charges de structure	0,06 €
Frais financiers CT	0,05 €
Taxes vente directe/bt	0,06 €
<b>Total</b>	<b>0,17 €</b>

## TOTAL conditionnement pour une bouteille

## CONDITIONNEMENT EN BOUTEILLES

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

### Fût - 225 l :

- neuf (français) : 690 à 850 €
- 1<sup>er</sup> vin Blanc : 300 à 350 €

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 €		
		<b>1,14 €</b>	<b>1,42 €</b>	<b>- 0,28 €</b>		

					0,06 €	
					<b>0,06 €</b>	

	0,24 €					0,24 €
0,10 €						0,10 €
0,08 €						0,08 €
<b>0,18 €</b>	<b>0,24 €</b>					<b>0,42 €</b>

## TOTAL conditionnement pour une bouteille

## CONDITIONNEMENT EN BAG IN BOX

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

Bag in box :  
0,16 €/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 rincage bouteille : 0,088 €/bt
- Prestation mise en bouteille avec filtration cartouches stérilisantes et rincage 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
<b>Total</b>	<b>361 146 €</b>	<b>127 334 €</b>	<b>35%</b>	<b>6 286</b>

\*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
<b>Total</b>	<b>1,52</b>
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 €
<b>Total</b>	<b>4,08</b>
Frais de commercialisation (type vente caveau)	1,05
<b>Exemple caveau prix TTC</b>	<b>6,59</b>



# 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.