

**PRÉAVIS D'INTENTION AU CONSEIL COMMUNAL
N° 18-2024**

SÉANCE DU 25 SEPTEMBRE 2024

Vignes de Pully

Avenir de l'exploitation viticole

Responsabilité du dossier :

- Direction des Domaines, Gérances et Sports
Mme L. Masmejan, Conseillère municipale

TABLE DES MATIÈRES

1. Objet du préavis d'intention	3
2. Historique	3
3. Contexte général	4
4. Exploitation actuelle à Pully	4
4.1. Situation	4
4.2. Environnement	4
4.3. Social	5
4.4. Vente	5
5. Ressources humaines	5
6. Année viticole	6
7. Audit de l'exploitation viticole	6
7.1. Résultats de l'audit	7
7.2. Un domaine divisé et une taille critique	8
7.3. Le temps consacré à l'entretien	9
7.4. Une viticulture responsable	10
8. Mesures afin de limiter les coûts et augmenter les revenus	11
8.1. Mesures déjà prises	11
8.2. Mesures complémentaires qui sont évaluées	11
9. Options d'améliorations selon l'audit de Proconseil	11
9.1. Option 1 : optimisations	11
9.1.1. Optimisation de la main d'œuvre	11
9.1.2. Augmentation de la production par une augmentation de la récolte	12
9.2. Option 2 : le contrat de vignolage	12
9.2.1. Conséquences financières du vignolage (selon Proconseil)	13
9.2.2. Les conséquences financières du vignolage (selon vigneron-tâcheron)	13
9.3. Option 3 : L'abandon de l'exploitation des vignes	14
10. Constats – Remarques	14
11. Décision de la Municipalité	16

Monsieur le Président,
Mesdames les Conseillères communales et Messieurs les Conseillers communaux,

1. Objet du préavis d'intention

Le présent préavis d'intention porte sur l'exploitation des vignes de la Commune de Pully. Il fait suite à diverses interventions politiques au Conseil communal concernant le déficit de cette exploitation lors du budget 2023, dans un contexte de difficultés financières de la Ville. Les critiques ont été renouvelées pour le budget 2024. Un amendement portant sur la suppression de CHF 40'000.00 au budget 2024 avait d'ailleurs été proposé, ce qui aurait eu pour conséquence de devoir licencier une partie du personnel affecté à l'exploitation des vignes.

Suite aux premières remarques du Conseil, lors de la présentation du budget 2023, la Direction des domaines, gérances et sports (ci-après DDGS), a immédiatement entrepris plusieurs recherches, avec l'aide du bureau Proconseil Sàrl de Prométerre, afin d'essayer de réduire, voire supprimer, le déficit de l'exploitation des vignes, qui, depuis 10 ans voisine en moyenne les CHF 130'000.00 par année.

Par ce préavis d'intention, la Municipalité souhaite informer le Conseil communal des différentes options d'améliorations identifiées et de la vision retenue pour l'avenir de l'exploitation viticole de la Commune de Pully.

2. Historique

La date de l'introduction de la culture du vin dans l'histoire de Pully n'a pas pu être déterminée, mais il est fort probable que les romains cultivaient déjà de la vigne à Pully.

A titre de rappel historique, en 1921, la surface viticole de la commune de Pully s'élevait à 153 hectares, alors qu'en 1931 elle n'était déjà plus que de 57 hectares. Cette importante diminution est principalement due au Phylloxéra (insectes dévorant la vigne) et, par la suite, à l'urbanisation de Pully.

Plus récemment, entre 1929 et 1949, la Commune de Pully a, petit à petit, racheté la majeure partie des vignes du territoire communal. Cette action de rachat des terrains viticoles a été motivée par la nécessité de maintenir des paysages et des vues, notamment celle de l'esplanade du Prieuré.

En 1988, il ne restait plus que trois petits propriétaires privés, du domaine fédéral viticole du Caudoz et du domaine de la Commune pour un total de 9 hectares, dont 3,5 en mains de la commune. A ce jour, la situation est inchangée. Cette même année, la Municipalité a décidé de reprendre la maîtrise du domaine viticole en réinvestissant dans un parc de machines et en achetant de nouvelles cuves. La structure d'exploitation est restée la même avec deux équivalent plein temps (ci-après EPT) destinés à la viticulture uniquement. Quant à la production de vin, elle était assurée par un œnologue indépendant, à forfait.

Un tournant a été pris en 1993 avec l'arrivée de l'actuel chef de l'exploitation des vignes. Initialement engagé en tant que stagiaire, il a vite été promu en tant qu'ouvrier viticole puis, en 1998, responsable de culture. Au départ à la retraite du responsable de la cave, il a repris la responsabilité complète de l'exploitation viticole.

Actuellement, l'ensemble des tâches viti-vinicoles (travail à la vigne et élevage des vins), de promotion et vente des vins est assuré à l'interne par le chef d'exploitation et l'ouvrier viticole, avec le soutien administratif de l'équipe de la DDGS pour la vente, le marketing et la commercialisation.

3. Contexte général

La viti-viniculture est un domaine menacé à l'échelle de la Suisse et du Canton de Vaud.

