

VITICULTURE
OENOLOGIE

Référentiel économique du vigneron®

2015 / 2019

CENTRE VAL DE LOIRE

Vignobles de l'ouest



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
LOIR-ET-CHER



**Coût de plantation
d'un hectare de vigne**

Coût de production à la vigne

Coût de vinification

Coût d'élaboration fines bulles

Coût de conditionnement

Temps de main d'oeuvre

Coût de commercialisation

**Synthèse des
coûts de production**

HYPOTHÈSES RETENUES

- ▶ Domaine viticole de 20 ha de vigne
- ▶ Production en AOC (Centre Ouest du Val de Loire)
- ▶ Rendement retenu : 55 hl / ha
- ▶ Production réelle sur 18 ha soit 1000 hl/an étant donné que toutes les surfaces du domaine ne produisent pas notamment dû aux :
 - Jeunes plantations en années n et n+1 soit environ 1.5 ha
 - Complants,... (1 à 3 % de la surface)
- ▶ Valorisation de la production
 - 1 000 hl dont
 - 400 hl en bouteilles (53300 bouteilles)
 - 200 hl en petit vrac (Bib)
 - 400 hl en vrac négoce
- ▶ Rémunération de toute la main d'œuvre référencée à 16 €/h correspondant à la main d'œuvre permanente (chef d'exploitation et salariés) et main d'œuvre occasionnelle, soit 16 €/h + ou - 2 €/h.
- ▶ Matériel : 30 €/h (Traction : 22 € + Petit matériel : 8 €)
- ▶ Les valeurs de matériel et bâtiment correspondent à des montants intermédiaires entre des équipements neufs et anciens.

VOS CONTACTS

Michel BADIER
Christophe JOFFROY
Anne BUCHET
Alice REUMAUX
Martine MAURICE

Antenne Viticole
et Œnologique
41140 Noyers/Cher
Tel : 02 54 75 12 56

Chambre d'Agriculture
41018 Blois
Tel : 02 54 55 20 00

La gestion économique des entreprises viticoles nécessite de la part du vigneron une parfaite maîtrise de l'ensemble des données technico économiques. La compétitivité est désormais un paramètre à intégrer dans cette gestion. Afin de répondre aux attentes des vignerons et des responsables professionnels, nous proposons l'actualisation du « Référentiel Economique du Vigneron ».

Ce référentiel permettra d'avoir des références sur les :

Coûts de plantation

Coûts de production d'un kg de raisin

Coûts de vinification

Coûts de conditionnement

Coûts de la mise en marché

Dans cette nouvelle version, nous avons voulu apporter des compléments d'information notamment sur l'incidence des coûts de commercialisation, de mise en marché, sur les circuits de distribution, sur la main d'œuvre mais également sur des indicateurs technico-économiques divers dont le vigneron a besoin de connaître pour faire des choix opérationnels et stratégiques.

Ce Référentiel 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 les coûts doivent être interprétés en conséquence.

Ce Référentiel s'inscrit dans le cadre des travaux du VinOpôle Centre Val de Loire, groupe thématique « Économie du vignoble ».

vinOpôle
Centre Val de Loire



VAL DE LOIRE
Tous les vins sont dans le Val de Loire



ÉDITION N°10

Ce document a été réalisé avec la collaboration
des membres du Conseil d'Administration du GDDV 41

Création et photos : Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher - Avril 2015

COÛT DE PRODUCTION À LA VIGNE

Récolte manuelle
 ► Contrat Tesa : 1 250 €/ha
 (100 h/ha x 12.5 €/h)
 ► Prestataire : 1 440 €/ha
 (100 h/ha x 14.4 €/h)

Quelques temps de référence/ha
 Taille* : 50 h
 Tirage bois* : 40 h
 Remise état palissage* : 3 h
 Attachage baguette* : 14 h
 Ebourgeonnage* : 20 h
 Accolage (2 passages)* : 20 h
 Protection phyto : 20 h
 Elimination souches mortes : 5 h
 Complantation : 15 h
 Arrosage complants : 4 h
 Divers : 10 h

 201 h

*Réf : Convention Collective départementale de Travail (41)

