

# Etude des coûts d'itinéraire technique vigne

## Panel Bourgogne

*Résultats à date Juin 2025*

Claudine NINOT  
Chargée d'étude filières  
[claudine.ninot@bivb.com](mailto:claudine.ninot@bivb.com) – 06 82 83 84 92



# Etude des coûts d'itinéraire technique vigne

---

## ◆ Une étude du Pôle Marchés & Développement du BIVB

en collaboration avec le Pôle Technique & Qualité du BIVB, les Chambres d'agriculture (89-71-21), la CAVB, la FNEB, Bio Bourgogne, les cabinets comptables et avec la participation des professionnels de la filière.

## ◆ Objectifs de cette étude

Constituer un référentiel en phase avec la réalité du terrain sur les coûts à la vigne et les temps de travaux, par atelier, par couleur et par appellation, sur les différentes aires viticoles constituant le vignoble de la Bourgogne.

## ◆ Information importante

Les informations diffusées dans le présent document sont issues de données passées (collectées a posteriori), anonymes et suffisamment agrégées pour exclure l'identification d'un ressortissant de l'Interprofession.

Elles ont pour objectif d'améliorer la connaissance et la transparence de la production et du marché, et n'ont, en aucun cas, de caractère normatif.

Elles sont, par ailleurs, accessibles à l'ensemble des ressortissants du BIVB.

# Etudes de coûts IT Vigne et Cave

- ◆ **Réalisation d'études de Coût d'itinéraires techniques Vigne et Cave (6 jours en moyenne par étude)**

## Déroulement d'une étude :

Travail sur la comptabilité en amont

RDV de 4 h pour chaque étude (chef d'exploitation, chef de culture, chef de cave)

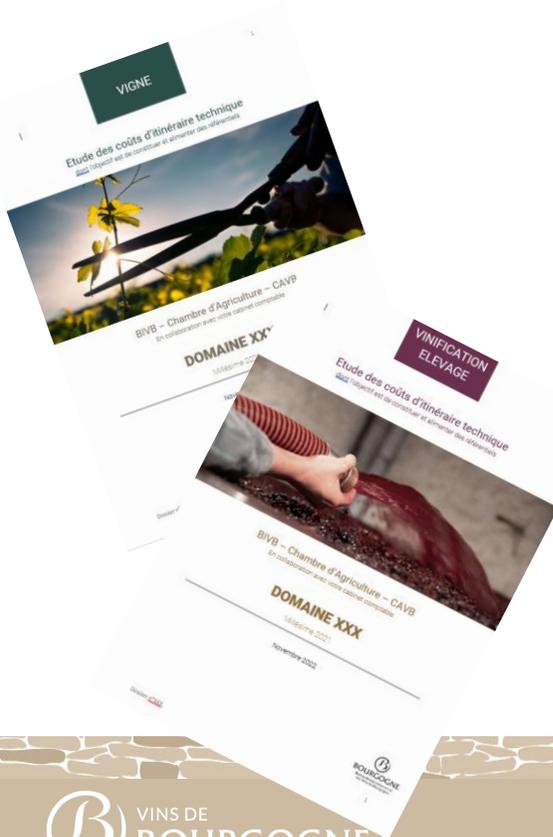
4-5 jours de travail au bureau

## Rendu d'une étude aux exploitants :

RDV de 3 h pour chaque étude

Brochure d'une vingtaine de pages par étude

Annexes explicatives pour chaque atelier de production



# Etude des coûts d'itinéraire technique vigne



Méthode des coûts complets issue des travaux du Département METIS - BORDEAUX SCIENCES AGRO, adaptée aux problématiques de la filière viticole bourguignonne par le BIVB.

## **Méthodologie**

**Coût économique = Ensemble des charges engagées, y compris les charges supplétives**

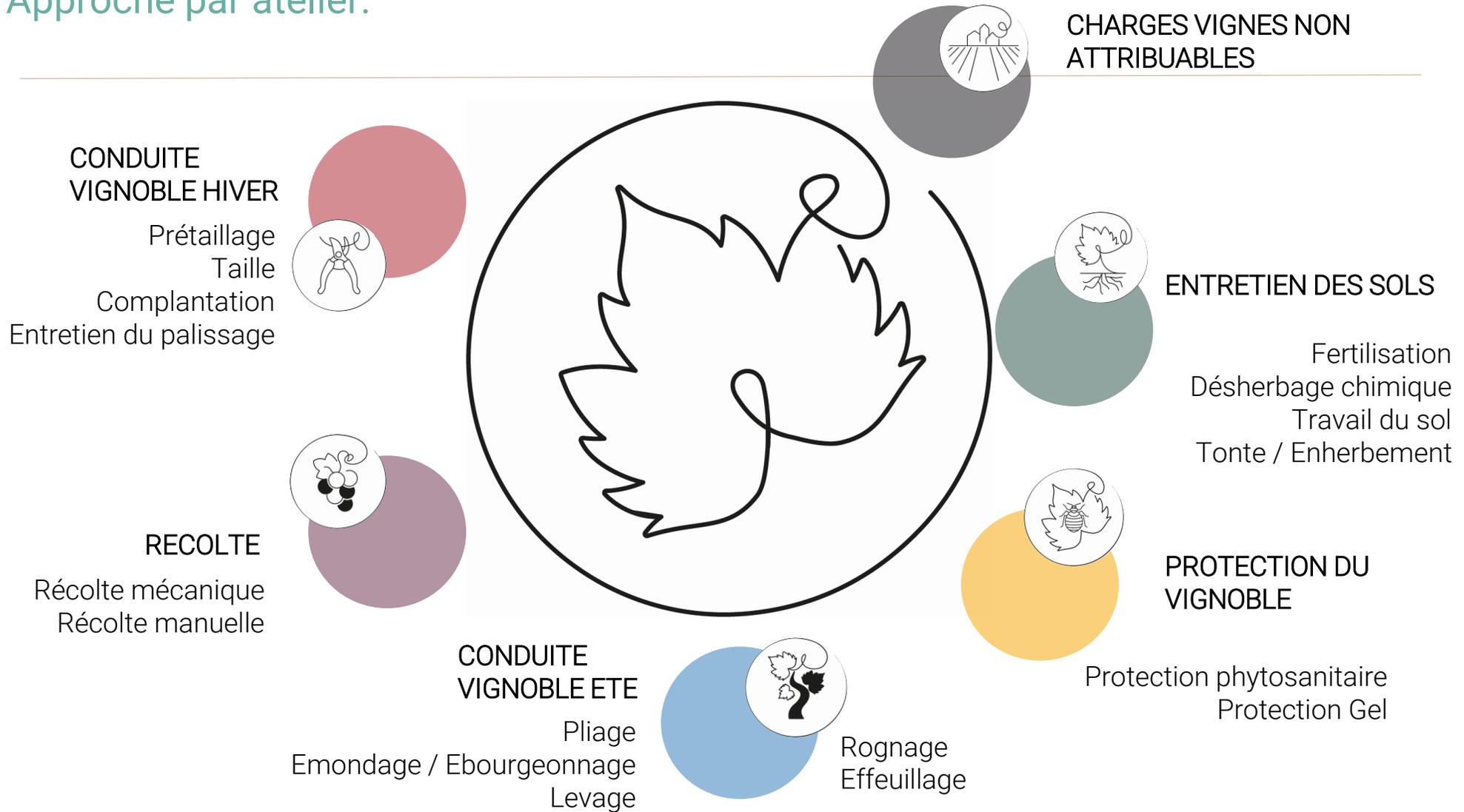
### **Les charges supplétives incluent :**

- **La rémunération du travail** du/des chef(s) d'entreprise et de la main-d'œuvre familiale non salariée
- **La rémunération du foncier** en propriété et/ou mis à disposition.
- **La rémunération des capitaux propres** hors foncier et des comptes d'associés mis à disposition de l'exploitation.

