Chiffres repères viticulture -

Introduction	page 1
La viticulture en Midi-Pyrénées	page 2
Fiche repère pour la production de "vrac" en IGP	page 3
Fiche repère pour la production de "vrac" en AOC	page 4
Approche des temps de travaux de la production à la commercialisation	page 5
Approche du coût de vinification	page 6

Ont participé à la rédaction de ce document :

CER FRANCE
Responsables références : Catherine Bigouin (81, 82), Damien Ameline (46)

CHAMBRES D'AGRICULTURE
Services économiques : Sophie Chambonnière (82), J. Claude Coudon (46), Ameline URBAIN BAJEUX (81)
Experts viticoles : José Favarel (82), Francis Laffargue (46), Thierry Massol (81)

Chiffres repères viticulture - 2011/2012-

Suite à un travail concerté entre les Chambres d'Agriculture et CERFRANCE du Lot, Tarn, Tarn-et-Garonne, nous vous proposons des chiffres repères en viticulture. Ces derniers ont été construit en 2013 à partir des données des campagnes 2011 et 2012. Ces chiffres peuvent servir de base de réflexion pour les vignobles de Cahors, Gaillac, Brulhois, Coteaux du Quercy,Saint Sardos.

Dans cette première édition nous avons traité des exploitations qui sont principalement productrices de raisin ou vin vrac à destination des coopératives ou négoces. Deux fiches repères sont proposées :
- une pour la production de "vrac" en AOP sur la base d'une vigne à 4000 pieds/ha,
- une pour la production de "vrac" en IGP sur la base d'une vigne à 4000 pieds/ha.

Vous trouverez dans ces deux fiches repères :
- des éléments sur l'exploitation et les investissements nécessaires,
- le détail à l'ha concernant les temps de travaux dans la vigne récolte incluse,
- le détail à l'ha des charges directes dans la vigne pour la production de raisin comprenant les charges opérationnelles, les charges spécifiques de mécanisation, la main d'oeuvre salariée retenue dans cette fiche,
- le détail à l'hl du coût de vinification,
- des fourchettes de prix et de rendements permettant d'approcher le produit viticole à l'ha,
- des fourchettes de marges nettes en fonction du produit ha et des charges directes retenues
- les charges de structures restantes hors amortissement correspondant à la moyenne du groupe des exploitations spécialisées viticulture suivies par le CER France sur les vignobles de Cahors et Gaillac,
- et également donné à titre indicatif l'amortissement moyen obtenu au niveau des exploitations spécialisées viticulture suivies par le CER France sur les vignobles de Cahors et Gaillac,

L'ensemble de ces données ont été consolidées à partir des éléments recueillies par les experts viticoles des Chambres d'Agricultures et confrontés aux données comptables des exploitations spécialisées viticulture orientées vrac (coopératives et négoces) suivies par le CER France.

Deux groupes ont servi de références :
- un groupe de 40 exploitations spécialisées viticulture sur le Tarn commercialisant soit du raisin auprès des coopératives (60% de l'effectif) soit du vin au négoce (40%) : SAU moyenne de 54 ha dont 21 ha en vigne et 28 ha en Grandes cultures et 1,2 MO exploitant et 0,5 MO salariée,
- un groupe de 19 exploitations spécialisées viticulture sur Cahors commercialisant auprès des coopératives : SAU moyenne de 37 ha dont 17 ha de vignes, 2,5 ha autres cultures pérennes et 1,4 MO exploitant et 0,3 MO salariée.

Sur les fiches repères présentées ci après, la main d'œuvre mobilisée est majoritairement celle de l'exploitant (80 à 88%), cela correspond à la majorité des exploitations de nos vignobles. Cependant la tendance est à la spécialisation et à l'agrandissement et s'accompagne d'une augmentation des temps de main d'oeuvre salariée. Ces fiches doivent être utilisées en tant que repères et base de réfexion et non en valeur absolue.