Travail Cheval
 ► Coût horaire : 37 à 40 €
 ► Travail sol /an /ha : 4 000 à 4 500 €

Coût de la lutte anti-gel
 Amortissement et charge de fonctionnement (Pour 2 jours de protection / an et sans aide financière)
 ► Bougies : 0.31 €/l
 ► Tour à vent :
 - sans bruleur : 0.29 €/l
 - avec bruleur : 0.48 €/l

Coût de production à la vigne		
Charges de production	Par hectare	Par litre (55 hl/ha)
Fertilisation	191 €	
Protection Phytosanitaire	486 €	
Entretien des sols (Désherbage)	173 €	
Entretien plantation (pieux, etc.)	131 €	
Complantation	315 €	
Fournitures diverses	25 €	
Récolte CUMA	302 €	
Total charges de production	1 623 €	0.295 €
Charges fixes		
Frais financiers / Approvisionnements	35 €	
Carburants, lubrifiants	155 €	
Entretien matériel	145 €	
Eau, électricité	85 €	
Gestion administrative	150 €	
Assurances véhicules	105 €	
Assurances vignes	363 €	
Fermage	632 €	
Impôts, taxes et frais douanier	56 €	
Total charges fixes	1 726 €	0.313 €
Amortissements		
Bâtiments	45 €	
Matériel vigne	390 €	
Frais financiers / capital engagé	155 €	
Total amortissements	590 €	0.107 €
Total main d'oeuvre (201h x 16€/h)	3 216 €	0.584 €
Total général	7 155 €	1.309 €

Complants : super pot + cache +terreaux +trou... : 3,5 €/plant

E.T.A : 570 €/ha

Assurance récolte 11 aléas : subvention déduite et pour 10 000 € de capital assuré

Assurance grêle seule :
 - 145 € pour 40% de franchise
 - 363 € pour 10% de franchise

8 hl / ha X 79 € / hl

Charges	Conventionnel		Bio		Commentaires
	Par hectare	Par litre (55hl/ha)	Par hectare	Par litre (40hl/ha)	
Charges de production	1 623 €	0.295 €	1 243 €	0.31 €	- 380 €/ha produits phyto (fongicide + désherbage)
Charges fixes	1 726 €	0.313 €	1 926 €	0.48 €	+ 100 €/ha carburant + 60 € usure matériel travail sol + 40 €/ha Certification
Amortissements	590 €	0.107 €	690 €	0.17 €	+ 50 €/ha tracteur + 50 €/ha matériel sol
Main d'oeuvre	3 216 €	0.584 €	3 776 €	0.95 €	+ 35 €/ha soit 560 €/ha
Total	7 155 €	1.30 €	7 635 €	1.91 €	

Coût du travail mécanique des sols viticoles sur la base de 20 ha vigne (Chiffres références)

► Matériel traction : 20 à 30 h/ha soit 500 h : **15 000 €/an**
 ► Main d'oeuvre : 20 à 30 h/ha soit 500 h soit ¼ ETP sur 4 mois ou 1.5 ETP sur 2 mois : **8 000 €/an**
 ► Usure des outils aratoires : 60 €/ha soit : **1 200 €/an**

Seuil des coûts de production en fonction du rendement

Conventionnel		Bio	
En hl/ha	euros/HL	En hl/ha	euros/HL
45 hl/ha	159 €	30 hl/ha	254 €
50 hl/ha	143 €	35 hl/ha	218 €
55 hl/ha	130 €	40 hl/ha	190 €
60 hl/ha	119 €	50 hl/ha	152 €

Coût création d'un chai de vinification

Estimation :
550 €/ m² (ossature métallique galva, bardé, isolé mais non climatisé)

Thermo-vinification

(100 à 200 hl)
Moût Blanc/Rosé : 8,5 €/hl
Vendange entière Rouge : 9,1 €/hl
Option flash détente Rouge : 6,8 €/hl

Chaptalisation
1 €/kg

Intrants Bio
Moins 500 € pour 1000 hl vinifiés

Prestation pressurage
10 €/hl

Prestation filtration
des presses Rouge
7 €/hl

Prestation filtration
des bourbes Blanc
25 €/hl

Prestation Jus de raisin
0,76 €/bt de 75 cl (pasteurisation +
bouteille + bouchon à vis)

