



PREFECTURE DE LA CHARENTE

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET
Arrêté fixant les modalités de calcul des prix des vins dans le cadre des fermages en viticulture

LE PREFET DE LA CHARENTE,
CHEVALIER DE LA LEGION D'HONNEUR

VU les dispositions du code rural relatives au statut du fermage et notamment les articles L.411.11 à L.411.16 et l'article R 411.5,

VU la loi n° 95.2 du 2 janvier 1995 relative au prix des fermages,

VU le décret n° 95.624 du 6 mai 1995 relatif au prix du bail et modifiant les articles R.411.1 à R.411.8 du code rural,

VU l'arrêté préfectoral du 26 septembre 2000 fixant les modalités d'établissement des prix des vins et la formule applicable pour les années ultérieures,

VU l'arrêté préfectoral du 20 septembre 2007 déterminant les valeurs locatives normales des terres et des bâtiments d'exploitation et le loyer de la maison d'habitation dans le cadre des baux conclus à compter du 30 septembre 2007,

VU l'avis de la Commission consultative paritaire départementale des baux ruraux émis lors de sa réunion du 18 août 2009,

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture,

ARRETE

Article 1^{er} : les données nécessaires au calcul :

Les prix des vins sont fixés chaque année en euro par hectolitre d'alcool pur (€/hlAP).

Les éléments nécessaires au calcul (rendement, surfaces, degrés alcooliques, quantités mises en œuvre pour le Cognac et les autres destinations...) sont ceux constatés, chaque année, par le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) pour le département de la Charente.

Les prix des vins destinés au Cognac sont ceux publiés par le BNIC pour la période allant du 1^{er} avril année N au 31 mars année N+1.

Les sources de données relatives aux prix sont issues pour le pineau du Comité National du Pineau des Charentes, pour les vins de pays du Syndicat des Producteurs de Vins de Pays Charentais, pour les autres débouchés du Comité Interprofessionnel des Moûts et Vins Charentais (CIMVC). Ils sont validés par la commission consultative paritaire des baux ruraux.

Article 2 : méthode de calcul du produit brut :

La méthode de calcul du produit brut est la suivante (cf annexe 1 pour le calcul détaillé) :

- 1- Pour chaque cru, déterminer sur un hectare les volumes affectés aux différentes destinations (cognac, pineau, vin de pays et autres débouchés). Ces volumes sont exprimés en hl/ha,
- 2- Appliquer à ces volumes par hectare les prix moyens pour déterminer le produit brut de chaque destination,
- 3- Le produit brut de l'année N correspond à la somme des produits bruts des différentes destinations.

Article 3 : méthode de calcul de l'évolution du fermage :

L'évolution du fermage correspond au taux de variation entre le produit brut de l'année N et la moyenne des produits bruts des cinq années précédentes.

$$\% \text{ de variation} = (\text{produit brut année N} - \text{moyenne produit brut des 5 années précédentes}) / \text{moyenne produit brut des cinq années précédentes}$$

Afin d'éviter les trop fortes variations, il est décidé de ne prendre en compte que les variations à la hausse ou à la baisse inférieures à 10%.

Le montant du fermage de l'année N est ensuite déterminé en appliquant le taux de variation obtenu après lissage à la moyenne des montants de fermage des cinq années précédentes.

$$\text{Montant fermage année N} = \text{moyenne montant fermages cinq années précédentes} \times (1 + \% \text{ variation après lissage})$$


Article 4 :

L'arrêté préfectoral du 26 septembre 2000 fixant les modalités d'établissement des prix des vins et la formule applicable pour les années ultérieures est abrogé.

Article 5 : Le Secrétaire général de la préfecture, le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt, les présidents des tribunaux paritaires des baux ruraux sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Angoulême, le 28 SEP. 2009

Le Préfet,



Jacques MILLON

ANNEXE 1 : CALCUL DETAILLE DU PRODUIT BRUT

La méthode de calcul suivante doit être appliquée pour chaque cru :

1- calcul de la superficie total du cru :

Superficie totale = superficie revendiquée au Cognac + superficie revendiquée au Pineau + superficie revendiquée aux vins de pays + superficie destinée aux autres débouchés

2- calcul de la proportion de chaque destination sur un hectare situé dans un cru :

% Cognac = superficie revendiquée au Cognac/superficie totale du cru

Ce calcul est effectué pour chaque destination

3- calcul du volume total produit sur un cru :

Volume total produit = volume produit en Cognac + volume produit en Pineau + volume produit en vin de pays + volume produit en autres débouchés

4- calcul du volume produit sur un ha situé dans un cru :

Volume par hectare = volume total produit/superficie totale du cru

5- Calcul pour chaque destination du volume produit par hectare :

Volume de Cognac produit par hectare = volume par hectare x % Cognac

Ce calcul est effectué pour chaque destination

Les quantités ainsi obtenues sont exprimées en hl/ha.

Pour le Cognac il faut transformer ces quantités en hlAP/ha à partir du degré moyen du cru :

Volume de Cognac en hlAP/ha = Volume de Cognac produit par hectare x degré moyen/100

6- Calcul pour chaque destination du produit brut :

Produit brut = volume produit par hectare x prix moyen

Ce calcul est effectué pour chaque destination

7- Calcul du produit brut total :

Produit brut total = somme des produits bruts de chaque destination