

INTÉRÊT ÉCONOMIQUE DE LA DIVERSIFICATION
DE LA PRODUCTION VITICOLE (1)

PAR

ALBINO FERNANDES CORREIA

Centro Nacional de Estudos Vitivinícolas

ET

ROGÉRIO V. DE OLIVEIRA

Junta Nacional do Vinho



SOMMAIRE

1 — INTRODUCTION	2
2 — UTILISATION DE LA RÉCOLTE	2
2.1 — Raisins consommés frais	2
2.1.1 — Production et consommation	2
2.1.2 — Commercialisation et exportation	4
2.2 — Raisins utilisés pour l'élaboration de raisins secs	4
2.2.1 — Production	4
2.2.2 — Technologie	5
2.3 — Raisins pressurés	5
2.4 — Vins et boissons alcooliques obtenus	6
2.5 — Boissons non alcooliques et autres produits obtenus	6
3 — ÉCONOMIE	6
3.1 — Note sur la méthode suivie pour le calcul du prix de revient et sur la formation des prix de vente	6
3.2 — Coût d'établissement	8
3.3 — Prix de revient du raisin	8
3.4 — Revenu brut des produits viti-vinicoles	9

(1) Rapport national du Portugal présenté au XII^e Congrès International de la Vigne et du Vin (Bucarest, Roumanie, 2-12 septembre 1968).

Reçu le 24 avril 1970.

4 — CONCLUSIONS	11
5 — RESUMO	12

1 — INTRODUCTION

PAR suite de conditions agroclimatiques particulièrement favorables, la culture de la vigne occupe, depuis toujours, une position de prépondérance dans le cadre de l'Agriculture portugaise.

Ainsi, à l'heure actuelle, le produit brut provenant de la viticulture représente 15 % environ du total de l'ensemble de l'agriculture et de l'élevage, quoique la superficie plantée de vigne ne dépasse pas 8 % de toute la superficie agricole.

La superficie plantée de vigne est à présent de l'ordre des 350 000 hectares et son évolution au cours des 15 années qui se sont déroulés de 1952 à 1966 pourra être observée dans le Tableau I, où l'on distingue les superficies occupées par les vignes en production d'avec les vignes jeunes non-productives.

Dans ce même Tableau on montre, aussi, les productions globales du raisin, chaque année, et leurs revenus en quintaux par hectare.

2 — UTILISATION DE LA RÉCOLTE

2.1 — Raisins consommés frais

2.1.1 — Production et consommation

Le raisin de table, annuellement produit, est estimé en 800 000 quintaux, à peu près, c'est à dire, 5 % environ de la récolte totale du raisin du Pays. Dans cette quantité on considère non seulement le raisin provenant de cépages spécifiques de raisin de table, qui peut être compté en $\frac{1}{3}$ approximativement, de ce total, mais aussi le raisin à fonction mixte.

À ce point de vue, et en résumé, on aurait:

Raisin pour consommer à l'état frais	Production évaluée (quintaux)	Pourcentage par rapport à la production totale moyenne de raisin
Raisin provenant de cépages de raisin de table	270 000	1,7
Raisin à fonction mixte	<u>530 000</u>	<u>3,3</u>
Production totale du raisin pour consommation directe	800 000	5,0

TABLEAU I — Superficies plantées en vigne et production de raisin

	Superficies plantées en vignes (ha)			Production globale de raisin (milliers de quintaux)	Rendements (qx/ha)
	Vignes en production	Vignes jeunes non productives	Superficie totale plantée en vigne		
1952	229 468	27 893	257 361	9 000	39
1953	248 435	41 371	289 806	17 500	70
1954	249 052	46 890	295 942	16 780	67
1955	289 998	25 390	315 388	18 090	62
1956	291 098	20 608	311 706	17 550	60
1957	306 406	7 787	314 193	15 390	44
1958	314 035	3 539	317 574	11 860	38
1959	315 417	5 265	320 682	13 690	43
1960	318 082	4 775	322 857	18 010	57
1961	319 714	4 804	324 518	12 300	38
1962	325 317	4 564	329 881	22 490	69
1963	334 119	4 530	338 649	19 530	58
1964	338 827	2 935	341 762	20 740	61
1965	341 260	3 835	345 095	22 110	65
1966	345 516	787	346 303	13 680	40

Note — Les chiffres inclus dans ce tableau ont été obtenus par évaluation.