Prestation Jus de raisin
gazéifié
1,18 €/bt de 75 cl (pasteurisation +
gaz cuve close + bouteille + bou-
chon liège à muselet)

Bâtiments / Installations / Matériels

	Valeur	Taux de dépréciation	Frais	Coût par litre
Bâtiments	48 000 €	5 %	2 400 €	
Cuverie	60 000 €	5 %	3 000 €	
Benne	9 500 €	10 %	950 €	
Matériel cave	15 500 €	10 %	1 550 €	
Pressoir	30 000 €	10 %	3 000 €	
Total	163 000 €		10 900 €	0.109 €
Frais financiers		3.5 %	5 705 €	0.057 €
Total			16 605 €	0.166 €

Produits oenologiques

	Coût total	Coût par litre
Nettoyage cuverie	500 €	
Produits oenologiques vinif - Sulfitage - Levures, bactérie, Enzymes - Colles, ...	2 100 €	
Total	2 600 €	0.026 €

Intrants vinification
2100 € pour 1000 hl

BLANC pour 500 hl : 900 €

ROUGE pour 500 hl : 1200 €

Charges de structure

	Coût total	Coût par litre
Eau	850 €	
Electricité - Climatisation	2 950 €	
Assurances	1 200 €	
Suivi Oenologique	800 €	
Analyses vins	2 000 €	
Habilitation ODG	1 200 €	
Frais de gestion	600 €	
Total	9 600 €	0.096 €/l

Contrat de suivi oenologique
type de contrat : 10 visites

Main d'oeuvre (16 euros / heure)

	Temps passé en H	Coût / Heure	Coût total	Coût par litre
Préparation cave	24 h	16 €		
Réception vendange	20 h			
Pressurage-encuvage	80 h			
Suivi vinification	170 h			
Soutirage et élevage	140 h			
Total	434 h		6 944 €	0.069 €

Récapitulatif

	Coût total	Coût par litre
Bâtiments - Installations	16 605 €	0.166 €
Produits oenologiques	2 600 €	0.026 €
Charges de structure	9 600 €	0.096 €
Main d'oeuvre	6 944 €	0.069 €
Total	35 749 €	0.357 €

COÛT DE CONDITIONNEMENT - (600 HL) Valorisation Circuit Court

Fût 225 l

- ▶ Neuf (Français): 550 à 620 €
- ▶ 1^{er} vin Blanc : 300 à 350 €
- ▶ 1^{er} vin Rouge: 200 à 250 €

Prestations

- ▶ Filtration filtre cartouche : 2.30 €/hl
- ▶ Filtration filtre terre blanche : 2 € à 2.25 €/hl
- ▶ Filtration tangentielle : 2.50 €/ha
- ▶ Filtration terre rose : 1.50 € à 1.70 €/hl
- ▶ Prestation mise en bouteilles hors filtration et hors rinçage bouteilles: 0.085 €/bt
- ▶ Prestation mise en bouteilles avec filtration cartouches stérilisantes et rinçage bouteilles avec eau micro filtrée: 0.095 €/bt

Bouchage à vis

Base 25000 Bouteilles

- ▶ Bouteille spécifique : 0.22 €/bt
- ▶ Capsule : 0.06 €/bt
- ▶ Etiquette et contre étiquette : 0.10 €/bt
- ▶ Carton : 0.08 €/bt
- ▶ Palette : 0.01 €/bt
- ▶ Prestation embouteillage dont analyse (hors matière sèche) : 0.12 €/bt
- ▶ Prestation embouteillage dont analyse, bouteilles, capsule, étiquette, carton : 0.59 €/bt

Bâtiments - Installations - matériels

	Valeur	Dépréciation	Frais	Coût par litre
Bâtiments climatisés	70 000 €	5 %	3 500 €	
Matériel divers	35 000 €	10 %	3 500 €	
Frais financiers		3.50 %	2 025 €	
Total	105 000 €		9 025 €	0.15 €/l

Charges divers

	Frais	Coût par litre
Eau - Electricité - Assurances	500 €	
Produits divers oenologiques	100 €	
Frais de gestion	800 €	
MSA	13 500 €	
Total	15 900 €	0.26 €/l
Coût total		0.41 €/l