**➔ Seul le coût économique permet des comparaisons et rémunère tous les facteurs de production**

*NB : Les coûts économiques sont tous donnés en valeur hors taxe (€ HT)*

# Etude des coûts d'itinéraire technique vigne. Approche par atelier.





## Point d'avancement à date

**178 études retenues pour la création de références**

### Zone géographique

Mâconnais / Côte Chalonnaise / Chablisien / Grand Auxerrois  
Hautes-Côtes / Côte de Beaune - Côte de Nuits / Châtillonnais / Rhône

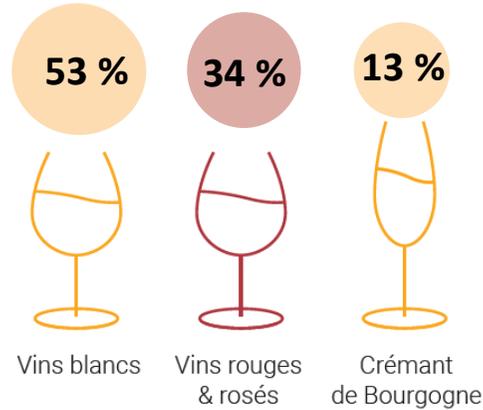
**Panel Total de 4 283 ha**

# Etude des coûts d'itinéraire technique vigne

Taille moyenne d'un domaine

15

hectares



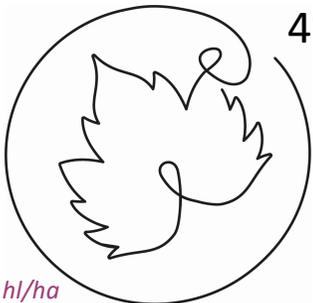
Régionales et Crémant



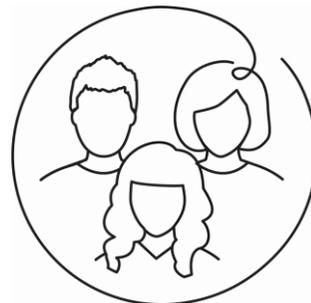
Villages, 1<sup>er</sup> Crus, Grands Crus

Rendement moyen 5 ans

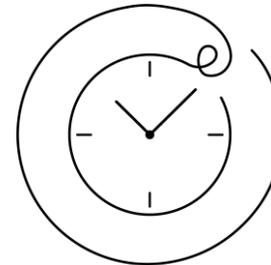
48 hl/ha



Min 28 hl/ha  
Max 81 hl/ha (spécialisé Crémant)



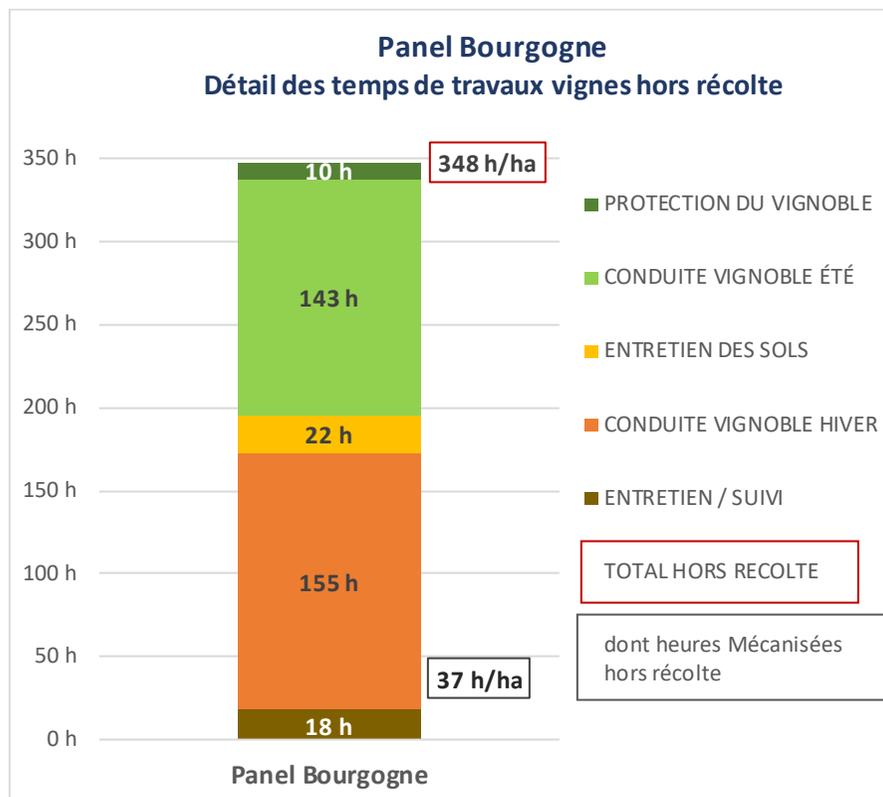
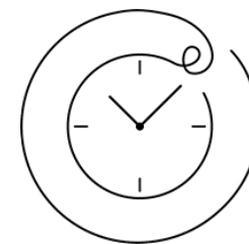
4,6 ha/UMO vignes



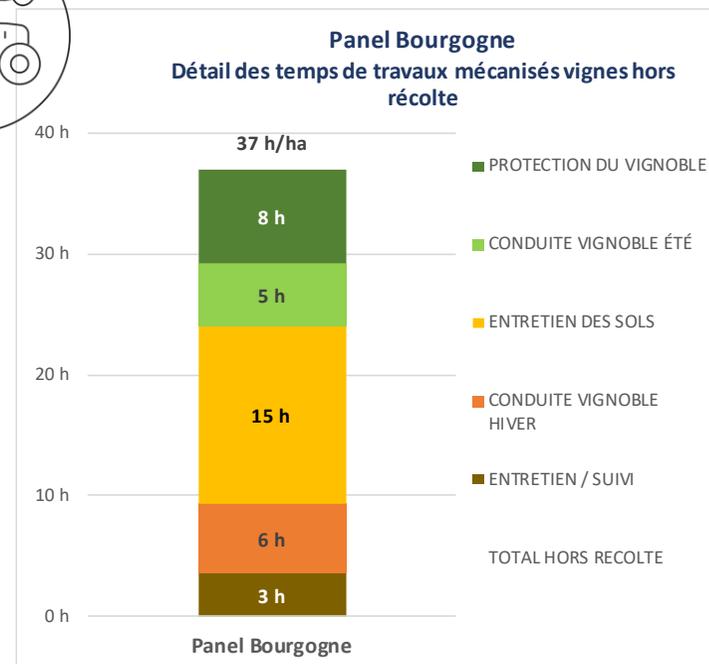
Temps de travaux vignes hors récolte  
348 h/ha  
dont 37 h/ha mécanisées