Nous vous proposons également **ci-après deux fiches détaillées** : une sur les **temps de travaux** à la vigne mais aussi de vinification, conditionement, commercialisation et une sur le **coût de vinification.**

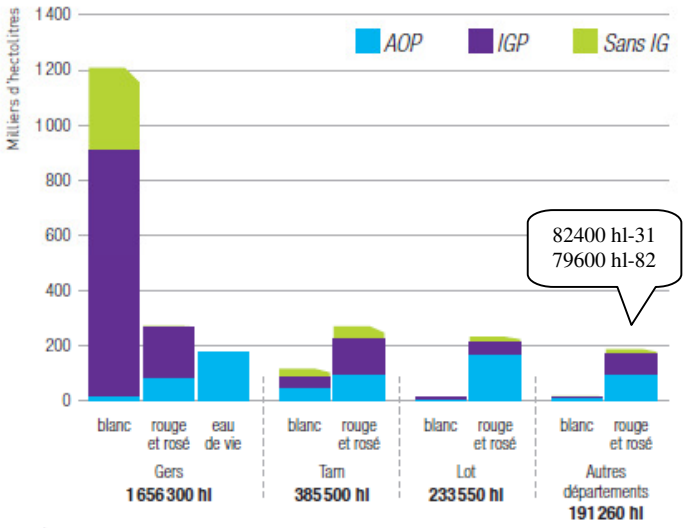
LA VITICULTURE

Les surfaces de vigne représentent 36 600 ha en Midi-Pyrénées, soit 4.5 % du vignoble français (7e région viticole). Elles se localisent principalement dans le Gers (53 %), le Tarn (19 %) et le Lot (15 %). Une grande diversité de cépages et de terroirs a donné naissance à un large panel de vins et d'appellations aux caractéristiques très marquées avec de nombreuses appellations. Parmi les plus importantes nous pouvons notamment citer : en blanc, IGP Côtes de Gascogne ; en rouge, AOP Cahors, Fronton, Gaillac, Madiran, Marcillac, Saint Mont et IGP Côtes du Tarn, ainsi que l'Armagnac pour les eaux-de-vie.
Les 2 027 exploitations ayant un atelier viticole significatif* représentent 97 % des surfaces en vigne de cuve de la région. Parmi ces exploitations, la majorité n'a que des productions végétales : 1 582 exploitations dont 70 % sont spécialisées en viticulture. Sur l'ensemble de la région, 445 exploitations pratiquent à la fois l'élevage et la viticulture.

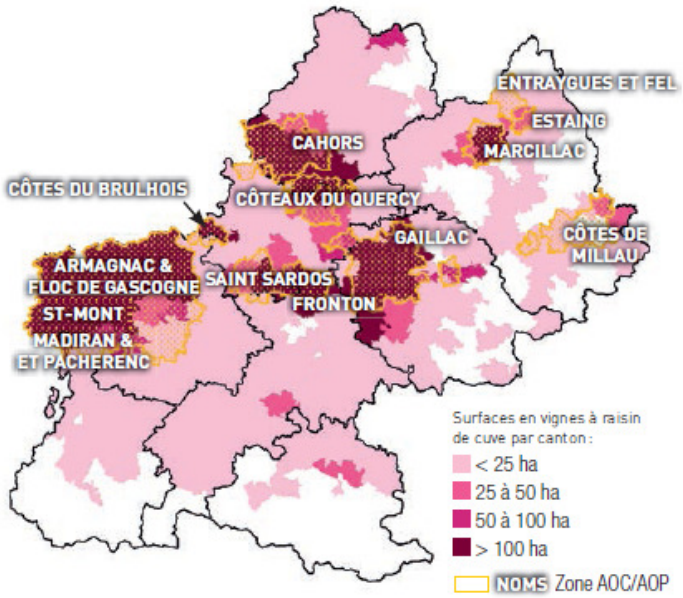
CARACTÉRISTIQUES DES EXPLOITATIONS VITICOLES* (Source RA 2010/Inosys)