Parmi les cépages de raisin de table utilisés, on peut remarquer les suivants: *Diagalves, Ferrais, Moscatel de Jesus, Moscatel de Hamburgo, Rosaky, Alphonse Lavallée, Itália, Periquita, Cardinal.*

2.1.2 — Commercialisation et exportation

Le raisin produit pour consommation à l'état frais est absorbé, presque en sa totalité (99 %), par le marché intérieur.

Jusqu'à présent, les quantités exportées sont encore très réduites. Ces dernières 5 années elles ont oscillé entre des limites de l'ordre des 3000 à 5000 quintaux par an, y compris l'exportation proprement dite, vers l'étranger, et celle vers l'Outre-Mer Portugais.

Pratiquement, tout ce raisin est transporté par voie maritime et on ne constate que quelques coups d'essai dans le but d'utiliser le chemin de fer, en ce qui concerne les parcours en Europe.

Les distances à parcourir par mer, estimées d'après le temps qui leur est nécessaire, sont, à peu près:

Pour l'étranger:

Angleterre	5 jours
Allemagne	4 à 7 »

Pour l'Outre-Mer Portugais:

Angola	10 à 15 jours
Mozambique	20 à 25 »

Le raisin de table conservé pour la vente hors saison est estimé en 5 % de la production déjà indiquée, c'est à dire, 40 000 quintaux environ en moyenne. Pour la conservation de ce raisin on utilise, généralement, des chambres froides.

Parmi les cépages cultivés au Portugal pour la production du raisin de table, ceux qui sont considérés les plus résistants à l'égard du transport sont les *Ferrais*, la *Rosaky* et l'*Itália*.

2.2 — Raisins utilisés pour l'élaboration de raisins secs

2.2.1 — Production

La quantité de raisin frais utilisé pour l'élaboration de raisins secs est de l'ordre des 2000 quintaux par an, ce qui ne correspond qu'à 0,01 % de la récolte globale de raisin.

2.2.2 — Technologie

Le séchage au soleil est le procédé normalement employé pour l'obtention des raisins secs. Les cépages les plus utilisés dans ce but sont les suivants: *Sultanina*, *Pirovano 75*, *Moscatel de Málaga*, *Fernão Pires* et *Malvasia Fina*.

2.3 — Raisins pressurés

Au Portugal, les déclarations de récolte se rapportent aux produits dérivés du raisin et non à celui-ci. C'est pourquoi les chiffres donnés ci-après représentent des évaluations obtenues par l'application de coefficients estimés d'après les rendements moyens de la transformation du raisin.

D'autre part, en ce qui concerne les renseignements sur la production vinicole, il se rend extrêmement difficile les rapporter à une année normale, selon ce qu'on demande dans le plan de travail, puisque la grande oscillation des quantités annuellement produites par l'ensemble du vignoble portugais ne permet point une définition de ce qui est vraiment une récolte normale. En ce qui concerne les vins, on a cru donc préférable de suivre la méthode de travail nous faisant avoir recours aux moyennes d'une période suffisamment longue, capable d'annuler, autant que possible, les effets de cette oscillation-là. Ainsi, les productions que l'on indique ensuite, soit par rapport au raisin (par évaluation) soit aux vins résultant de sa préparation technologique, correspondent aux moyennes de la période de dix années comprise entre 1957 et 1966.

En ce qui concerne tous les autres produits, dont les quantités sont relativement réduites, et, en outre, non soumises aux oscillations conjoncturelles, on a pris comme base l'année 1966.