Indicateur de rentabilité : EBE / PB de 31 % en moyenne

# Temps de travaux vignes

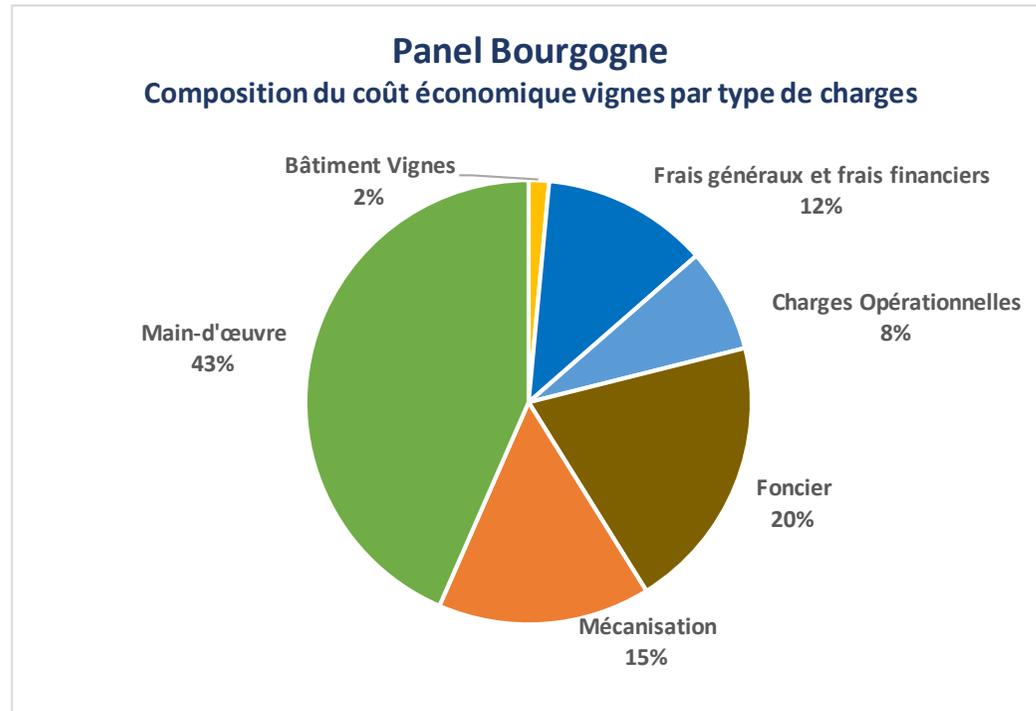


**Temps de travaux vignes hors récolte**  
348 h/ha  
dont 37 h/ha mécanisées



*A noter : Il est préférable d'aborder le chantier récolte de manière spécifique pour ne pas mélanger récolte mécanique et récolte manuelle (cf Focus Récolte).*

# Composition du coût économique vignes



→ **POSTE n°1 : MAIN-D'OEUVRE**  
= 43 % du coût économique  
Rémunération et charges sociales de la main-d'œuvre salariée et non salariée (exploitant, conjoint, etc.)

→ **POSTE n°2 : FONCIER**  
= 20 % du coût économique  
Fermages et rémunération du foncier en propriété et mis à disposition

→ **POSTE n°3 : Mécanisation**  
= 15 % du coût économique  
Carburant, entretien réparation, travaux par tiers, amortissement du matériel...

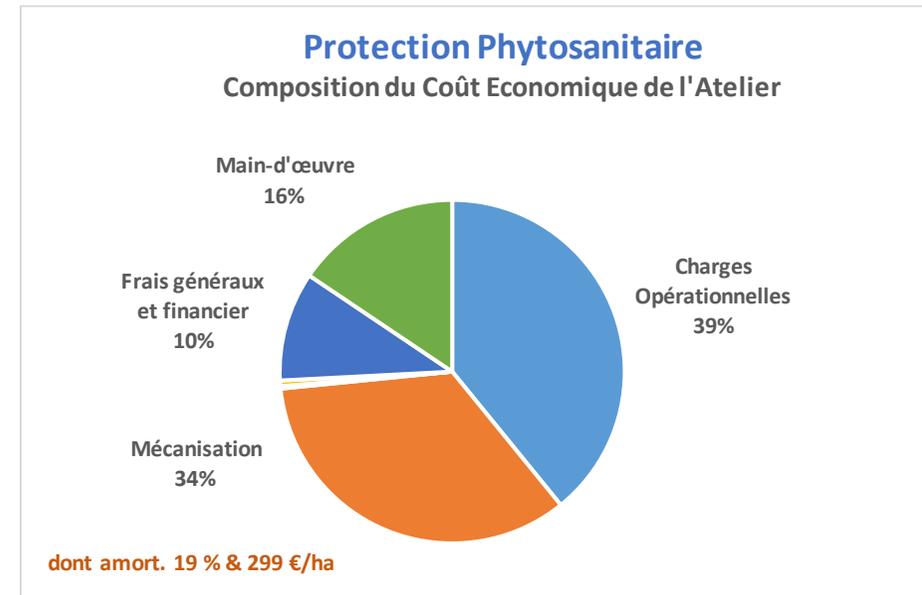
→ Le coût économique inclus l'ensemble des charges liées à l'atelier, y compris la main-d'œuvre salariée et non salariée, la mécanisation...



## Coût économique : 1 508 €/ha

- 100 % des surfaces du panel sont protégées,
- 8,8 passages en moyenne  
*Min 3 passages / Max 15 passages*
- Temps de travail : 1,1 h/ha/passage  
& 9,2 h/ha pour l'ensemble des passages  
*en incluant les trajets, la préparation des produits et le lavage du matériel de pulvérisation*  
*Forte charge ponctuelle, mais seulement 3 % du temps de travail annuel à la vigne hors récolte*
- Coût de produits phyto : 563 € / ha

- Coût de mise en œuvre hors produits phyto : 107 € / ha / passage
- Coût de produit phyto par passage : 64 € / ha / passage
- Coût économique total : 171 € / ha / passage



Le coût économique inclus l'ensemble des charges liées à l'atelier, y compris la main-d'œuvre non salariée, la mécanisation...

# Focus sur la récolte



## Récolte du raisin

(le chantier de récolte s'arrête à l'arrivée à la cave, avant un éventuel tri à la cuverie)

### Récolte Mécanique

#### Coût économique : 1 594 €/ha

- 68 % des surfaces du panel sont récoltées mécaniquement,
- Tps de travail moyen : **14 heures / ha**

Inclus les temps de machine à vendanger, bennes pour transporter la vendange, montage et préparation de la MAV, lavage et entretien quotidien, démontage et remisage en fin de campagne de récolte...

### Récolte Manuelle



#### Coût économique : 3 757 €/ha

- 32 % des surfaces du panel sont récoltées manuellement,
- Tps de travail moyen : 179 heures / ha

Inclus les temps de vendangeurs et leur encadrement, bennes pour transporter la vendange, préparation des repas...

- Main-d'œuvre = 2,75 k€/ha = 73 % du coût

# Etude des coûts d'itinéraire technique vinification élevage

*BIVB – CAVB – Chambres d'Agriculture*

## Résultats à date

*Juin 2025*

**Pôle Marchés & Développement du BIVB** avec la participation des professionnels de la filière, et en collaboration avec le Pôle Technique & Qualité du BIVB, les Chambres d'Agriculture, la CAVB, la FNEB, l'UPECB, les cabinets comptables...



# Point sur les **Résultats de l'étude de coût IT Vinification - Elevage**



**64 études réalisées à Juin 2025**

Panel Bourgogne Total de 148 001 hl vinifiés

Zone géographique

16 Mâconnais / 10 Côte Chalonnaise - Couchois - Maranges / 8 Hautes-Côtes /  
12 Côte de Beaune /  
7 Côte de Nuits / 4 Grand Auxerrois / 7 Chablisien

# Etude des coûts d'itinéraire technique vinification élevage

Panel de 62 entreprises – 148 001 hl vinifiés

Présentation des moyennes du panel – Bourgogne total

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).