	Ayant un atelier viticole significatif*	Dont spécialisés	Dont producteurs de vins en cave particulière	Dont producteurs de raisin vendant en coopérative ou négoce
Nombre d'exploitations	**2027**	1095	496	416
SAU moyenne en ha	**61.2**	44.6	45.2	45.7
UTA total moyenne	**2.3**	2.6	3.5	1.8
UTA salariées moyennes	**0.9**	1.2	1.9	0.5
% exploitations avec salariés permanents	**24 %**	31 %	48 %	16 %
Surface moyenne en vigne à vin	**16.7**	22.2	26.7	18.3
% surfaces vignes du RA 2010	**97.1 %**	69.8 %	38 %	21.9 %

* >= 1,5 ha de vigne à raisin de cuve



DÉCLARATION DE RÉCOLTE PAR DÉPARTEMENT ET PAR CATÉGORIE EN 2012 (Source SAA2012)



RÉPARTITION DU VIGNOBLE (Source RA 2010)

Principalement situées dans le Gers, ces exploitations mixtes sont généralement orientées vers la production de bovins viande.
En 2012, la production de vins de Midi-Pyrénées s'élève à 2.46 millions d'hectolitres dont 56 % en IGP et 26 % en AOP. La sécheresse de 2011, suivie de mauvaises conditions climatiques lors de la floraison en 2012, ont provoqué une baisse de production de 15 % par rapport aux résultats 2011, année de bonne récolte.

LES CHIFFRES

- **36 600 ha de vigne**
  dont 2294 ha en AB ou en conversion
- **2.5 millions d'hectolitres produits en 2012 soit 5.8 % du vin français (8.2 % des blancs)**
- **200 millions d'euros, soit 4.6 % du produit agricole de Midi-Pyrénées en 2011, dont 38 % issus de vins d'appellation**
- **69.7 millions d'euros de vin exportés en 2011**
- **29 IAA réalisant la vinification et employant 521 salariés**
- **14 AOP (cf. carte) et 10 IGP, dont 3 IGP départementales et 1 IGP régionale (Comté Tolosan)**

(Sources SAA 2012, Agence BIO 2012, Comptes de l'agriculture 2011, Memento DRAAF, CCI)

RÉSULTATS ÉCONOMIQUES DES EXPLOITATIONS

(Source Observatoire CERFrance Midi-Pyrénées chiffres 2011)

Pour l'« exploitation moyenne » de 42 ha dont 19 ha de vigne, vendant en coopérative ou négoce, avec 1.3 UTH familiale et 0.3 UTH salariée (échantillon de 127 exploitations)

- **Produit brut = 126 900 €**
  Dont 75 % issu de la viticulture, soit 4 970 €/ha de vigne
- **EBE = 47 800 €**
- **Résultat = 29 700 €**

Pour l'« exploitation moyenne » de 56 ha dont 27 ha de vigne, vendant en cave particulière, avec 1.5 UTH familiale et 2.1 UTH salariées (échantillon de 69 exploitations)

- **Produit brut = 317 300 €**
  Dont 85 % issu de la viticulture, soit 9 990 €/ha de vigne
- **EBE = 87 800 €**
- **Résultat = 44 900 €**

PLUS D'INFOS sur
Institut Français de la Vigne et du Vin : www.vignevin.com
Interprofession des vins du Sud-Ouest : www.france-sudouest.com

Activité : Viticulture 2011-2012

vente raisin ou vrac en IGP

Itinéraire technique ou description système d'exploitation

Système d'exploitation : Structures d'exploitations avec atelier viticole de 3 à 25 ha	Densité	4000 Pieds/ha	Appellations
	Forme	Palissée	Aire de production Cahors, Gaillac, St Sardos, Brulhois, Quercy
	Récolte	mécanique	
	Durée de vie : 30 ans		Amortissement : 25 ans

Investissements nécessaires

Plantation : 19 700 €/ha investissement et 3 ans avant production (23 300 € si arrachage vieille vigne et replantation sur la même parcelle)

Matériel en commun : machine à vendanger, prétailleuse, effeuilleuse, enfonce pieux