En effet, depuis la fin des années 90, la part des vins étrangers n'a cessé d'augmenter, pour atteindre les 2/3 de la consommation du pays. A cela s'ajoutent les aléas dus aux changements climatiques qui complexifient la production de raisin.

Dans ce contexte difficile, les autorités vaudoises et les associations de professionnels ont décidé de mettre en œuvre un plan de relance de la viti-viniculture. Ce plan permettra de déployer progressivement (jusqu'en 2027) des mesures structurelles de soutien à la production, à la protection de l'environnement ainsi qu'à la promotion des ventes. La mise en place de ce plan de relance est une conséquence directe de la situation compliquée et bien réelle à laquelle sont confrontés les vigneron du domaine privé.

Du côté des communes vaudoises, on constate que plusieurs d'entre elles exploitent des terres viticoles et produisent leur vin. Si le mode d'exploitation varie d'une commune à l'autre, force est de constater que les difficultés financières se retrouvent dans chaque commune, car contrairement aux vigneron privés, elles ne bénéficient d'aucune aide financière de la part de l'Etat (par exemple sous forme de subvention ou de paiement direct). Les Communes sont obligatoirement respectueuses des heures de travail et des salaires pratiqués par les collectivités. Elles ne bénéficient pas des aides familiales et gratuites que l'on observe souvent dans les familles de vigneron.

4. Exploitation actuelle à Pully

4.1. Situation

La Ville de Pully est propriétaire d'environ 4 hectares de vignes, répartis en deux secteurs (sites de Rochettaz et du Pévret), avec 14 cépages différents. L'exploitation est assurée par le chef d'exploitation et un vigneron, tous deux employés fixes de la Ville de Pully. L'effectif est renforcé par l'engagement d'auxiliaires, selon les périodes de l'année.

4.2. Environnement

Sous l'angle environnemental, rappelons que le Conseil communal de Pully a accepté le Préavis N° 20-2018 « Réponse au postulat pour des vignes saines et du vin sans glyphosate » en débloquant un crédit de CHF 80'000.00 pour acheter des machines et divers outils permettant d'abandonner l'utilisation du glyphosate.

Dans ce préavis, Le chapitre « 6.3 Mécanisation de l'exploitation », expose que « *Toutefois, même avec des outils modernes, certaines zones de notre vignoble ne pourront pas être traitées mécaniquement. Elles devront être coupées à la débroussailleuse avec, comme conséquence, une augmentation des coûts liés à la main d'œuvre* ».

Dans le même préavis, au chapitre « 7. Drone », on évoque la possibilité de procéder à certains travaux de sulfatage grâce à l'utilisation d'un drone. En 2021 et 2022, cet outil a été testé dans les vignes de Rochettaz, avec succès. Il a permis de réduire la quantité de produit utilisé, le bruit et la pollution émis et a évité la dérive du produit dans des zones habitées.

D'autres actions sont également entreprises en faveur de la biodiversité (p.ex. pose de filets non pas en « couverture » par-dessus les vignes, mais rang par rang ; fauchage en alternance ; plantation de buissons vivaces afin de favoriser la pollinisation, etc.).

Depuis 2018, la viticulture des vignes communales se traduit donc par un respect particulier de la biodiversité et du voisinage, expressément requis par notre Conseil. Cela engendre cependant des coûts en main-d'œuvre supplémentaire, lesquels seront détaillés dans les chapitres suivants. La favorisation de la biodiversité et de la culture responsable permet toutefois de produire des vins de caractère, fidèles à cette même philosophie, comme par exemple le Divona. Ce vin traduit très bien la volonté de la Ville de Pully de promouvoir des produits responsables et écologiques, puisqu'il n'est traité que deux fois par année, avec des produits bio. A titre de comparaison, les autres vins sont traités entre neuf et onze fois par année, toujours avec des produits bio.

4.3. Social

Les vins de Pully sont régulièrement sollicités par les sociétés locales et les manifestations publiques. Ils sont par ailleurs vendus et promus par les restaurateurs de Pully, notamment le restaurant du Port, le restaurant du Prieuré, la Générale ou encore le Delta. Le jeudi soir, le caveau de dégustation accueille les clients et favorise les échanges avec et entre les citoyennes et citoyens de notre commune, ainsi que la convivialité indispensable à notre société.

4.4. Vente

Côté marketing, les vins de Pully sont promus, deux fois par année, lors des printanières et des automnales organisées par la DDGS. Ces manifestations ont été développées ces dernières années, liant diverses activités à la promotion des vins (thèmes sur la fête foraine, sur la nature avec la participation de l'équipe des forestiers-bûcherons de la DDGS etc.). Un site internet propre aux vins de Pully a complété le marketing des produits.

5. Ressources humaines

Actuellement, deux EPT assurent l'exploitation viti-vinicole de la vigne, ainsi que les livraisons. Il s'agit du chef d'exploitation et du vigneron. Les tâches à la vigne varient sensiblement durant l'année, les deux employés sont assistés par plusieurs auxiliaires, en fonction des besoins de l'exploitation. On compte aussi parmi les employés un apprenti, ce qui constitue une contribution positive à la formation de ce métier.