1020 HL vinifiés / ETP

51 %



42 %



7 %



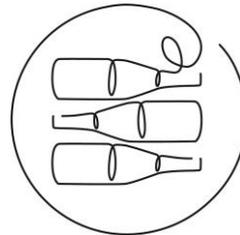
52 % de Régionales et Crémant

48 % de Villages, 1<sup>er</sup> Crus, Grands Crus

9 %  
Raisins

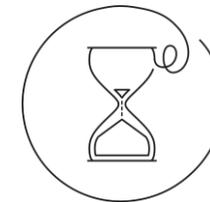


7 %  
Moût



11 %  
Vrac

73 % Bouteilles



Temps de travaux  
vinification élevage  
**2h27 par hl**

Surfaces de bâtiments Vinification + Elevage Cuve

1027 m<sup>2</sup>

80 m<sup>2</sup> / 100 hl

Surfaces de bâtiments Elevage Fûts

235 m<sup>2</sup>

62 m<sup>2</sup> / 100 hl

Indicateur de rentabilité : EBE / PB de 29 % en moyenne

# Etude des coûts d'itinéraire technique vinification élevage

## ◆ Approche par atelier & par appellation



VINIFICATION DES VINS BLANCS / ROSES
<i>Pressurage / Encuvage Bc</i>
<i>Débourbage / soutirage Bc</i>
<i>FA Bc</i>
<i>Soutirage Bc</i>

ELEVAGE DES VINS BLANCS / ROSES
<i>Elevage Cuve Bc</i>
<i>Elevage Fûts Bc</i>
<i>Préparation MEB Bc</i>

**CHARGES VINIFICATION ELEVAGE NON SPECIFIQUES**  
*(inclus le suivi général de la cuverie, la préparation/rangement de la cuverie, les produits œnologiques et les frais d'analyses et conseil)*

**TRI VENDANGES A LA CUVERIE**



VINIFICATION DES VINS ROUGES
<i>Egrappage / Foulage / Encuvage Rge</i>
<i>Macération Rge</i>
<i>Phase préfermentaire Rge</i>
<i>FA Rge</i>
<i>Decuvage / Pressurage Rge</i>
<i>Assemblage / Debourbage Rge</i>

ELEVAGE DES VINS ROUGES
<i>Elevage Cuve Rge</i>
<i>Elevage Fûts Rge</i>
<i>Préparation MEB Rge</i>



VINIFICATION DES VINS DE BASE CREMANT
<i>Pressurage / Encuvage CB</i>
<i>Débourbage / soutirage CB</i>
<i>FA CB</i>
<i>Soutirage CB</i>

ELEVAGE DES VINS DE BASE CREMANT
<i>Elevage Cuve CB</i>
<i>Elevage Fûts CB</i>
<i>Assemblage vins base + Préparation MEB CB</i>

ELABORATION CREMANT
<i>Elaboration à façon CB</i>
<i>Ajout liqueur de tirage CB</i>
<i>Prise de mousse CB</i>
<i>Remuage CB</i>
<i>Dégorgement / Ajout liqueur expédition / Bouchage CB</i>

# Temps de travaux vinification élevage



**Temps de travaux vinification élevage**  
**2,27 heure/hl = 2h16 par hl**

<b>Synthèse des temps de travaux vinification élevage</b> <b>Total par hl concerné (heures/100 hl)</b>	<b>Total par hl concerné</b> <b>(heures/100 hl)</b>	<b>Cumul des hl concernés</b>
<i>(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).</i>		
Tri vendanges à la cuverie	44	28123 hl
Vinification des vins blancs / rosés	45	90025 hl
Elevage des vins blancs	66	92045 hl
Vinification des vins rouges / rosés	111	24039 hl
Elevage des vins rouges	83	34369 hl
Vinification des vins de base Crémant	45	33937 hl
Elevage des vins de base Crémant	15	27720 hl
Suivi général et travaux non spécifiques (préparation cuverie, nettoyage, entretien,...)	69	149826 hl
<b>Sous-total TRI</b>	<b>44 h/ 100 hl</b>	<b>28123 hl</b>
<b>Sous-total VINIFICATION</b>	<b>69 h/ 100 hl</b>	<b>148001 hl</b>
<b>Sous-total ELEVAGE</b>	<b>70 h/ 100 hl</b>	<b>165596 hl</b>
<b>Sous-total Suivi général et travaux non spécifiques</b>	<b>69 h/ 100 hl</b>	<b>149826 hl</b>
<b>TOTAL</b>	<b>227 h/ 100 hl</b>	<b>149826 hl</b>



# Temps de travaux vinification élevage

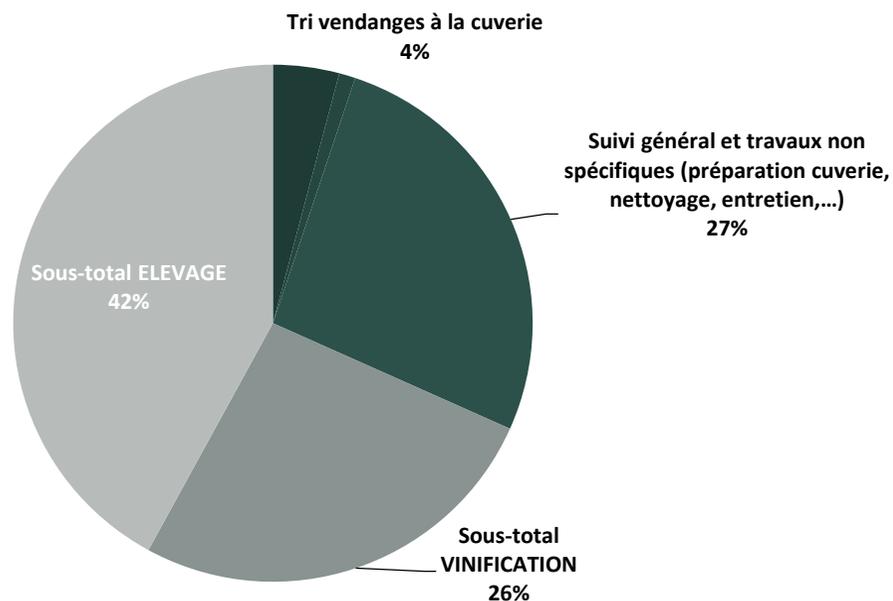
Temps de travaux vinification élevage  
2,27 heure/hl

Temps de travaux vinification élevage

Répartition des temps de travaux vinification élevage  
entre les types de Main-d'œuvre

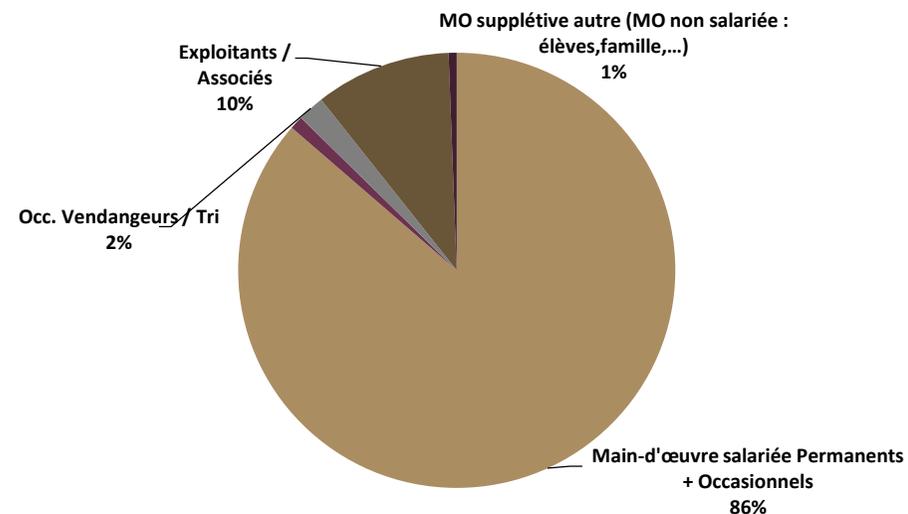
## Temps de travaux vinification élevage (en heures/an)

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).