Conditionnement

Conditionnement BIB 200 hl		
	Coût total	Coût par litre
Matière sèche ⁽¹⁾ BIB16 €/hl x 200 hl	3 200 €	0.16 €/l
Main d'oeuvre	1 360 €	0.07 €/l
Total	4 560 €	0.23 €/l

⁽¹⁾ Matière sèche

- ▶ Poche (10 l) + carton : 0.13 €/l
- ▶ Etiquette : 0.01 €/l
- ▶ Capsule : 0.01 €/l
- ▶ Location mat : 0.01 €/l

Conditionnement Bouteilles (400 hl = 53 330 X 0.75 cl)		
	Coût total	Coût par bouteille
Fournitures ⁽²⁾	34 666 €	0.66 €/bt
Main d'oeuvre	3 520 €	0.06 €/bt
Amortissement matériel	2 300 €	0.04 €/bt
Total	40 486 €	0.76 €/bt

⁽²⁾ Fournitures

- ▶ Bouteille : 0,24 €/bt
- ▶ Bouchon liège : 0,14 €/bt
- ▶ Capsule : 0,04 €/bt
- ▶ Etiquette : 0,10 €/bt
- ▶ Carton : 0,08 €/bt
- ▶ Divers : 0,02 €/bt
- ▶ Palette export : 0.03 €/bt

Récapitulatif - coût de conditionnement

BIB			Bouteilles		
	Coût total	Coût par litre		Coût total	Coût par bouteille
Bâtiments	3 009 €	0.15 €/l	Bâtiments	6 016 €	0.11 €/bt
Charges diverses	5 300 €	0.26 €/l	Charges diverses	10 600 €	0.20 €/bt
Conditionnement	4 560 €	0.23 €/l	Conditionnement	43 684 €	0.76 €/bt
Total	12 869 €	0.64 €/l	Total	60 300 €	1.07 €/bt

COÛT D'ÉLABORATION FINES BULLES

Coût récapitulatif - en €/litre	
Coût de production raisin	1.30 €
Coût de vinification	0.37 €
Total	1.67 €

Coût récapitulatif - en € par bouteille

Rappel coût / Bouteille	1.25 €
Elaboration Méthode (Prise de mousse et dégorgement, etc.)⁽¹⁾	1.75 €
Conditionnement (Coiffe, étiquette, carton, etc.)	0.40 €
Main d'oeuvre (32 h x 16 € / 8 000 bouteilles)	0.06 €
Transport (de la cave à l'élaborateur)	0.07 €
Coût d'immobilisation du vin (période chez le élaborateur - 24 mois)	0.10 €
Coût de stockage bouteilles chez élaborateur par an	0.01 €
Contribution professionnelle ⁽²⁾	0.04 €
Total	3.68 €

Coût immobilisation du vin
(Taux retenu : 3% par an x coût litre de vin : 1.67 €)

- Sur 12 mois :	0.05 €/bt
- Sur 18 mois :	0.07 €/bt
- Sur 24 mois :	0.10 €/bt

⁽¹⁾ variable de 1.6 €/bt à 1.9 €/bt selon l'élaborateur

⁽²⁾ (CVO, OI, cotisations diverses, etc.)

TEMPS DE MAIN D'OEUVRE*

*Chiffres issus de l'étude « Enjeu du temps de travail dans les systèmes viticoles du Val de Loire » Groupe INOSYS Val de Loire - février 2015

Chiffres clés

PRODUCTIVITÉ DU FACTEUR TRAVAIL

Système coopératif : 10 ha par ETP

**Système mixte vente directe
(25%) + Négoce :** 6 à 7 ha /ETP

**Système mixte vente directe
(25% à 50%) + Négoce :** 5 à 7 ha /ETP

**Système vente directe circuits
longs et/ou courts :** 2 à 6 ha /ETP

QUELQUES REPÈRES

Travail à la vigne

- ▶ 120 h à 180 h /ha

Vinification

- ▶ 30 h pour 100 hl en gamme simple (3 références)
- ▶ 40 h pour 100 hl pour une gamme développée (+ 8 références)