Sous l'angle financier, les salaires des emplois fixes avoisinent les CHF 205'000.00 / an. Le compte auxiliaire lié à la vigne est en principe inscrit au budget pour un montant de CHF 40'000.00. Le caveau communal étant ouvert le jeudi soir par une auxiliaire, un montant de CHF 7'000.00 a également été attribué aux comptes de la vigne. Le reste de la semaine, la vente des vins est assurée par le personnel administratif de la DDGS.

6. Année viticole

Les travaux de l'exploitation des vignes changent tout au long de l'année et nécessitent donc une quantité de main-d'œuvre différente selon les périodes.

La période de janvier à avril est consacrée à l'entretien des parcelles viticoles (taille, arrachage, replantation des piquets, remplacements des planches en bois, drainage, ajouts manuels d'engrais etc.). A cela s'ajoute, dès le mois de février, la préparation de la mise en bouteille (étiquetage, encartonnage etc.). Ces travaux sont entièrement réalisés par le chef d'exploitation et le vigneron.

Durant la période de mai-juin, la vigne pousse et nécessite une attention particulière. Les travaux d'entretien des vignes (traitement bio, palissage, effeuillage, désherbage mécanique) sont réalisés par les deux EPT, assistés de deux auxiliaires.

La période de juillet-août est consacrée à l'égrappage, à la pose de filets de protection et au fauchage des rangs. Pour ces tâches, les employés de la vigne sont accompagnés par quatre auxiliaires. Pour des raisons de protection de la biodiversité (oiseaux, rongeurs, renards, insectes, etc.), les filets sont déposés individuellement, rang par rang. Le fauchage s'exécute en alternance, un rang sur deux, chaque semaine, afin qu'une partie reste viable pour les insectes. Ces méthodes de travail présentent l'avantage d'être respectueuses de l'environnement. En revanche, elles nécessitent 4 fois plus de temps.

Les vendanges débutent de manière variable selon les années, dès le mois de septembre et durent environ 3 semaines. Le nombre de cépages différents rend les vendanges compliquées puisque la maturité de chaque type de raisin nécessite une attention propre. Cette période charnière compte davantage d'auxiliaires (environ une quinzaine) afin d'assister les employés des vignes. Une fois les vendanges terminées, une présence 7 jours sur 7 est essentielle afin d'assurer la vinification des 14 cépages, chacun d'eux nécessitant des interventions et durées de vinifications différentes.

Dès le mois de novembre, la situation reprend son rythme normal. Les travaux de cave sont alors effectués par le chef d'exploitation et le vigneron, sans aide auxiliaire.

Durant toute l'année, le vigneron consacre environ une demi-journée par semaine aux livraisons.

Le nombre d'auxiliaires engagés durant l'année varie énormément en fonction de la météo. A titre d'exemple, une économie de CHF 15'000.00 a pu être réalisée sur ce compte en 2023, grâce à une météo favorable.

7. Audit de l'exploitation viticole

A la suite des premières critiques du Conseil communal, la DDGS a consulté Proconseil Sàrl (filiale de Prométerre) afin d'effectuer un audit de l'exploitation viticole. Cet audit a eu lieu entre la période du printemps et de l'automne 2023. Le résultat de l'analyse complète a été remis à la DDGS en fin d'année 2023.

7.1. Résultats de l'audit

Il ressort de cette expertise que toutes les vignes en mains communales génèrent des coûts d'exploitation supérieurs au standard privé, notamment en raison des salaires du personnel communal, supérieurs à ceux versés dans le privé. Cela s'explique par la classification des fonctions et l'échelle des salaires qui sont conformes au règlement du personnel communal. Les salaires des employés communaux sont déterminés sur la base d'une échelle salariale comprenant des classes de traitement (en fonction du métier) puis, au sein de ces classes, des échelons (35 au total) permettant une évolution des salaires des collaborateurs dans le temps.

La majorité des coûts viticoles sont représentés par des postes liés aux charges de personnel. Une comparaison globale des charges a été réalisée avec les chiffres de référence en viticulture, Agridea¹ :

	Moyenne (2019-2021)	Référence (Agridea)	Différence
Frais imputés à la viticulture	CHF 298'524.00		
Dont frais de main-d'œuvre	CHF 233'205.00	CHF 75'996.00	+ CHF 157'209.00
Nb d'heure de travail par hectare	1584	782	802
Frais de production pour un hectare	CHF 78'559.00	CHF 38'161.00	+ CHF 42'398.00
Coût par kg de raisin produit	CHF 10.52	CHF 4.00 / 5.00*	+ CHF 6.02

*Valeur du marché

¹ Agridea est un centre de connaissances indépendant s'engageant de manière proactive, depuis 1958, en faveur de solutions durables et adaptées à la pratique, dans l'économie agricole et alimentaire suisse. L'association, qui compte environ 120 employé-e-s à Lindau, Lausanne et Cadenazzo, met en réseau divers acteurs au travers de savoir-faire agronomiques et méthodologiques et propose des cours, des projets, des publications et des logiciels dans le cadre de partenariats solides.

Le tableau ci-dessus met en évidence des frais de production plus élevés que les références viticoles, l'ordre de grandeur étant d'un facteur supérieur à deux.