## Répartition des temps de travaux vinification élevage entre les type de main d'oeuvre

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).



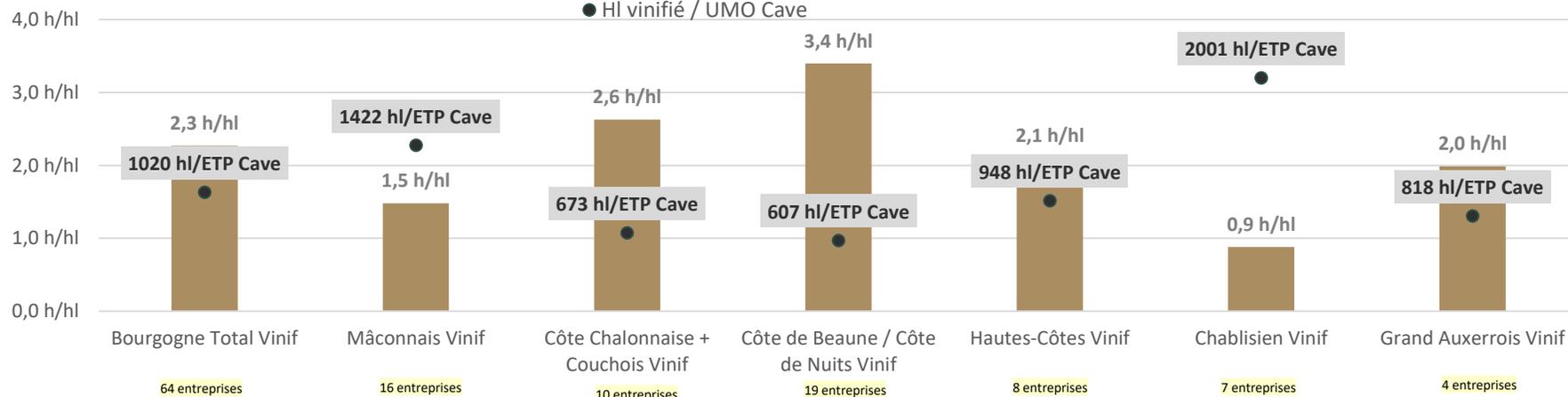
# Temps de travaux vinification élevage

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).

## Temps de travaux vinification élevage et productivité de la main-d'œuvre

■ Temps travail total vinification élevage (h/hl vinifié/an)

● Hl vinifié / UMO Cave



lots d'Appellations

6,2

6,6

9

6

6,5

8,8



**Productivité de la Main-d'œuvre en Cave**

**1 020 hl / ETP**

---

# Les blancs & rosés

# La vinification des vins blancs



VINIFICATION DES VINS BLANCS	Coût économique	Temps de travail par hl concerné ( h/100 hl)
<i>Pressurage / Encuvage</i>	25 €/hl	23
<i>Débourbage / soutirage</i>	12 €/hl	6
<i>FA</i>	15 €/hl	10
<i>Soutirage</i>	13 €/hl	6

ELEVAGE DES VINS BLANCS		
<i>Elevage Cuve</i>	11 €/hl 	12
<i>Elevage Fûts</i>	97 €/hl 	113
<i>Préparation des vins à la mise</i> <i>(collage, filtration, stabilisation...)</i>	16 €/hl	9

→ Le coût économique inclut l'ensemble des charges liées à l'atelier, y compris la rémunération chargée de la main-d'œuvre salariée et non salariée, le matériel, les bâtiments,...

---

# Les rouges

# Focus la vinification des vins rouges



VINIFICATION DES VINS ROUGES	Coût économique	Temps de travail par hl concerné ( h/100 hl)
Egrappage / Foulage / Encuvage	19 €/hl	18
Macération	22 €/hl	40
Phase pré fermentaire	14 €/hl	8
FA	15 €/hl	12
Décuvage / Pressurage	24 €/hl	33
Assemblage /Débourbage	12 €/hl	7
ELEVAGE DES VINS ROUGE		
Elevage Cuve	12 €/hl 	12
Elevage Fûts	97 €/hl 	113
Préparation MEB	15 €/hl	9

→ Le coût économique inclut l'ensemble des charges liées à l'atelier, y compris la rémunération chargée de la main-d'œuvre salariée et non salariée, le matériel, les bâtiments,...

---

# Crémant

# Focus la vinification des créchants



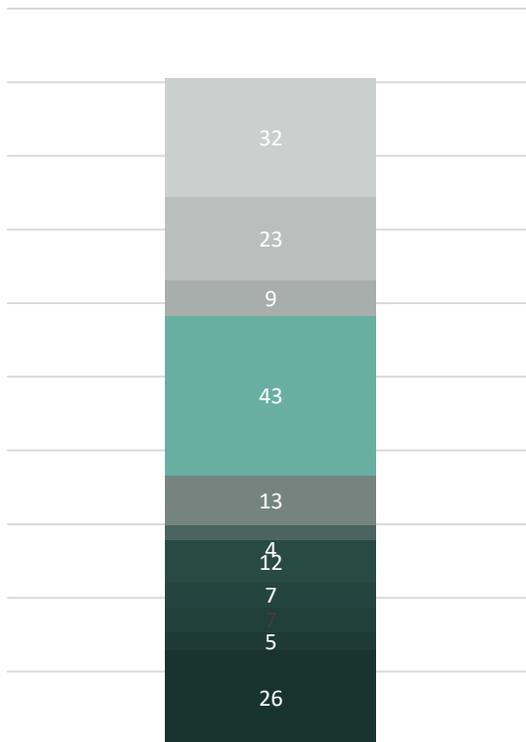
VINIFICATION DES CREMANTS	Coût économique	Temps de travail par hl concerné ( h/100 hl)
Pressurage / Encuvage	22 €/hl	26
Débourbage / soutirage	7 €/hl	5
FA	10 €/hl	7
Soutirage	8 €/hl	7
<i>Elevage Cuve</i>	10 €/hl 	12
<i>Assemblage vins de base + Préparation MEB</i>	8 €/hl	4
ELEVAGE DES CREMANTS		
Ajout de la liqueur de tirage et tirage	48 €/hl	43
Prise de mousse	9 €/hl	9
Remuage	13 €/hl	23
<i>Dégorgement /Ajout liqueur expédition /Bouchage</i>	46 €/hl	32

→ Le coût économique inclut l'ensemble des charges liées à l'atelier, y compris la rémunération chargée de la main-d'œuvre salariée et non salariée, le matériel, les bâtiments,...