Les quantités de raisins préparés afin d'en obtenir les produits indiqués séparément sont les suivantes:

Vins	15 791 600	quintaux	de raisins
Eaux-de-vie de vin	154 000	»	»
Jus de raisins	1 300	»	»
Moûts mutés et moûts concentrés	31 100	»	»
Total	15 978 000	»	»
Pourcentage par rapport à la récolte totale	95 %		

2.4 — Vins et boissons alcooliques obtenus

Les quantités de vins et d'autres produits alcooliques obtenus par le pressurage du raisin indiqué ci-dessus en 2.3 sont les suivantes:

Vins de table	10 628 600 hectolitres
» généreux (1)	345 217 »
» de liqueur	56 136 »
» mousseux naturels	3,5 millions de bouteilles
» mousseux gazéifiés	0,6 » » »
Vermouths	9 490 hectolitres
Eaux-de-vie de vin (exprimées en alcool de 40°)	32 450 »
Autres boissons alcooliques (mistelles, etc.)	20 363 »

2.5 — Boissons non alcooliques et autres produits obtenus

Jus de raisin	900 hectolitres
Moûts concentrés	460 »

3 — ÉCONOMIE

3.1 — Note sur la méthode suivie pour le calcul du prix de revient et sur la formation des prix de vente

Avant d'indiquer les données concernant l'aspect économique, on veut bien éclaircir quelques points ayant trait à la manière comme les coûts de production ont été calculés et à la formation des prix de vente des produits considérés.

a) — Calcul du prix de revient

En ce qui concerne la détermination des coûts de production du vin et du raisin, le procédé généralement suivi au Portugal est celui que l'on décrit, succinctement, comme voici:

La formation des coûts est étudiée en ayant pour base une enquête réalisée sur des unités géographiques d'uniformité

(1) Appellations d'origine Porto, Madère, Muscat de Setúbal et Carcavelos.

viticole suffisante, compte tenu des diverses classes de productivité des terrains, des dimensions de l'exploitation, du mode de faire valoir, etc.

Étant donné qu'il s'agit d'une culture dont les revenus fonciers sont annuels, temporaires et variables, on peut donc considérer sa vie, au point de vue économique, partagée en deux périodes principales:

1ère Période — celle de *l'établissement*, constituée par les 2 à 4 années nécessaires pour la complète implantation de la vigne dans le terrain, jusqu'au début de la production économique.

2ème Période — celle de la *production*, comprenant les 3 phases suivantes:

- 1) — Phase de *productions croissantes*, s'achevant lorsque la vigne atteint la stabilité de production;
- 2) — Phase de *stabilité de production*;
- 3) — Phase de *productions décroissantes*, correspondant au dépérissement végétatif de la vigne et que l'on considère accomplie quand la culture devient inviable au point de vue économique.

Le coût de l'établissement est pris comme s'il était la valeur du capital foncier-plantation qui sera, progressivement, dépréciée au cours de la période de production.

En ce qui concerne le calcul des charges se rapportant à la période de production, on élabore un compte de culture global, couvrant la totalité de la vie de la vigne, à partir des données obtenues par enquête et relatives à des vignes semblables aux différents stades de leur évolution. Il s'agit de la méthode du «compte de culture total», proposée par AMÉRICO C. MIGUEL (1950) (1) et dont la description détaillée se trouve dans ce travail et aussi dans celui de ROGÉRIO V. OLIVEIRA (1951) (2).

(1) Generalidades sobre o custo de produção do vinho — método da conta de cultura total — o caso de Almeirim. *Anais Junta Nac. Vinho*, 2: 159-299.

(2) O custo de produção do vinho no concelho de Torres Vedras — sua determinação pelo método da «conta de cultura total». *Anais Junta Nac. Vinho*, 3: 185-289.