Matériel individuel : tracteur, pulvérisateur, rampe à désherber, broyeur, rogneuse, travail du sol

Temps de travail/ha

Type de travail	Epoque	heures total	dont salariés
Passages phytosanitaires , fertilisation, entretien du sol	mars/août	22	0
Pré-taille, taille, enlèvement sarment, entretien palissage	déc./fév.	70	14
Epamprage, ébourgeonnage	avril/mai	10	5
Rognage	juin/juillet	4	0
Palissage	juin/juillet	20	12
Effeuillage	juin/juillet	0	0
Eclaircissage	juillet/août	0	0
Vendanges	sept./oct	3	3
Divers		9	0
TOTAL temps de travaux en heures / ha pour la production de raisin		**138**	**34**

Commentaire

Sur les vignobles où l'atelier viticole n'excède pas 15 ha, la main d'œuvre nécessaire pour mener à bien la culture est en général réalisée par l'exploitant. A partir de 15 ha environ de vigne, les exploitants ont recours à de la main d'oeuvre salariée pour les opérations de taille, épamprage, ébourgeonnage, palissage, éclaircissage et récolte. Les temps de travaux sont évalués avec un nombre de pieds de 4000 ha et seront un peu plus importants pour des vignes à 5000 pieds/ha. La vendange est sur beaucoup d'exploitations réalisée par l'entreprise ou la Cuma mais nécessitera la présence de l'agriculteur soit dans la vigne, soit au transport soit au quai

Charges directes vigne €/ ha	**Moyenne**	Mini	Maxi
Fertilisation	**200 €**	70 €	350 €
Désherbage	**100 €**	0 €	150 €
Fongicides, insecticides	**450 €**	300 €	550 €
Assurances (aléas climatiques)	**150 €**	80 €	300 €
Vendange (cuma, entreprise)	**220 €**	0 €	300 €
Autres travaux CUMA, entreprise	**80 €**	0 €	100 €
Transport vendanges	**80 €**	0 €	100 €
Main d'œuvre salariée	**442 €**	prise en compte de 34 heures/ha	
① TOTAL charges directes €/ ha pour la production de raisin	**1722 €**		

Commentaire

Un certain nombre de travaux spécifiques peuvent être réalisé par l'entreprise ou du matériel en CUMA : matériel de vendange, prétailleuse, travail du sol etc.Certains producteurs ont le matériel en propre et dans ce cas celà rentre au niveau des amortissements. Le transport de la vendange est réalisé avec des bennes en propre, en CUMA ou par des prestataires. Le coût horaire de la main d'oeuvre salariée varie selon l'échelon, la durée de la main d'oeuvre occasionnelle et les réductions de charges de 10,90 à 15,40 €/heure. Le montant pris en compte dans cette fiche est de 13€/heure .

Détail coût vinification en €/hl	Moyenne	Mini	Maxi
Coût vinification oenologique	**5 €**	3,0	7 €
Cout vinification main d'œuvre (1)	**3,5 €**	3 €	4 €
Coût vinification amortissements (2)	**9 €**	6 €	12 €
Coût vinification structure (2)	**7 €**	4 €	9 €
Coût total vinification vrac	**24,5 €**	**16 €**	**32 €**

(1) nous avons considéré que c'est le producteur qui réalise la vinification

(2) charges pris en compte dans charges de structure et amortissement

	Rendement en hectolitre/ha		
	50	**65**	85
② Charges opérationnelles de vinification prise en compte hors main d'œuvre, amortissement et charges de structure en €/ha	250 €	**325 €**	425 €
① + ② TOTAL CHARGES / ha pour la production de vin vrac	1972 €	**2047 €**	2147 €

Commentaire

Certains travaux de filtration ou de conditionnement peuvent être réalisés par l'entreprise ou du matériel en CUMA. Le coût moyen de vinification hors élevage est en moyenne autour de 24,5 €/hl en prenant en compte tous les postes : charges opérationnelles c'est à dire coût oenologique (produits, labo, conseil), charges de structure (mécanisation, divers), charges d'amortissements (bâtiment et equipement spécifique) et main d'oeuvre. Sur les vignobles où l'atelier viticole n'excède pas 15 ha, la main d'œuvre nécessaire est réalisée par l'exploitant. Le coût moyen vinification pris en compte pour le calcul de la marge directe intègre le seul coût oenologique.