# Focus sur l'ajout de la liqueur de tirage et tirage

## ◆ Coût économique : 48 €/hl

Temps de travaux Crémant  
en h / 100 hl

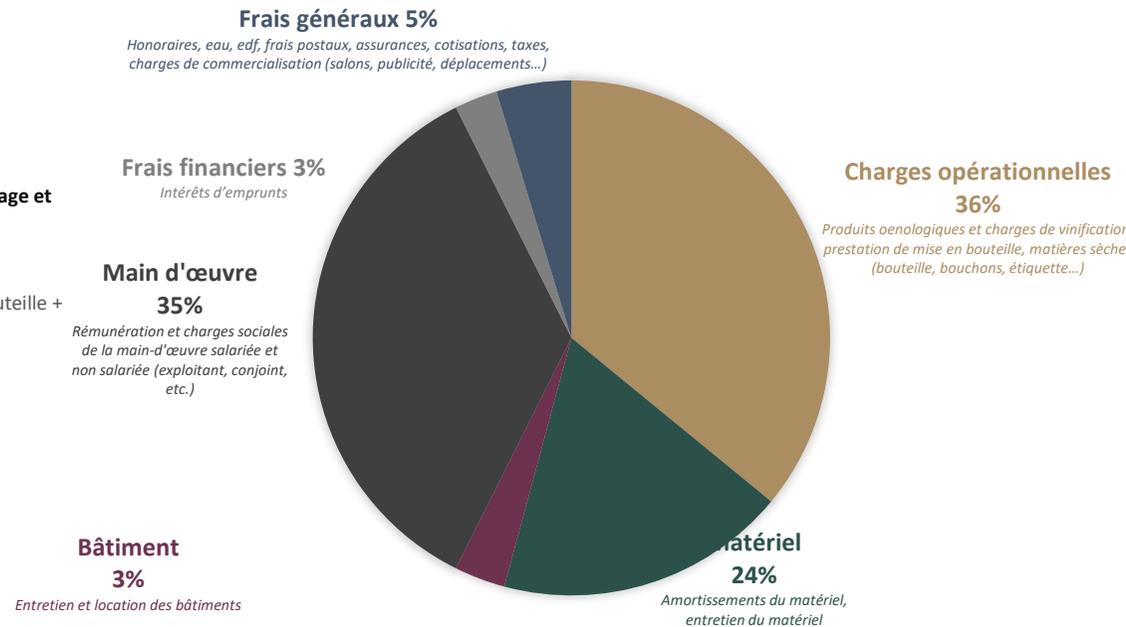


(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).

- Dégorgement / Ajout liqueur expédition / Bouchage CB
- Remuage CB
- Prise de mousse CB
- Ajout de la liqueur de tirage et tirage CB
- Elaboration à façon CB (Prestation + Mise en bouteille + Matières sèches)
- Assemblage vins base + Préparation MEB CB
- Elevage Cuve CB
- Soutirage CB
- FA CB
- Débourbage / soutirage CB
- Pressurage / Encuvage CB

## COMPOSITION DU COÛT ECONOMIQUE

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).

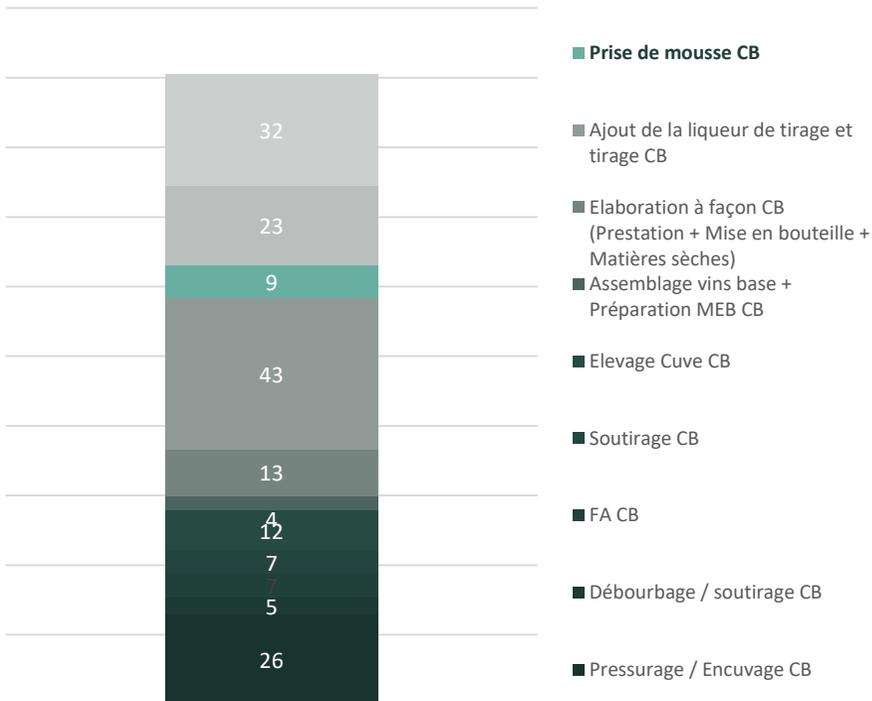


Selon les résultats des études, Coût économique = Coût comptable + 7 %

# Focus sur la prise de mousse

## ◆ Coût économique : 9 €/hl

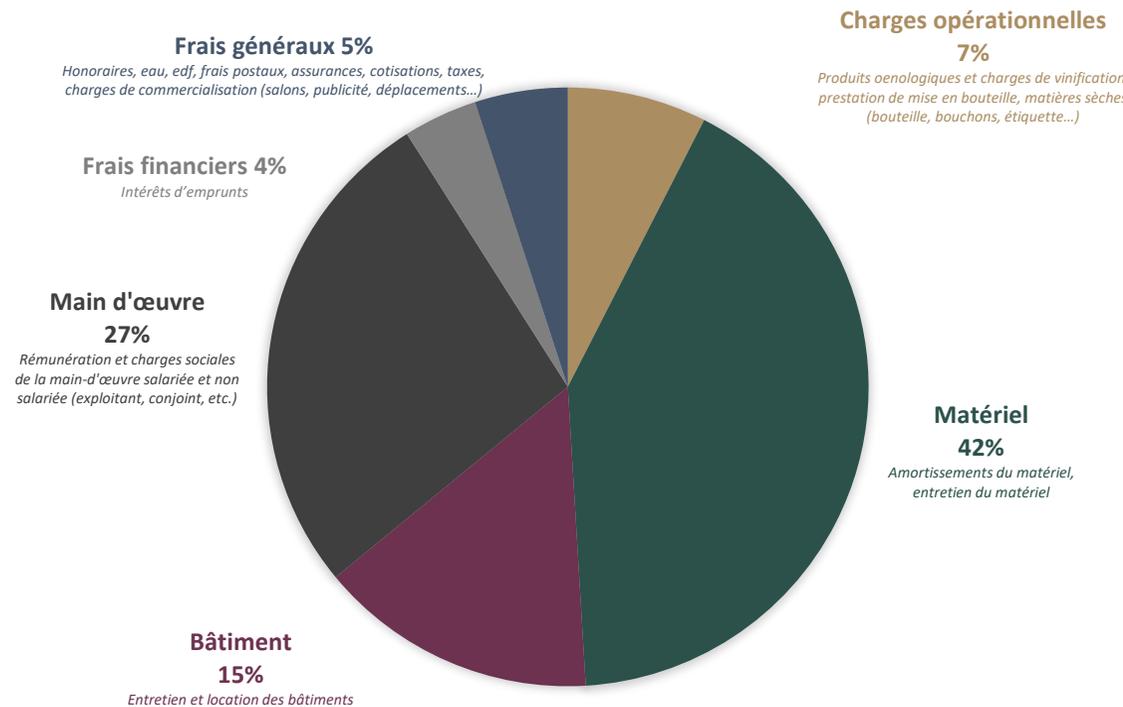
### Temps de travaux Crémant en h / 100 hl



(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).