Soit en ce qui concerne le raisin, soit en ce qui touche le vin, les prix de revient déterminés englobent toutes les charges supportées jusqu'au moment où le produit est prêt à être expédié ou transformé. Ce prix de revient comprend tous les frais directs (salaires, produits employés dans la culture, transports, travail des machines, etc.), les amortissements (du capital plantation, d'autres capitaux fonciers et des capitaux d'exploitation — outils agricoles et matériel de cave), les frais généraux (réparations, assurance, contributions, etc.), les intérêts normaux des capitaux et fonds de réserve. Les sommes obtenues par la vente des produits secondaires sont, évidemment, déduites des frais retenus pour le calcul du prix de revient du produit principal.

b) — Formation des prix de vente

Les prix de vente servant de base à l'évaluation des revenus bruts sont formés de façon différente selon les produits auxquels ils ont trait.

Ainsi, le prix de vente du vin de table est, fondamentalement, déterminé par la loi de l'offre et de la demande, quoique atténuée par des opérations visant la régularisation du marché en assurant des prix minima.

En ce qui concerne les autres produits, où le niveau des quantités à mettre sur le marché est plus facilement ajustable à la dimension de la consommation, l'influence de cette loi s'affaiblit et la formation des prix dépend plutôt des coûts de production et de la concurrence commerciale parmi les producteurs.

3.2 — Coût d'établissement

Le coût complet d'établissement (frais directs, frais généraux, intérêts des capitaux, etc.) est, en moyenne, de l'ordre des 50 000 *escudos* (écus) par hectare de vigne.

3.3 — Prix de revient du raisin

On dispose de chiffres relatifs au prix de revient de vins de table et, dans quelques régions spécialisées, à celui du raisin de table. Les prix de revient du raisin destiné à des eaux-de-vie,

des jus de raisin, des moûts mutés et des moûts concentrés sont identiques à ceux du raisin utilisé en vin de table. À l'instar de ce qui arrive avec ces prix-là, les prix de revient du raisin consommé à l'état frais sont généralisables au raisin à sécher.

En ce qui concerne le raisin destiné à la vinification, les prix de revient complets moyens annuels, rapportés à 1966, hormis les cas marginaux, varient entre 80 et 330 *escudos* (écus) par quintal. La moyenne de tous les prix qui composent la zone des coûts complets est 210 *escudos* (écus).

Afin qu'on puisse évaluer la façon par laquelle s'échellonne la zone des coûts complets, on présente quelques niveaux de prix de revient, en montrant la fréquence accumulée (exprimée en pourcentage) que chacun d'eux couvre :

Prix de revient	Fréquence accumulée
110 <i>escudos</i> /quintal	9 %
140 »	20 »
160 »	37 »
170 »	50 »
210 »	64 »
240 »	70 »
270 »	80 »
330 »	90 »

En ce qui concerne le raisin de table, son prix de revient complet moyen annuel, rapporté à 1966, est de l'ordre de 190 *escudos* (écus) par quintal.

En prenant pour base les chiffres qui viennent d'être indiqués, on a élaboré le Tableau II, dont le but est de présenter l'évaluation des coûts totaux du raisin en ayant en compte ses diverses utilisations.

3.4 — Revenu brut des produits viti-vinicoles

L'économie viti-vinicole portugaise étant orientée presque exclusivement dans le sens du produit achevé (raisin de table, vins, eaux-de-vie, etc.), les transactions de raisin destiné au pressurage sont peu nombreuses et dépourvues donc de valeur représentative.

Ainsi, à l'exception de ce qui concerne le raisin de table, l'évaluation du revenu brut global du raisin n'est pas viable.

TABLEAU II — Prix de revient du raisin

	Raisin utilisé (quintaux)	Prix de revient du raisin	
		De 1 quintal (escudos)	Global (milliers de escudos)
Raisin consommé frais	800 000	190	152 000
Raisin utilisé pour l'é- laboration de raisins secs	2 000	190	380
Raisin pressuré pour l'élaboration de: Vins			
de table	14 973 800		3 144 498
généreux	648 700 ⁽¹⁾		136 227
de liqueur	108 400 ⁽¹⁾		22 764
mousseux naturels	42 500		8 925
mousseux gazéifiés	7 300		1 533
vermouths	10 900		2 289
	15 791 600	210	3 316 236
Eaux-de-vie	154 000	210	32 340
Autres boissons (mis- telles, etc.)	29 100	210	6 111
Jus de raisin	1 300	210	273
Moûts concentrés	2 000	210	420
Totaux	16 780 000		3 507 760

(¹) Ce chiffre englobe le raisin pressuré pour l'élaboration du vin de base et, bien aussi, celui correspondant à l'eau-de-vie de 77° employée dans l'élaboration du produit achevé.

