



VITICULTURE

AOC BORDEAUX VENTE DIRECTE

» Objectif

Fournir des repères **afin de cibler les besoins minimum** (surface, matériel, cheptel, matériel végétal, bâtiments...) pour mettre en œuvre une production et en vivre dans le cadre d'une installation ou d'une diversification.

Le but est de montrer qu'avec un faible capital engagé, il est possible de générer une forte valeur ajoutée grâce à la compétence et au travail.



PRODUCTION EN AGRICULTURE PAYSANNE ET/OU BIOLOGIQUE

PRÉALABLES

Une formation théorique et pratique est indispensable.

Dégager un revenu au moins égal au SMIC par actif.

Les données concernent une production en « régime de croisière ».

Les investissements correspondent à du matériel d'occasion.

Les subventions diverses (subvention pour chai ou restructuration du vignoble) ne sont pas retenues.

L'aspect financier du foncier et des bâtiments n'est pas pris en compte volontairement (achat, ferme...). Ces deux postes sont à apprécier au cas par cas.

PRÉSENTATION

- > **Surface :** 3 ha, densité de 3 500 pieds/ha
- > **Productivité :** 45 hl/ha. On peut compter sur la commercialisation annuelle de 16 800 bouteilles
- > **Bâtiments :** chai de vinification, chai d'élevage, capacité minimum de cuverie 330 hl (aspect sanitaire : attention aux pollutions par produits de traitement des charpentes)
- > **Matériel de culture :** tracteur vigneron, charrue, décavaillonneuse, griffe, herse, broyeur, fraise rotative sous rang, rogneuse, pulvérisateur, sérateur, remorque...
- > **Matériel de chai :** garde-vins, pompe à vin, pompe à marc, érafloir, fouloir, tuyaux, presse, matériel pour refroidir ou réchauffer, élévateur, étiqueteuse, capsuleuse, palox métalliques...
- > **Matériel de commercialisation :** véhicule, matériel informatique (ordinateur, logiciels de traitement de texte et de gestion de fichiers...)



PRODUCTION

Les soins apportés au vignoble et son suivi sanitaire reposent sur une observation régulière et précise pendant tout le cycle de production, de la taille jusqu'aux vendanges. L'aide d'un technicien compétent en viticulture bio peut se révéler précieuse, de même que des formations pratiques courtes pour mener son vignoble naturellement de manière réellement durable (contact AgroBio Gironde). Par exemple, la taille, effectuée en évitant, autant que possible, l'interruption des trajets de sève et la multiplication des nécroses (taille « Poussard »), sera un moment privilégié pour observer chaque pied. Le travail du sol sera mécanique, avec une gestion de l'enherbement spontané (charrue, décavaillonneuse, divers outils à dents, à disques, giro-broyeur, tondeuse) et, éventuellement, un enherbement maîtrisé entre rangs.

La biodiversité dans les rangs et autour des parcelles (haies et plantes compagnes) participera à la lutte naturelle contre des ravageurs.

Beaucoup d'interventions sont manuelles, pied par pied, pour moins de chimie (taille, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage...). Cela permet une proximité et donc une observation précise de sa vigne permettant la détection, le plus en amont possible, d'éventuels problèmes, de façon à intervenir au bon moment au bon endroit.

L'attention à la météo est essentielle. Une grande réactivité est d'autant plus primordiale qu'on utilise des traitements peu agressifs. Pour ce faire, le matériel de traitement devra toujours être disponible et très bien entretenu. Un pulvérisateur face par face à jets portés est conseillé. Mais, sur de très petites surfaces, cela peut être du simple matériel à dos (type Vermorel), toujours utile en cas d'intempéries, rendant difficile l'accès du matériel lourd.

Temps de travail : pour 3 ha on peut compter environ 550 h annuelles, sans les temps particuliers d'observation et d'enregistrements. Des variations importantes peuvent être liées à la densité de la plantation, à la climatologie de l'année et au parcellaire (des rangs longs sont favorables en cas de mécanisation).

Observer prend du temps, mais ce temps nécessaire peut être un plaisir et permet de comprendre son vignoble.

Rendements : en appellation Bordeaux on peut espérer 55 hl de vin par ha, ce qui correspond environ au rendement autorisé par le cahier des charges.