③ TOTAL PRODUITS hors aides €/ ha		rendement en hectolitre/ha		
		50	65	85
Prix du vrac par hectolire en €	50 €	2500 €	3250 €	4250 €
	60 €	3000 €	**3900 €**	5100 €
	70 €	3500 €	4550 €	5950 €

Aides

Il existe sur la filière viticole, des aides pour la plantation de vigne accordées dans le cadre du plan de restructuration et de reconversion du vignoble individuel ou collectif.

③ - (① + ②) VARIATION DE MARGE NETTE hors aides € / ha		rendement en hectolitre/ha		
		50	65	85
Prix du vrac par hectolire en €	50 €	528 €	1203 €	2103 €
	60 €	1028 €	**1853 €**	2953 €
	70 €	1528 €	2503 €	3803 €

Charges de structure hors amortissements et frais financiers : 1170 €/ha

charge spécifique de mécanisation vigne .

Pondération : 60 % ccopérateurs, 40 % négoce

Amortissement moyen : 550 €/ha

Contacts : Chambre d'Agriculture et CER France du Lot, du Tarn et du Tarn-et-Garonne

Activité : Viticulture 2011-2012

Vente raisin ou vrac en AOP

Itinéraire technique ou description système d'exploitation

Système d'exploitation : Structures d'exploitations avec atelier viticole de 3 à 25 ha	Densité	4000 Pieds/ha	**Appellations**
	Forme	Palissée	AOC Cahors, Gaillac, Brulhois, Saint-Sardos, Coteaux du Quercy
	Récolte	mécanique	
	Durée de vie : 30 ans		Amortissement : 25 ans

Investissements nécessaires

Plantation : 19 700 €/ha investissement et 3 ans avant production (23 300 € si arrachage vieille vigne et replantation sur la même parcelle)

Matériel en commun : machine à vendanger, prétailleuse, effeuilleuse, enfonce pieux

Matériel individuel : tracteur, pulvérisateur, rampe à désherber, broyeur, rogneuse, travail du sol

Temps de travail / ha

Type de travail	Epoque	Heures total	Dont salariés
Passages phytosanitaires , fertilisation, entretien du sol	mars/août	22	0
Pré-taille, taille, enlèvement sarment, entretien palissage	déc./fév.	70	15
Epamprage, ébourgeonnage	avril/mai	30	10
Rognage	juin/juillet	4	0
Palissage	juin/juillet	20	0
Effeuillage	juin/juillet	2	0
Eclaircissage	juillet/août	14	0
Vendanges	sept./oct	3	0
Divers		8	0
TOTAL temps de travaux en heures / ha pour la production de raisin		**173**	**25**

Commentaire

Sur les vignobles où l'atelier viticole n'excède pas 15 ha, la main d'œuvre nécessaire pour mener à bien la culture est en général réalisée par l'exploitant. A partir de 15 ha environ de vigne, les exploitants ont recours à de la main d'oeuvre salariée pour les opérations de taille, épamprage, ébourgeonnage, palissage, éclaircissage et vendange. Les temps de travaux sont évalués avec un nombre de pieds de 4000/ ha et seront un peu plus importants pour des vignes à 5000 pieds/ha. La vendange est sur beaucoup d'exploitations réalisée par l'entreprise ou la Cuma mais nécessitera la présence de l'agriculteur soit dans la