TABLEAU III — Revenu brut des produits viti-vinicoles

	Unités de mesure	Quantité	Revenu brut (milliers de escudos)
Raisin consommé frais	qx	800 000	280 000
Raisin sec	qx	500	1 250
Vins			
de table	hl	10 628 600	3 295 000
généreux	hl	345 217	621 400
de liqueur	hl	56 136	58 900
mousseux naturels	hl	29 750	89 250
mousseux gazéifiés	hl	5 100	10 200
vermouths	hl	9 490	18 620
Eaux-de-vie	hl	32 450	50 280
Autres boissons (mistelles, etc.)	hl	20 363	10 000
Jus de raisin	hl	900	1 350
Moûts concentrés	hl	460	750
Total			4 437 000

puisque celui qui devra être pressuré constitue un produit intermédiaire qui normalement n'est pas objet de transaction. Par conséquent, le Tableau III ne peut montrer que le revenu brut de chacun des produits mis sur le marché. La détermination des résultats globaux respectifs exigerait, outre les données des Tableaux II et III, la connaissance des diverses charges dues à la transformation. Toutefois, on ne dispose que des chiffres relatifs au produit qui représente la majorité de la récolte — le vin de table — pour lequel de telles charges oscillent entre 0,15 et 0,40 *escudos* (écus) par hectolitre de vin produit, d'après la dimension de l'exploitation et les caractéristiques régionales de la culture.

4 — CONCLUSIONS

1) — Pour rendre plus facile l'appréciation de la manière comme la production viti-vinicole se diversifie, on indique ci-après les pourcentages du revenu brut de chaque produit, par rapport au revenu brut global:

	Revenu brut (%)
Raisin consommé frais	4,33
Raisin sec	0,01
Vins	
de table	89,65
généreux	3,88
de liqueur	0,65
mousseux naturels	0,26
mousseux gazéifiés	0,04
vermouths	0,07
Eaux-de-vie	0,92
Autres boissons (mistelles, etc.)	0,17
Jus de raisin	0,01
Moûts concentrés	0,01
	<u>100,00</u>

2) — Les produits qui assument remarquable importance au point de vue économique sont les vins de table, le raisin consommé frais et les vins généreux: les deux premiers à cause surtout de leur expansion dans le marché intérieur, et les derniers essentiellement en raison de la valeur de leur

exportation. Parmi ces derniers on doit encore mettre en évidence le vin de Porto, responsable par la plupart de la production de vins généreux.

3) — On reconnaît l'avantage d'intensifier la diversification de la production viticole en ayant en vue l'obtention de produits de valeur unitaire élevée auxquels puisse correspondre un rendement plus grand par rapport à l'investissement et à la main-d'oeuvre, y ajoutant, autant que possible, la profitable amélioration de l'hygiène alimentaire des populations.

On avance, quoique lentement, dans ce sens, en envisageant surtout le développement rapide de la production du raisin de table et de celle du jus de raisin.

L'accroissement de la production du jus de raisin présente au Portugal encore l'avantage de devenir éventuellement un facteur favorisant le débouché des excédents de récolte.

5 — RESUMO

Este trabalho constituiu o relatório nacional de Portugal sobre o tema INTERESSE ECONÓMICO DA DIVERSIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO VITÍCOLA, apresentado ao 12.º Congresso Internacional da Vinha e do Vinho (Bucareste, Roménia, 2-12 de Setembro de 1968).