Ces chiffres et les différences avec les charges communales de l'exploitation des vignes s'expliquent en partie par les éléments suivants :

- le comptage d'Agridea ne prend pas en considération le temps de travail effectif pour préparer et réaliser les travaux viticoles. Ainsi, la réalisation de tâches non directement liées aux activités viticoles n'est pas prise en compte (par exemple, reconstitution des parcelles, l'entretien du parc de machines, etc.). La charge globale est de ce fait sous-estimée par Agridea par rapport au comptage pour notre Commune. Cette charge de travail, qui n'est pas considérée dans les références Agridea, pourrait représenter 15 à 20 % de temps de travail supplémentaire ;
- le contexte géographique particulier du vignoble de Pully engendre également des frais supplémentaires pour lesquels il n'existe pas de référence de comparaison (voisinage immédiat, etc) ;
- la culture sans herbicide engendre des charges supplémentaires qui ne sont pas intégrées dans les références Agridea.

7.2. Un domaine divisé et une taille critique

Dans le cas de Pully, le déficit s'explique également par la taille du domaine faisant moins de 6 hectares, ainsi que par la division de la surface viticole en deux secteurs, ce qui réduit l'optimisation de son entretien. En effet, en raison de nombreux frais fixes, les charges liées à l'exploitation d'un domaine viticole restent proches entre une exploitation de 4 hectares et une exploitation de 6 hectares alors que les volumes de vin produits sont bien différents. Il s'agit donc d'un problème de taille critique.

Les deux sites de Rochettaz et du Pévret sont imbriqués dans la ville. Une attention particulière doit alors être apportée lors de certains travaux (p.ex. lors de la pulvérisation de produits bio). La proximité des écoles nécessite aussi une attention particulière en cas de traitement.

Le site de Rochettaz présente une difficulté supplémentaire : en raison de la forte pente du domaine, aucune mécanisation ne peut y être déployée. Tous les travaux doivent donc être réalisés à la main.



En Pévret 3.2 Ha



Rochettaz 0.75 Ha



En Pévret



Rochettaz

7.3. Le temps consacré à l'entretien

Les vignes de Pully sont très soignées. Le travail et l'entretien dépassent le minimum requis. L'analyse démontre que l'on pourrait réaliser quelques économies sur ces soins en réduisant environ 10% à 20% des heures de travail qui y sont consacrées.



7.4. Une viticulture responsable

A cela s'ajoutent les coûts d'exploitation supplémentaires liés à la viticulture responsable. En effet, la suppression de produits chimiques (herbicides) dans l'entretien des vignes implique une augmentation du temps de travail manuel. La mécanisation du désherbage est très limitée, surtout dans les vignobles en pente ; ainsi l'alternative aux herbicides la plus fréquente est l'utilisation de débroussailleuses.

Toutefois, en plus de blesser les ceps, cette technique augmente le temps de travail dû aux passages plus fréquents et rend la tâche physiquement pénible. De l'avis d'expert, la diminution du rendement est estimée à environ 10% ce qui représente pour le domaine de Pully un montant de CHF 32'000.00.

L'utilisation de drones, qui présente des avantages quant au ciblage, augmente les coûts de l'entretien des vignes. Elle permet toutefois de limiter la dispersion des traitements incommodant les habitants des parcelles voisines et génère moins de bruit que le tracteur. A titre de comparaison, la dispersion des traitements par drone avoisine les 60 cm de dérive, alors que la dispersion des traitements par tracteur est de 6 m. De plus, les drones ne tassent pas les sols, contrairement au tracteur (ce qui représente également un avantage pour la culture de la vigne) et sont bien moins bruyants que le moteur thermique du tracteur. En revanche, l'utilisation de drones implique davantage de passages, que le tracteur utilisé au préalable, ce qui représente environ CHF 18'000.00 supplémentaires par an.

On constate ainsi que les mesures pour une viticulture bio, voulues par notre Conseil sont de l'ordre de CHF 50'000.00 par an.



8. Mesures afin de limiter les coûts et augmenter les revenus

8.1. Mesures déjà prises

Dans un souci de diminution des coûts et d'augmentation des revenus, certaines décisions ont déjà été prises par la DDGS :

- un nouveau produit est en cours de préparation dans nos cuves et pourra être mis en vente en automne 2024. Il s'agit d'un vin rouge qui vise une clientèle plus aisée recherchant un produit de niche. La production sera limitée à environ 500 bouteilles / an alors que le prix de vente sera d'environ CHF 50.00 ;
- l'achat d'un lot de vendange a été effectué cet automne afin d'augmenter la production de vin blanc (Chasselas) ;
- une nouvelle méthode de production du vin pétillant « La Pulliérane » a été réalisée en 2023. Il s'agit d'un essai qui vise à diminuer les coûts de production de ce vin qui sont particulièrement élevés ;
- une baisse du taux d'activité du chef d'exploitation, passé de 100% à 90% depuis le 1^{er} janvier 2024.

8.2. Mesures complémentaires qui sont évaluées

- rationalisation des conditionnements des produits (bouteilles, cartons, etc).
- redéfinition de notre ligne de produit par une nouvelle identité visuelle (étiquettes).
- développement de notre communication sur les réseaux sociaux en vue d'acquérir une nouvelle clientèle.
- dynamisation du démarchage commercial par la mise en place d'événements (le premier événement a eu lieu le 26 juin 2024 à la capite de Pévret).