### COMPOSITION ECONOMIQUE

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).

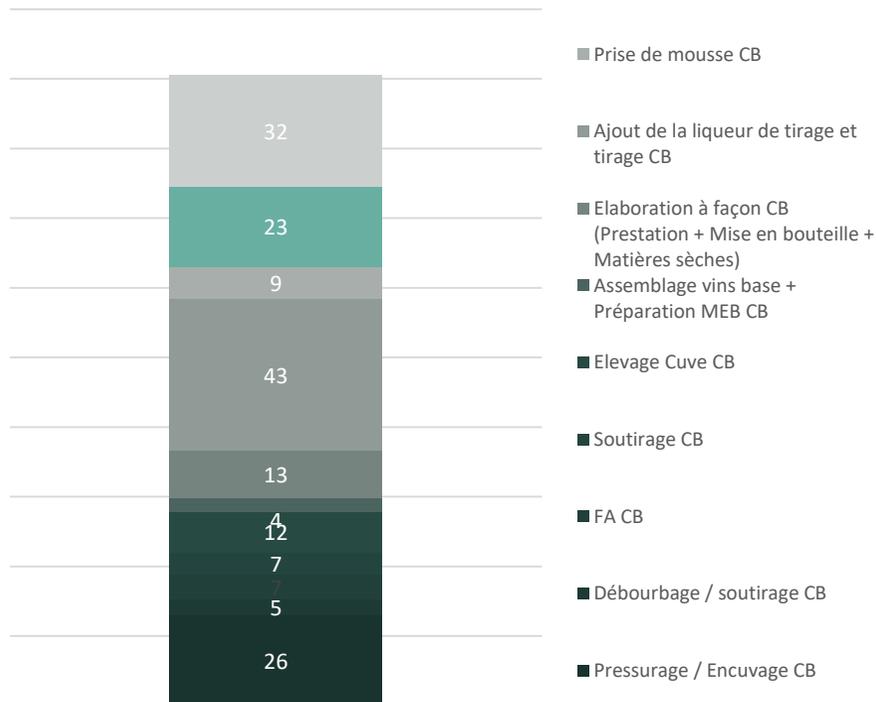


Selon les résultats des études, Coût économique = Coût comptable + 15 %

# Focus sur le remuage

## ◆ Coût économique : 13 €/hl

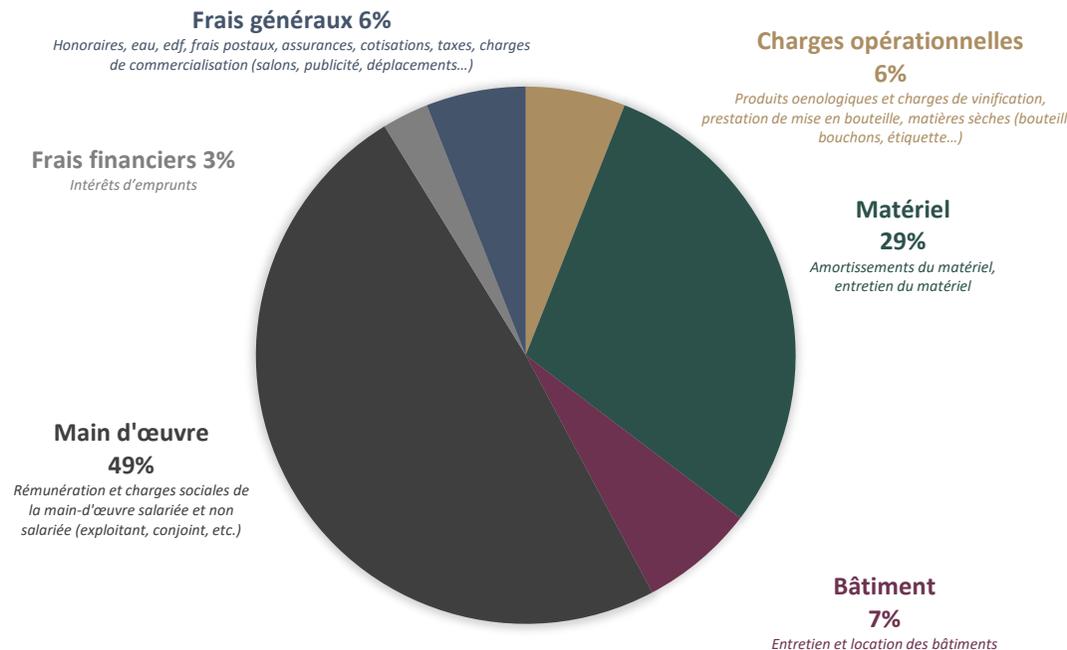
### Temps de travaux Crémant en h / 100 hl



(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).

### COMPOSITION DU COÛT ÉCONOMIQUE

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).



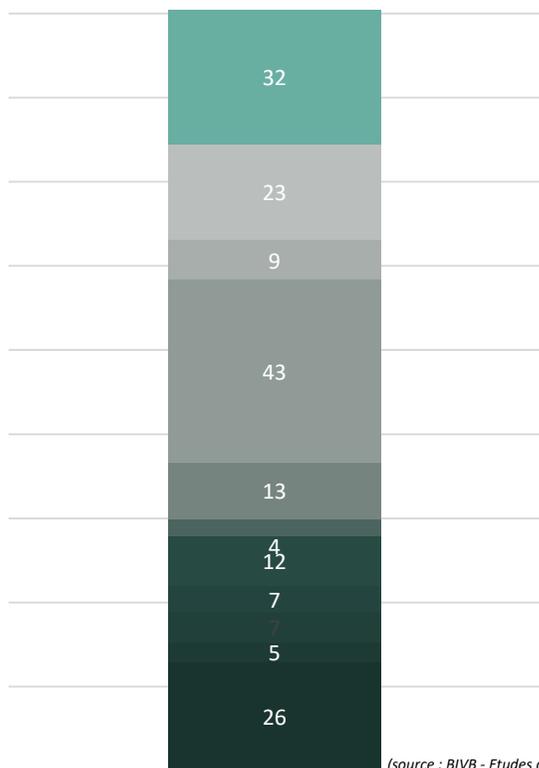
Selon les résultats des études, Coût économique = Coût comptable + 15 %