Conditionnement

- ▶ 40 h à 120 h pour 100 hl

Commercialisation

- ▶ 5 h pour 1000 bouteilles commercialisées en circuit mixte
- ▶ 10 h pour 1000 bouteilles commercialisées en circuit court
- ▶ 15 h pour 1000 bouteilles commercialisées en circuit long

Gestion administrative

- ▶ 4 h/ha en système coopératif
- ▶ 10 h/ha en système mixte
- ▶ 20 h à 40 h/ha en système long ou court

Synthèse

Coût récapitulatif par litre hors commercialisation	Coût global	Coût Main d'oeuvre	% main d'oeuvre
Raisin	143 100 €	64 320 €	45 %
Vinification	35 700 €	6 944 €	19 %
Conditionnement	Bib 12 869 €	1 360 €	10 %
	Bouteille 60 300 €	3 520 €	6 %
Total	251 969 €	76 144 €	30.1 %

POUR UNE ENTREPRISE VITICOLE
de 20 ha de vigne, vinifiant 1000 hl et commercialisant
53000 bouteilles, 200 hl en petit vrac et 400 hl au négoce

Nombre total d'heures :
4 834 heures
Equivalent Temps Plein :
3 ETP soit 6 ha/ETP

COÛT DE PLANTATION D'UN HECTARE DE VIGNE HORS ARRACHAGE

Densité 1.5 m x 1 m = 5800 plants réellement plantés	Main d'oeuvre (heure/ha)	Matériel (heure/ha)	Fournitures (euros/ha)
Année 1			
Analyse de sol	1 h		90 €
Fumure minérale	3 h	3 h	150 €
Fumure organique	5 h	5 h	360 €
Chaulage	3 h	3 h	447 €
Travaux mécaniques sol	10 h	10 h	
Plantation	30 h		
- Plants			7250 €
- Prestation Machine			1740 €
Entretien mécanique sol	35 h	20 h	
Sevrage	10 h		
Protection sanitaire	8 h	6 h	10 €
Chaussage	4 h	4 h	
Arrosage (1)	8 h	5 h	
Total Année 1	117 h	56 h	10 047 €
Année 2			
Taille - Tirage des bois	25 h		
Décavallonnage			
- Mécanique	6 h	6 h	
- Manuel	16 h		
Entretien mécanique	10 h	10 h	
Ebourgeonnage / Attachage	80 h		60 €
Protection sanitaire	10 h	9 h	150 €
Complantation	10 h		99 €
Palissage	100 h	30 h	4304 €
Entretien automne	4 h	4 h	
Arrosage (2)	16 h	8 h	
Total Année 2	277 h	67 h	4 613 €

Arrachage d'une vigne
2600 € / ha (tracteur + MO)
3700 € / ha en prestation de service ETA
112 h de main d'oeuvre

Prestation Installation
Palissage (pieux 4 fils)
4600 € / ha (hors fourniture)

Arrachage d'un hectare de vigne	Tracteur	Main d'oeuvre
Pré taillage	2 h	2 h
Enlèvement des conduits		10 h
Roulage des fils de fer	4 h	4 h
Taillage à ras	-	50 h
Broyage des sarments	2 h	2 h
Arrachage et sortie des pieux	4 h	14 h
Arrachage des souches	4 h	4 h
Enlèvement des souches	8 h	24 h
Remise en état parcelle	2 h	2 h

Complant : super pot 1.65 €

1000 pieux acacias X 2.3 €
(Piquets galva 2.5 €)
800 kg de fils de fer X 1.28 €
132 amarres X 4.4 €
Divers 400 €

Récapitulatif Coût à l'hectare	Fournitures (par ha)	Matériel		Main d'oeuvre		Total
		Heures / ha	Coût / ha	Heures / ha	Coût / ha	
1ère année	10 047 €	56 h	1 680 €	117 h	1 856 €	13 583 €
2ème année	4 613 €	67 h	2 010 €	277 h	4 432 €	11 055 €
Total	14 660 €	123 h	3 690 €	394 h	6 288 €	24 638 €
Frais financiers	300 €					300 €
Impôts fonciers	170 €					170 €
Coût à l'hectare	15 130 €		3 690 €		6 288 €	25 108 €