9. Options d'améliorations selon l'audit de Proconseil

Afin de limiter le déficit, les conclusions du rapport d'expert proposent deux mesures possibles :

- a) Optimiser l'exploitation ;
- b) Conclure un contrat de vignolage avec un vigneron externe.

9.1. Option 1 : optimisations

9.1.1. Optimisation de la main d'œuvre

Comme expliqué plus haut, les frais de main-d'œuvre sont supérieurs aux références (env. 2 fois plus) et ces derniers constituent le 80 % des charges courantes (hors amortissements). La différence est supérieure à CHF 40'000.00/ha ce qui laisse une marge d'amélioration. Des mesures peuvent être entreprises pour mécaniser davantage les travaux, notamment d'effeuilles (travaux de tiers, achat de matériel neuf ou d'occasion) ou diminuer les heures passées à la vigne. Le travail est aujourd'hui particulièrement soigné et il s'agit de s'assurer que ce qui est réalisé est bel et bien rationnel.

En résumé, on pourrait envisager de diminuer l'ampleur de ce travail d'entretien, principalement réalisé par la main d'œuvre auxiliaire durant les mois d'été, à hauteur de CHF 10'000.00, par exemple.

9.1.2. Augmentation de la production par une augmentation de la récolte

Des rendements supérieurs pourraient être visés, en diminuant l'auto-limitation volontaire dans le but d'augmenter la qualité des vins. Nous appliquons actuellement pour certains cépages des quotas inférieurs aux limites cantonales pour la production de vin AOC Lavaux. Ces résultats sont certainement influencés par l'abandon de l'utilisation de produits herbicides. Or, il semble toutefois possible de prendre des mesures pour augmenter la production de raisin.

Par ailleurs, la quantité de cépages différents implique beaucoup de soins spécifiques à chaque variété pour de petites quantités de raisins récoltés. Une certaine uniformisation des cépages (p.ex. n'en garder que quatre) permettrait un meilleur rendement.

9.2. Option 2 : le contrat de vignolage

Dans le contrat de vignolage, un vigneron externe se charge de la viticulture, soit l'entretien des vignes et se rémunère sur un pourcentage de la vendange. Le propriétaire du bien-fonds reste propriétaire de la récolte mais délègue les travaux de vigne à un vigneron « tâcheron » qui se charge de fournir la main d'œuvre nécessaire ainsi que les machines. Il reste généralement libre de cultiver d'autres parcelles car il n'est pas formellement « employé » par le propriétaire du bien-fonds. En appliquant ce modèle, la Commune de Pully resterait en charge du reste de l'exploitation, de la réception de la vendange à l'élevage des vins, en passant par la mise en bouteille, jusqu'à la vente et le marketing du vin.

Théoriquement, le vignolage génère d'importantes économies, puisqu'il permet de supprimer les coûts liés aux salaires des employés communaux. Dans le cas de Pully, si un vigneron externe venait à reprendre la viticulture, cela impliquerait le licenciement du vigneron en place et la baisse du temps de travail du chef d'exploitation. Ainsi, le chef d'exploitation se chargerait de la réception de la vendange, de l'élevage des vins, de la mise en bouteille, de la vente, de la livraison et du marketing du vin et resterait le seul employé de la Commune à un taux défini entre 70 et 80%.

Il faut néanmoins avoir à l'esprit que le contrat de vignolage de base cherche à augmenter la production de la vigne, puisque le vigneron externe se rémunère sur la vendange obtenue. Cela implique un retour à une exploitation moins responsable (produits chimiques, tracteur etc.) afin de limiter les coûts de l'exploitation et tirer un maximum de profit sur les vignes. Si la Commune de Pully souhaitait maintenir ses standards de qualité, elle pourrait théoriquement les imposer au vigneron tâcheron. Cela risquerait toutefois de décourager les potentiels intéressés. De plus, chaque demande supplémentaire serait facturée par l'éventuel vigneron intéressé en plus de son pourcentage.

Dans le cas de Pully, il pourrait s'avérer difficile de trouver un repreneur, notamment en raison des exigences liées à la culture responsable qui implique une charge de travail plus importante et davantage de complications. La séparation du domaine en deux sites et les 14 cépages produits baissent l'attractivité des vignes de Pully pour un éventuel repreneur.

Dans l'éventualité de cultiver les parcelles de Pully en culture biologique et labelliser cette production, le vigneron tâcheron serait contraint de cultiver l'ensemble des vignes de son entreprise en culture biologique sans quoi la Ville ne pourrait pas maintenir cette orientation culturelle.

Dans cette variante, les frais de vinification et de commercialisation seraient identiques à la situation actuelle. Les travaux de gestion seraient moindres car la comptabilité et la main-d'œuvre devraient directement être gérés par le vigneron.

9.2.1. Conséquences financières du vignolage (selon Proconseil)

Un arrêté cantonal de 1994 établit le contrat-type de vignolage. C'est sur cette base que l'expert a calculé les coûts de cette variante.