Vu les aléas climatiques qui se répètent, il est raisonnable de se baser, pour une production bio de qualité, sur un niveau de rendement moyen de l'ordre de 45 hl/ha. L'assurer en moyenne sur une longue période est déjà une gageure !

Vendanges : Les vendanges seront manuelles ou mécaniques avec les services d'un prestataire. La bonne règle étant dans les deux cas : à la bonne date de maturité et en tenant compte de la météo.

Séparer autant que possible les lots de qualités différentes permet d'enrichir les possibilités lors de la vinification. L'idéal serait de disposer de plusieurs petites cuves représentant ensemble au moins 250 hl (cuves et garde-vins d'occasion : attention à la qualité des revêtements).

VINIFICATION

C'est un travail simple dans ses principes mais où toute erreur peut être irrattrapable. Dans une vinification, il y a quelques moments « clés », qu'il faut savoir saisir. Il est indispensable d'être rigoureux dans le suivi, de bien enregistrer ce qu'on fait (le cahier de chai est, avant d'être un document de contrôle pour QualiBordeaux, un outil pour le vinificateur !) et de bien maîtriser la dégustation des vins. Là aussi ne pas hésiter à se faire aider. Jeunes œnologues stagiaires en formation, voisin compétent... Cette partie du travail est la phase de création du vin qui va exprimer le savoir-faire du vigneron et sa connaissance fine du terroir. Aucune technologie lourde n'est indispensable, mais il faut prévoir des stratégies de maîtrise des températures et une bonne hygiène du matériel vinaire.

N.B. : aucune appellation bordelaise n'exige d'élever le vin en barriques, et encore moins de faire semblant avec des copeaux.

Effluents : Il faut prévoir, en plus, une cuve de stockage et de décantation pour les effluents et se mettre en contact avec une entreprise spécialisée dans le traitement des effluents viticoles.

La mise en bouteilles : elle peut avoir lieu au printemps et/ou avant vendanges pour libérer de l'espace dans les cuves.

Pour 12 000 à 18 000 bouteilles il faut compter au moins une journée de mise en bouteilles. S'il y a plusieurs qualités de vin, plusieurs formats de bouteilles, cela peut prendre 2 jours.

Ce travail sera fait par un prestataire qualifié (coût : environ 10 à 15 cts/bouteille donc 15 à 20 € par hl). Avec les fournitures sèches (bouchons, bouteilles, capsules, étiquettes, cartons), on atteint 0,70 à 0,90 € par bouteille au total. Plus si l'on recherche une personnalisation, une esthétique particulière, la qualité du bouchon est primordiale : attention au TriChloro Anisole.



COMMERCIALISATION

L'élevage et la mise en bouteilles pouvant faire perdre environ 3% des volumes, on base la commercialisation sur 16800 bouteilles produites.

La commercialisation va demander beaucoup de temps et de suivi. Créer une clientèle et la fidéliser est un long travail. Les ventes se font en bouteilles, Bib, vrac. Les lieux de vente sont divers : marchés, salons, cavistes, foires, sur place...

Exemple : 1 salon de 2 jours a un coût de revient d'environ 800 € la journée (voyage et hébergement compris).

La commercialisation se fera tout le long de l'année avec une pointe en fin d'année au moment des fêtes. Les moyens de communication informatisés (site, blog), les réseaux sociaux sont des outils extrêmement performants pour qui les utilise à bon escient.

Le prix sera lié à une valorisation d'un produit de qualité: c'est-à-dire ressortant comme plus intéressant que l'offre moyenne, auprès d'une clientèle d'amateurs. Alliée à la capacité technique à obtenir une récolte saine et mûre avec un rendement régulièrement correct, voilà la clé de la réussite d'un projet viticole sur une petite surface.



DONNÉES ÉCONOMIQUES (2014)

Les chiffres sur lesquels nous nous appuyons sont ceux du référentiel de la chambre d'agriculture de la Gironde.

Ils intègrent les aspects d'amortissements, d'investissements à l'ha à une hauteur qui est au-delà de ce qui est nécessaire pour les très petites structures. Cet élément qui alourdit un

peu artificiellement les charges dans nos calculs n'est pas corrigé de façon précise volontairement.

Par contre ces données économiques n'intègrent aucun coût de main d'œuvre, étant entendu que sur une petite surface, le travail est effectué essentiellement par le chef d'entreprise.