# Focus sur le dégorgement / Ajout liqueur expédition / Bouchage

## ◆ Coût économique : 46 €/hl

Temps de travaux Crémant  
en h / 100 hl

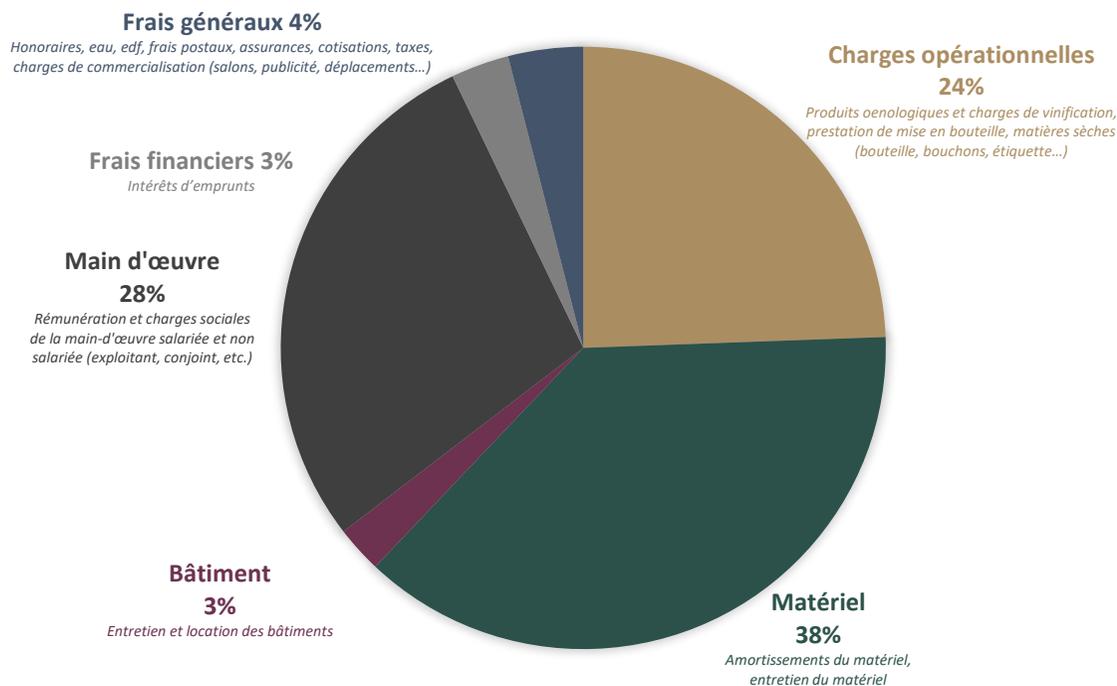
- Dégorgement / Ajout liqueur expédition / Bouchage CB
- Remuage CB
- Prise de mousse CB
- Ajout de la liqueur de tirage et tirage CB
- Elaboration à façon CB (Prestation + Mise en bouteille + Matières sèches)
- Assemblage vins base + Préparation MEB CB
- Soutirage CB
- FA CB
- Débourage / soutirage CB
- Pressurage / Encuvage CB



(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).

## COMPOSITION DU COÛT ECONOMIQUE

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).

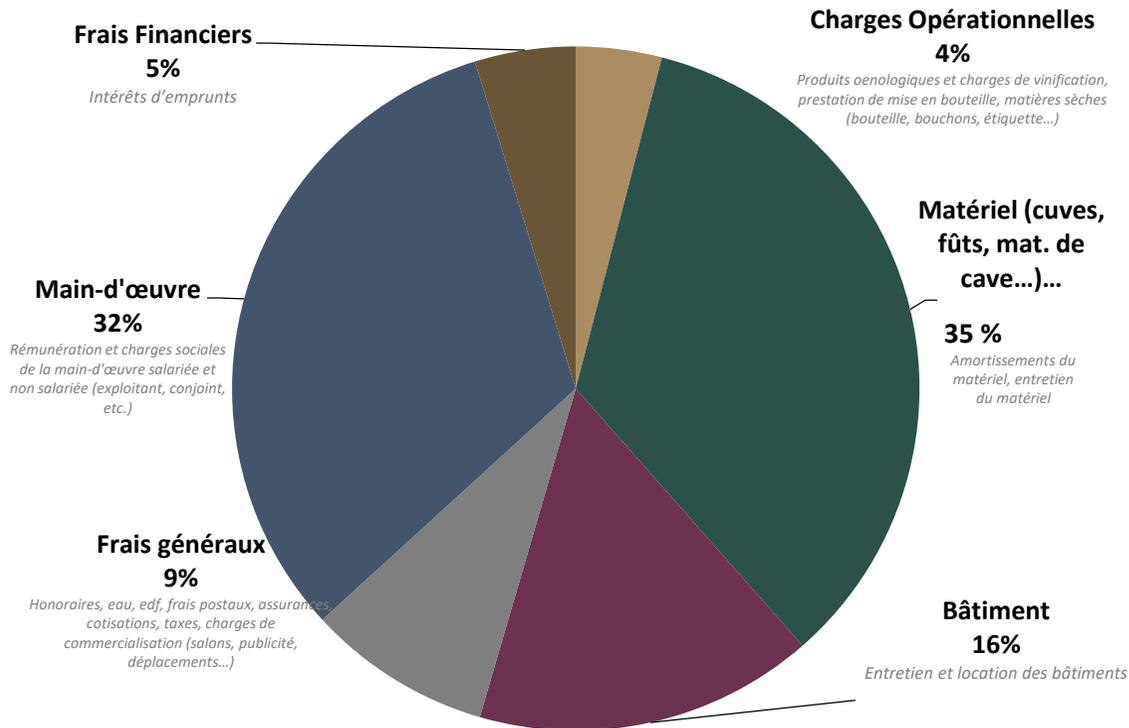


Selon les résultats des études, Coût économique = Coût comptable + 7 %

# Composition du coût économique vinification élevage

## Composition du coût économique par type de charges

(source : BIVB - Etudes des coûts d'itinéraires techniques pour un panel de 62 entreprises).



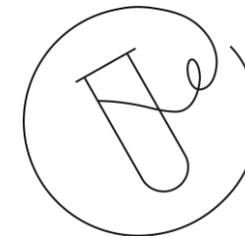
→ **POSTE n°1 : MATERIEL**  
= 35 % du coût économique

→ **POSTE n°2 : MAIN-D'ŒUVRE**  
= 32 % du coût économique

→ **POSTE n°3 : BÂTIMENTS**  
= 16 % du coût économique

→ Le coût économique inclut l'ensemble des charges liées à l'atelier, y compris la rémunération chargée de la main-d'œuvre salariée et non salariée, le matériel, les bâtiments,...

# Focus sur les charges non spécifiques



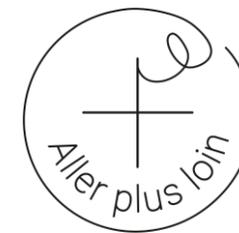
## Charges non spécifiques d'un atelier

Ce poste regroupe les charges de vinification élevage n'étant pas spécifiques à un atelier de l'itinéraire technique : il inclut le suivi général de la cuverie, la préparation/arrangement de la cuverie, les produits œnologiques et les frais d'analyses et conseil.

### Coût économique : 37 €/hl

- dont produits œnologiques : 4 €/hl
  - dont travaux/ tiers (analyses conseils...) : 11 €/hl
  - dont Main-d'œuvre : 19 €/hl
- 
- **Temps de travail : 70 heures/ 100 hl** pour l'ensemble des travaux non spécifiques

# Etude des coûts d'itinéraire technique vinification/élevage



## ◆ Pour aller plus loin...

- ▶ Résultats à jour disponibles sur l'Extranet BIVB
  - Rubrique Marchés & Développement / Technico-économique / Coût itinéraires techniques
  
- ▶ Possibilité d'intégrer l'étude des coûts IT pour mieux appréhender vos coûts d'itinéraires techniques et vous comparer aux références de votre vignoble

# Merci de votre attention



**Claudine NINOT**

**Chargée d'étude filières**

[claudine.ninot@bivb.com](mailto:claudine.ninot@bivb.com) – 06 82 83 84 92

**B** VINS DE  
BOURGOGNE



*En partenariat avec*