En maintenant l'exploitation de la cave (élevage des vins, mise en bouteilles, commercialisation et marketing des vins) et en octroyant un contrat de vignolage à un tâcheron, l'expert prétend à une économie de CHF 114'000.00/an alors que le déficit est actuellement aux alentours de CHF 120'000.00/an en moyenne sur 5 ans.

	Situation actuelle	Variante « tâcheron »
Frais annuels « vigne »	CHF 298'523.95	CHF 185'000.00
Frais annuels « cave »	CHF 270'490.40	CHF 270'283.70
Frais annuels totaux	CHF 569'014.35	CHF 455'283.70
Différence		CHF – 113'730.60

9.2.2. Les conséquences financières du vignolage (selon vigneron-tâcheron)

Afin de s'assurer de la pertinence des chiffres de l'étude Proconseil et d'identifier si l'option 2 est réellement envisageable et économiquement rentable, une recherche concrète d'un vigneron-tâcheron a été réalisée. Cela a permis d'établir une véritable comparaison.

Deux offres « concrètes » de reprise du domaine en vignolage ont été demandées à un vigneron-tâcheron : l'une en culture traditionnelle et l'autre en culture bio. Pour ce faire, une visite du domaine, suivie d'un entretien, ont été effectués avec le vigneron professionnel. Sur la base des deux offres rendues, un budget prévisionnel a été réalisé en tenant compte du contrat de vignolage (base compte 2023 et budget 2024).

Cpte	Designation des comptes	BUDGET 2024	COMPTES 2023	BUDGET 202x Vignolage intégré	BUDGET 202x Vignolage bio	Vignolage intégré c/ Budget 2024	Vignolage Bio c/ Budget 2024
3011	TRAITEMENTS DU PERSONNEL	205'000.00	204'980.00	95'000.00	95'000.00	-110'000.00	-110'000.00
3012	TRAITEMENT DU PERSONNEL OCCASIONNEL	40'000.00	21'467.25			-40'000.00	-40'000.00
3030	COTISATIONS AVS-AC	14'000.00	13'422.60	8'000.00	8'000.00	-6'000.00	-6'000.00
3040	COTISATIONS A LA CAISSE DE PENSIONS	32'500.00	33'711.60	27'000.00	27'000.00	-17'500.00	-17'500.00
3060	INDEMNISATIONS ET REMBOURSEMENT DE FRAIS	2'200.00	2'986.35			-2'200.00	-2'200.00
3120	ACHAT D'EAU, D'ENERGIE, DE COMBUSTIBLE	3'200.00	2'430.80	600.00	600.00	-2'600.00	-2'600.00
3146	ENTRETIEN DES FORETS, ALPAGES ET VIGNES	5'000.00	774.10			-5'000.00	-5'000.00
3154	ENTRETIEN MACHINES, MATERIEL EXPLOITATION	6'500.00	3'933.40	9'000.00	9'000.00	2'500.00	2'500.00
3155	ENTRETIEN DES VEHICULES A MOTEUR	3'000.00	2'957.30	500.00	500.00	-2'500.00	-2'500.00
3161	LOYERS ET FERMAGES	2'700.00	2'725.00	2'700.00	2'700.00		
3181	TAXES CCP ET FRAIS DE PORTS	600.00	136.20	600.00	600.00		
3183	FRAIS BANCAIRES	700.00	730.00	700.00	700.00		
3189	FRAIS DIVERS	46'000.00	28'224.95	172'000.00	207'000.00	126'000.00	156'000.00
3191	IMPOTS ET TAXES	5'300.00	6'501.40	2'000.00	2'000.00	-3'900.00	-3'900.00
3313	AMORTISSEMENT MACHINES, MOBILIER ET VEHICULES	24'600.00	8'600.00	24'600.00	24'600.00		
3658	SUBVENTION POUR LA VITICULTURE	4'700.00	4'373.95	4'300.00	4'300.00	-400.00	-400.00
31021	LIVRES, JOURNAUX, DOCUMENTATION ET FRAIS D'ANNONCES	11'000.00	8'882.10	11'000.00	11'000.00		
31022	LIVRES, JOURNAUX, DOCUMENTATION ET FRAIS D'ANNONCES	700.00	807.70	700.00	700.00		
31140	ACHAT MACHINES, MATERIEL EXPLOITATION	1'000.00	3'394.40			-1'000.00	-1'000.00
31142	MOBILIER & EQUIPEMENT AUTRES LOCAUX	1'500.00	366.70	1'500.00	1'500.00		
31145	ACHAT DE VETEMENTS ET MAT. DE SECURITE	1'200.00	1'252.60	300.00	300.00	-900.00	-900.00
31146	ACHAT DE BARRIQUES	5'000.00	5'437.95	5'000.00	5'000.00		
31340	APPROVISIONNEMENT DES DOMAINES ET JARDINS	12'200.00	6'617.50	2'000.00	2'000.00	-10'200.00	-10'200.00
31342	FUMURES ORGANIQUES	3'000.00	1'874.20	3'000.00	3'000.00		
31343	DESHERBANTS	400.00	75.00			-400.00	-400.00
31344	PRODUITS PHYTOSANITAIRES	5'000.00	6'287.00			-5'000.00	-5'000.00
31345	FILETS CONTRE LES OISEAUX	2'500.00	2'192.60	2'500.00	2'500.00		
31346	APPROV. DE L'EXPLOITATION DE LA CAVE	1'800.00	631.20	1'600.00	1'600.00		
31347	PRODUITS OENOLOGIQUES	6'600.00	6'294.15	6'600.00	6'600.00		
31348	PLAQUES FILTRANTES	600.00	345.00	600.00	600.00		
31349	ACHAT DE VIN	13'000.00	11'100.00	13'000.00	13'000.00		
31351	MATERIAUX POUR CHANTIERS	25'000.00	29'003.10	25'000.00	25'000.00		
31352	ACHAT DE BOUCHONS ET CAPSULES	10'000.00	3'908.60	10'000.00	10'000.00		
31353	ACHAT D'ETIQUETTES ET CUCHES MILLESIMES	12'000.00	15'009.60	10'200.00	10'200.00	-1'800.00	-1'800.00
31354	ACHATS DE MATIERES PREMIERES BRUTES ET TRAVAILLEES	8'000.00	5'044.80	8'000.00	8'000.00		
303003	COTISATIONS AVS-AC OCCASIONNELS	2'700.00	1'402.85			-2'700.00	-2'700.00
311401	ACHAT MACHINES, MATERIEL EXPLOITATION	1'000.00		1'000.00	1'000.00		
4355	VENTES EXPLOIT. AGRICOLES, VITICOLES, SYLVICOLES ET HORTICOLES	-335'000.00	-228'620.65	-335'000.00	-335'000.00		
4360	REMBOURSEMENT DE TIERS	-500.00	-1'061.90	-500.00	-500.00		
4361	REMBOURSEMENT DE TRAITEMENTS ET CHARGES SOCIALES	-200.00	0.00	-200.00	-200.00		
4363	REMBOURSEMENT DOMMAGE		-18'000.00				
4801	PRELEVEMENT FONDS MOBILIER, MATERIEL, MACHINES ET VEHICULES	-1'000.00	0.00	-1'000.00	-1'000.00		
4902	IMPUTATIONS INTERNES BIENS, SERVICES ET MARCHANDISES	-50'000.00	-33'028.30	-50'000.00	-50'000.00		
435700	VARIATION SURINVENTAIRE MATERIEL	-1'000.00	-5'0157.80	-1'000.00	-1'000.00		
435701	VARIATION SURINVENTAIRE MATERIEL	-1'000.00	-452.15	-1'000.00	-1'000.00		
	TOTAUX	127'400.00	116'450.15	53'300.00	83'300.00	-74'100.00	-44'100.00