INVESTISSEMENTS :

Matériel viti/vini
100 000 €



CHARGES		PRODUITS	
Frais de production du raisin amortissement compris	8 139 €	Ventes	84 000 €
Frais vendanges amortissement compris	1 116 €		
Frais vinification amortissement compris	2 907 €		
Frais de mise	12 600 €		
Frais de commercialisation	15 000 €		
Frais généraux	2 262 €		
TOTAL	42 024 €	TOTAL	84 000 €
RÉSULTAT (avant cotisations sociales et financement du foncier et des bâtiments)	41 976 €		

CONCLUSION

La réussite d'un tel projet s'appuie sur trois piliers :

- des rendements régulièrement suffisants
- une qualité et une identité qui permet de sortir du lot
- une organisation commerciale efficace et accordée au produit comme au producteur

Cette activité comme souvent en agriculture mérite de réfléchir au travail collectif ainsi qu'à l'utilisation de matériel ou d'atelier en commun.

L'Agriculture Paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité sans remettre en cause les ressources naturelles de demain.

Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous.

- **DES PAYSANS PLUS AUTONOMES**
qui produisent de la valeur ajoutée sur des surfaces raisonnables pour laisser de la place à d'autres paysans.
- **DES PAYSANS FIERS DE LA QUALITÉ DE LEURS PRODUITS**
et du lien développé avec les consommateurs et les autres acteurs du monde rural.
- **DES PAYSANS QUI INNOVENT**
pour préserver la nature et transmettre leurs fermes aux générations futures.



La NATURE est le principal capital des paysans : il est essentiel de travailler avec elle et non contre elle

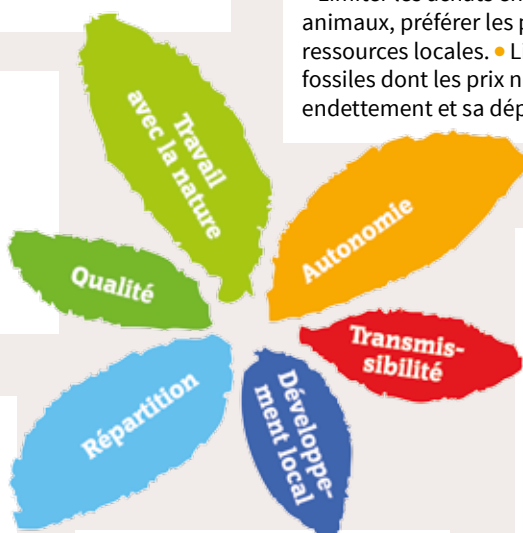
- Maintenir la fertilité des sols sur le long terme.
- Privilégier la biodiversité domestique et la mixité des productions.
- Préserver les ressources naturelles et les partager de manière équitable.

Développer la qualité et le goût des productions agricoles

- Produire de façon transparente pour le consommateur.
- Respecter les cycles naturels et le bien-être animal.
- Apprécier sa propre production pour mieux la vendre.
- Choisir un label qui nous correspond.

Développer l'autonomie des fermes

- Rester maître des décisions à prendre sur sa ferme.
- Limiter les achats en semences et en aliments pour animaux, préférer les produire soi-même et valoriser les ressources locales.
- Limiter sa dépendance aux énergies fossiles dont les prix ne font que monter.
- Maîtriser son endettement et sa dépendance aux aides.



Répartir équitablement les volumes de production

- Dégager un revenu suffisant sur une surface et des tailles d'ateliers raisonnables pour permettre à d'autres paysans de travailler.
- Mieux valoriser ses produits.
- Améliorer sa marge nette par unité produite en limitant la capitalisation, en réduisant les intrants, etc.

Le paysan est un acteur local dynamique

- Entrer dans un réseau local de partage agricole.
- Ouvrir sa ferme régulièrement au public.
- S'investir dans la vie citoyenne.

Permettre aux paysans de transmettre leurs fermes aux nouvelles générations

- Limiter les agrandissements et les investissements qui seraient trop lourds pour que la ferme soit reprise.
- Sécuriser son foncier.
- Intégrer son temps de travail dans le calcul de son coût de production pour assurer la viabilité de la ferme et ne pas décourager des volontés d'installation.
- Rendre la ferme agréable à vivre et s'inscrire dans un réseau de solidarités.