Partindo-se da área de vinha do País e da correspondente produção de uva, cuja evolução, de 1952 a 1966, é indicada no Quadro I, faz-se a estimativa da distribuição normal da colheita média de uva (base: média anual do decénio 1957/66) em função da respectiva utilização: uva de mesa, passas, vinhos, aguardente vínica, sumo, mosto amuado e mosto concentrado. Apresentam-se, a seguir, as estatísticas ou estimativas das produções que envolvem o esmagamento da uva: vinhos de mesa, generosos, licorosos, espumantes naturais, espumosos gaseificados, vermouths, aguardentes vínicas, outras bebidas alcoólicas (jergonças, etc.), sumo de uvas e mosto concentrado.

Efectua-se o cálculo dos custos unitário e global dos diversos produtos vitivinícolas (Quadro II) e dos respectivos rendimentos brutos (Quadro III).

Conclui-se que os produtos que assumem verdadeira importância sob o ponto de vista económico são os vinhos de mesa

(89,65 % do rendimento bruto global), a uva de mesa (4,33 %) e os vinhos generosos (3,88 %): os dois primeiros sobretudo pela sua expansão no mercado interno, e os últimos em virtude principalmente do valor da sua exportação. Entre estes evidencia-se o vinho do Porto, que constitui a maior parte da produção de vinhos generosos.

Reconhece-se a vantagem de intensificar a diversificação da produção vitícola com o objectivo de obter produtos de valor unitário elevado a que possa corresponder maior taxa de rendimento relativamente aos investimentos e à utilização de mão-de-obra, devendo procurar-se, ao mesmo tempo e sempre que possível, uma desejável melhoria da higiene alimentar da população.

Avança-se, ainda que lentamente, neste sentido, encarando-se, sobretudo, o desenvolvimento rápido da produção de uva de mesa e de sumo de uva. O incremento deste último produto poderia eventualmente apresentar a vantagem complementar de favorecer o escoamento dos excedentes de colheita.

TRABALHOS PUBLICADOS:

VOLUME I

Série I — VITICULTURA

- 1 . *Anon.* — Programa Geral do Centro Nacional de Estudos Vitivinícolas.
- 2 . *Freitas, A. G. Barjona de e Pato, M. da Silva* — Dez anos de observações sobre as relações dos porta-enxertos com os garfos e as condições ecológicas da região de Torres Vedras.
- 3 . *Rodrigues, Acúrcio* — Développement des échanges d'informations et de matériels en vue de l'amélioration variétale.
- 4 . *Almeida, J. Leão Ferreira de* — Quelques considerations sur les raisins de table au Portugal.
- 5 . *Costa, Maria E. Amorim P. da e Tomaz, Ilídio Lucas* — Peritecas de oídio da videira em Portugal.
- 6 . *Freitas, Abel Agapito de* — Contribuição para o estudo da sinonimia das castas da *Vitis vinifera* L.

Série II — ENOLOGIA

- 1 . *Anon.* — Programa Geral do Centro Nacional de Estudos Vitivinícolas.
- 2 . *Pato, C. de Miranda e Holstein-Beck, M. de Souza* — Método para a determinação simultânea dos ácidos tartárico e málico e da alcalinidade dos mostos por electrotitulação.
- 3 . *Netto, I. Costa e Lefèvre, P. Manso* — Déterminations du fer, du cuivre et du potassium dans les vins. Comparaison de procédés d'analyse.
- 4 . *Martins, Gil Pires* — A cor do vinho. Sua avaliação exacta por novo processo espectrofotométrico.
- 5 . *Netto, I. Costa* — Coordenação internacional dos serviços de represão de fraudes dos vinhos e outros produtos da vinha.
- 6 . *Holstein-Beck, Manuel de Souza e* — Aspectos enológicos da maturação da uva. I — Considerações gerais.

Série III — ECONOMIA

- 1 . *Anon.* — Programa Geral do Centro Nacional de Estudos Vitivinícolas.
- 2 . *Fonseca, Álvaro Moreira da* — Génese de um alvará pombalino.
- 3 . *Fonseca, Álvaro Moreira da* — Execução de um alvará pombalino.
- 4 . *Correia, Albino Fernandes e Oliveira, Rogério V. de* — Intérêt économique de la diversification de la production viticole.