Cette analyse poussée des conséquences d'un contrat de vignolage sur le budget met en lumière la faible incidence financière de cette option 2. En effet, le bénéfice attendu ne serait que de CHF 44'100.00 avec des conséquences importantes sur la maîtrise du produit fini.

9.3. Option 3 : L'abandon de l'exploitation des vignes

Une dernière possibilité, non prévue par le rapport d'expert, reviendrait à vendre la cave, trouver un vigneron-tâcheron pour entretenir sommairement les vignes (car les terrains étant affectés en vigne, ils ne peuvent rien accueillir d'autre), et licencier l'intégralité du personnel affecté à la vigne, tout en prévoyant un plan social pour le chef d'exploitation, approchant l'âge de la retraite après plus de 30 ans de services passés à la vigne de Pully. Il s'agit d'une mesure drastique qui permettrait de clore la problématique liée au déficit de l'exploitation.

Dans ce cas, la Ville devrait acquérir du vin pour son propre usage pour un montant annuel estimé à CHF 50'000.00. Elle devrait aussi vendre l'entier des installations créées en 2017 à Rochettaz et amortir immédiatement le coût de l'ouvrage. En revanche, la location des terrains à des vignerons externes pourrait permettre d'obtenir un loyer de CHF 24'000.00/an, sous réserve de trouver un tâcheron intéressé par la location.

Cette alternative reviendrait, selon la Municipalité, à renier le passé viticole de Pully et l'attachement de la Ville de Pully à ses vignes ancestrales.

Au demeurant, un rapport détaillé du domaine viticole de 1988 précise dans sa conclusion, nous citons, « ce domaine faire partie intégrante du patrimoine de Pully, il faut le maintenir à tout prix ».

Une perte de maîtrise de l'exploitation des vignes laisserait courir un risque de regret et d'abandon des mesures en faveur de la biodiversité et d'une viticulture responsable.

10. Constats – Remarques

L'analyse de la situation met en évidence des problèmes de rentabilité financière concernant l'exploitation des vignes par la Ville de Pully. Le prix cible de vente par bouteille nécessaire pour atteindre l'équilibre ne pourra probablement jamais être atteint, ce qui implique de réaliser diverses mesures d'économies et d'augmentation des rendements. Les propositions évoquées ci-dessus permettent, dans une certaine mesure, de limiter les pertes financières mais ne permettent toutefois pas de compenser l'ensemble des charges. Ces dernières sont très élevées et sont également constituées d'amortissements importants. Ces amortissements, imputés dans les comptes bâtiments (351) et non dans les comptes vignes (330), sont toutefois liés à des investissements dans le patrimoine viticole de la Ville qui pourraient être utilisés encore bien au-delà de la durée d'amortissement.