Coût de plantation lié à la (après) diminution de la densité de 5800 (1.5 m x 1 m) à 5000 (1.7m x 1m) souches par hectare	
Plants	- 875 €
Plantation prestation	-210 €
Pieux	+ 300 €
Amarres	-70 €
Fils de fer	-125 €
Main d'oeuvre	-160 €
Impact sur le coût de plantation à l'hectare	- 1140 €
Coût à l'hectare	23 968 €

Amortissement d'une plantation sur 25 108 €
 ↗ 35 ans : 718 €
 ↗ 30 ans : 837 €
 ↗ 25 ans : 1004 €

Négoce par litre	
Coût du raisin	1.30 €
Coût de vinification	0.35 €
Contribution professionnelle (CVO, OI, colisations diverses, etc.)	0.04 €
Total	1.69 €

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, gestions commerciales ...)

Bouteille en € par 0.75l HT					
Rappel du coût par bouteille	1.26 €				
Conditionnement	1.07 €				
Contribution professionnelle (CVO ⁽¹⁾ , etc)	0.04 €				
Total	2.37 €				
	Caveau	Grossiste	Caviste	CHR	Export
Frais de commercialisation	1.75 €	0.13 €	0.38 €	0.50 €	0.52 €
Total	4.12 €	2.50 €	2.75 €	2.87 €	2.89 €

Exemples de coûts liés

à des actions commerciales (hors main d'œuvre)

- **Salon aux particuliers « local »**
2 jours (salon + déplacements) : 300 €
- **Salon international « France »**
3 jours (salon + hébergement + déplacements) : 1700 € à 2000 €
- **Salon international « Grand Export »,**
5 jours (salon + hébergement + déplacements + interprète + envoi des échantillons) : 3500 à 6000 €

Exemple de base de calcul pour déterminer sa grille tarifaire selon les circuits HT

Grossiste $2.37 € \times 5 \% = 2.50 €$
 Caviste $2.5 € \times 10 \% = 2.75 €$
 CHR $2.5 € \times 15 \% = 2.87 €$
 Export $2.75 € \times 5 \% = 2.89 €$
 Vente Caveau $2.75 € \times 50 \%* = 4.12 €$

* lié au temps moyen passé pour un client particulier (15 à 30 mn pour 12 bouteilles vendues) + investissements liés au local de vente (pancartage + amortissements local ...)

Coût de production Bouteille Vin bio

Vin Bio - Bouteille (0.75 l) en € HT départ cave et hors frais de commercialisation	
Base 40 hl/ha	2.83 €
Base 35 hl/ha	3.10 €
Base 30 hl/ha	3.48 €

SYNTHÈSE & 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.

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 16 €/h qui est certes une valeur minimale.

5 Les rendements retenus dans l'étude sont « optimisés »

(55 hl/ha en conventionnel et 40 hl/ha en Bio) et il faudra être d'autant plus vigilant dans l'analyse des coûts si on se trouve en dessous de ces rendements.

6 Nous avons dans cette nouvelle version tenu compte que toutes les surfaces n'étaient pas productives du fait de jeunes plantations, de complantations et de mortalités liées aux maladies du bois.

7 Certains postes de charges sont également optimisés par le choix de l'itinéraire technique retenu (récolte mécanique/manuel, fermage vigne / amortissement plantation ...).

8 Ce coût de production n'intègre pas les variations de rendements de production consécutifs à un aléas climatique. Nous constatons aujourd'hui la perte de l'équivalent d'une récolte par décennie.

9 Vendre en dessous de ces (ou ses) coûts de production, entraînera une baisse de la rémunération du travail et/ou décapitalisation qui se traduira par un vieillissement de l'outil de production de la plantation à la cave. De plus, cela pourra avoir des conséquences sur la non capacité de l'entreprise à innover et à anticiper notamment sur de nouvelles orientations techniques ... et donc certainement des difficultés de transmission d'entreprises non performantes techniquement et économiquement.

10 Vendre au dessus de ces (ou ses) coûts de production doit permettre au vigneron d'améliorer la rémunération du travail et de développer son outil de production : N'est-ce pas l'objectif recherché?