



FRANÇOIS ET FANNY BOYER ont réussi à stabiliser leurs dépenses en produits œnologiques depuis leur passage en bio en 2009. Les intrants œno sont plus chers, mais ils en utilisent moins.
© P. PARROT

François et Fanny Boyer, du château Beaubois, 50 ha à Franquevaux (Gard)

« Nous épluchons nos dépenses pour éviter toute dérive »

Tous ses fournisseurs vous le diront, Fanny Boyer est une jeune vigneronne qui ne s'en laisse pas conter. Et ses comptes, elle les suit de près. Chaque année, elle épluche ses coûts de revient, poste par poste, avec le CERFrance Méditerranée qui suit la comptabilité de l'exploitation qu'elle dirige avec son frère, François. Et elle compare ses coûts à ceux de la base de données de CERFrance.

« C'est un contrôle a posteriori pour vérifier que nous sommes dans les clous. Sans ce contrôle, certaines charges peuvent progresser de 10 à 15 % sur une année sans qu'on s'en aperçoive », argumente la vigneronne à la tête de château Beaubois, à Franquevaux, dans le Gard. Les frais de vinification n'échappent pas à cette vigilance. Ils représentent entre 20 et 25 % du coût de revient total des vins, le levier le plus impactant étant le volume de la récolte. En 2012, où les volumes

ont chuté de 20 %, les frais de vinification ont progressé quasiment dans la même proportion, atteignant le niveau record de 40 €/hl. En année moyenne, ils se situent à 34 €/hl. Jusqu'en 2008, les deux exploitants ont fait le choix de rénover le vignoble et de mettre en attente les investissements en cave. Ceux-ci ont repris à un rythme soutenu depuis 2009 avec le soutien des aides européennes : pressoir Inertis, réfection des sols et des murs, redimensionnement des cuves béton pour s'adapter au parcellaire... Autant d'investissements qui plombent les coûts de vinification. En effet, le poste amortissement et matériel a progressé de 20 à 30 % sur ces trois dernières années. D'autres factures sont également à la hausse, comme les prestations de services: « Depuis trois ans, nous faisons appel à un prestataire pour

la filtration tangentielle de tous nos vins. Cela représente un coût de 2 €/hl, mais c'est intéressant qualitativement. Auparavant, avec la filtration sur terre, nous étions souvent obligés de faire deux passages. Et il fallait recycler les terres. Au final, le surcoût n'est pas énorme », précise Fanny.

En revanche, les dépenses en produits œnologiques restent stables. Le domaine est passé en bio depuis 2009. Les intrants œnologiques ont fortement baissé en volume, mais ils coûtent plus cher.

« Nous tournons autour de 4 000 euros par an, ce qui représente 1,30 à 1,60 €/hl selon le volume de récolte. » Pour éviter tout dérapage, la vigneronne gardoise fait faire chaque année plusieurs devis pour s'approvisionner au meilleur prix. Elle fait de même tous les trois ans avec ses prestataires de services. Château Beaubois vend pratiquement tout en conditionné, entre 6 et 20 euros le col aux particuliers.