Il faut souligner que la « surcharge » de coûts liés à l'attention particulière apportée au voisinage afin de diminuer les nuisances aux riverains est difficilement chiffrable. La Ville souhaitant s'assurer que les standings environnemental et social soient particulièrement élevés, elle doit accepter ainsi un certain nombre de coûts directement liés à ces pratiques.

Il découle de ce qui précède que la Ville de Pully peine à diminuer les charges d'exploitation actuelles. Elle pourrait toutefois choisir des mesures organisationnelles en abandonnant les méthodes pour une viticulture responsable ou en concluant un contrat de vignolage avec un tiers. Concernant cette possibilité, il n'est pas sûr que l'on trouve un repreneur intéressé, en raison de toutes les spécificités et contraintes des vignes de Pully. Le vigneron-tâcheron qui a été auditionné s'est d'ailleurs montré particulièrement réticent à reprendre le domaine de Pully.

Le licenciement des collaborateurs de la vigne n'est pas une simple formalité. En ce qui concerne la situation de l'ouvrier viticole, il s'agit de renoncer à un important investissement de formation puisque qu'il a effectué un apprentissage de viticulteur et de caviste au sein même de l'administration communale entre 2020 et 2023. Il est pressenti à reprendre les activités du chef d'exploitation lors de son départ à la retraite pour les travaux de cave, notamment.

En ce qui concerne le chef d'exploitation, il vient de fêter 30 ans d'activité à la ville de Pully. Il est l'artisan d'un changement remarquable de la qualité des vins et de la gamme de produits de notre exploitation viticole. Reconnu de la profession, il est un vigneron charismatique de notre région apprécié de ses pairs, notamment. Outre ses compétences professionnelles et sa bonne réputation dans la profession, il est un collaborateur bénéficiant d'une protection du travailleur âgé. Ainsi, son licenciement coûterait cher à la collectivité car il sera nécessaire de lui offrir une alternative professionnelle adaptée au sein de notre administration, ce qui ne fait que reporter la charge de son salaire dans une autre entité, dans le meilleur des cas. Dans le cas contraire, il sera nécessaire de lui offrir une indemnité de départ conséquente.

Ainsi, les options identifiées sont donc en résumé :

- a) maintenir l'exploitation actuelle en optimisant les ressources ;
- b) approfondir la possibilité du contrat de vignolage ;
- c) renoncer à l'exploitation des vignes.

De l'avis de la Municipalité, les trois options peuvent être résumées ainsi :

	<u>Option 1</u> Optimisation de l'exploitation	<u>Option 2</u> Contrat de vignolage	<u>Option 3</u> Fin de l'exploitation
Environnement			
Finance			
Image			
Social			
Qualité (vignes / vins)			
Retour en arrière possible*			

*Il faut entendre par « retour en arrière possible » l'opportunité de changer de méthode d'exploitation de la vigne. En d'autres termes, il apparaît théoriquement aisé de changer de mode d'exploitation en passant de la situation actuelle à un contrat de vignolage ou un abandon de l'exploitation. Par contre, il apparaît difficile de revenir à l'exploitation actuelle si nous optons pour le contrat de vignolage, voire très complexe (finances et ressources humaines) si nous optons pour l'abandon de l'exploitation.

11. Décision de la Municipalité

La Municipalité renonce à l'option 2.

Cette alternative aurait peu d'impact sur la situation financière de l'exploitation des vignes tout en perdant la maîtrise des produits finis. Les efforts consentis pour diminuer les impacts de la viticulture sur notre environnement seraient réduits à néant pour finalement peu d'impact financier.

La Municipalité renonce à l'option 3.

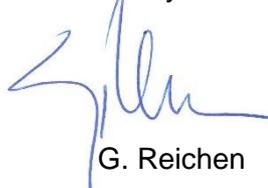
Cette alternative aurait des conséquences humaines désastreuses envers notre personnel communal. De plus, elle engendrerait une perte totale de contrôle par la Ville de ses vignes et nécessiterait de vendre l'ensemble des installations. Cette option conduirait à un démantèlement du patrimoine communal avec une perte de valeur immobilière. Elle obligerait par ailleurs la Ville à acheter du vin pour ses propres besoins (administration, Municipalité, sociétés locales, etc.) pour environ CHF 50'000.00 par année. De plus, la vendange risquerait de devoir être mélangée à des raisins provenant d'autres communes, perdant ainsi toute identité pulliérane.

Considérant ces éléments, la Municipalité a décidé de maintenir le fonctionnement actuel de l'exploitation viticole (option 1), en soutenant la mise en œuvre des mesures d'optimisation de la main-d'œuvre et d'augmentation de la production par un accroissement de la récolte. Ce choix pourrait être réévalué lors du départ à la retraite du chef d'exploitation.

Approuvé par la Municipalité dans sa séance du 31 juillet 2024.

Au nom de la Municipalité

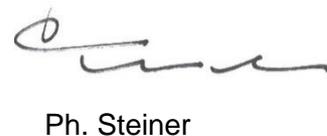
Le syndic



G. Reichen



Le secrétaire



Ph. Steiner