Charges directes vigne €/ ha	Moyenne	Mini	Maxi
Fertilisation	**150 €**	70 €	350 €
Désherbage	**100 €**	0 €	150 €
Fongicides, insecticides	**450 €**	300 €	550 €
Assurances (aléas climatiques)	**150 €**	80 €	300 €
Vendanges (cuma, entreprise)	**220 €**	0 €	350 €
Autres travaux CUMA, entreprise	**80 €**	0 €	100 €
Transport vendange	**80 €**	0 €	100 €
Main d'œuvre salariée	**325 €**	prise en compte de 25 heures/ha	
① TOTAL charges directes €/ ha pour la production de raisin	**1555 €**		

Commentaire

Un certain nombre de travaux spécifiques peuvent être réalisé par l'entreprise ou du matériel en CUMA : matériel de vendange, prétailleuse, travail du sol etc.Certains producteurs ont le matériel en propre et dans ce cas celà rentre au niveau des amortissements. Le transport de la vendange est réalisé avec des bennes en propre, en CUMA ou par des prestataires. Le coût horaire de la main d'oeuvre salariée varie selon l'échelon, la durée de la main d'oeuvre occasionnelle et les réductions de charges de 10,90 à 15,40 €/heure. Le montant pris en compte dans cette fiche est de 13 €/heure .

Détail coût vinification en €/hl	Moyenne	Mini	Maxi
Coût vinification oenologique	**5 €**	3,0	7 €
Cout vinification main d'œuvre (1)	***3,5 €***	*3 €*	*4 €*
Coût vinification amortissements (2)	***9 €***	*6 €*	*12 €*
Coût vinification structure (2)	***7 €***	*4 €*	*9 €*
Coût total vinification vrac	**24,5 €**	**16 €**	**32 €**

(1) nous avons considéré que c'est le producteur qui réalise la vinification

(2) charges pris en compte dans charges de structure et amortissement

	Rendement en hectolitre/ha		
	40	50	60
② Charges opérationnelles de vinificationprise en compte hors main d'œuvre, amortissement et charges de structure en €/ha	200 €	**250 €**	300 €
① + ② TOTAL CHARGES / ha pour la production de vin	1755 €	**1805 €**	1855 €

Commentaire

Certains travaux de filtration ou de conditionnement peuvent être réalisés par l'entreprise ou du matériel en CUMA. Le coût moyen de vinification hors élevage est en moyenne autour de 24,5 €/hl en prenant en compte tous les postes : charges opérationnelles c'est à dire coût oenologique (produits, labo, conseil), charges de structure (mécanisation, divers), charges d'amortissements (bâtiment et equipement spécifique) et main d'oeuvre. Sur les vignobles où l'atelier viticole n'excède pas 15 ha, la main d'œuvre nécessaire est réalisée par l'exploitant. Le coût moyen vinification pris en compte pour le calcul de la marge directe intègre ici le seul coût oenologique.

③ TOTAL PRODUITS hors aides €/ ha		Rendement en hectolitre/ha		
		40	50	60
Prix du vrac par hectolitre en €	75 €	3000 €	3750 €	4500 €
	85 €	3400 €	**4250 €**	5100 €
	100 €	**4000 €**	5000 €	6000 €

Aides

Il existe sur la filière viticole, des aides pour la plantation de vigne accordées dans le cadre du plan de restructuration et de reconversion du vignoble individuel ou collectif.

③ - (① + ②) VARIATION DE MARGE NETTE hors aides € / ha		Rendement en hectolitre/ha		
		40	50	60
Prix du vrac par hectolitre en €	75 €	1245 €	1945 €	2645 €
	85 €	1645 €	**2445 €**	3245 €
	100 €	**2245 €**	3195 €	4145 €

Charges de structure hors amortissements et frais financiers : 1170 €/ha

Comprend charges spécifiques vinification et hors charge spécifique de mécanisation vigne .

Pondération : 60 % ccopérateurs, 40 % négoce

Amortissement moyen : 550 €/ha

Contacts : Chambre d'Agriculture et CER France du Lot, du Tarn et du Tarn-et-Garonne

APPROCHE DU TEMPS PASSE POUR LA PRODUCTION DE RAISIN DE CUVE, LA VINIFICATION, LE CONDITIONNEMENT, LA COMMERCIALISATION (approche pour une vigne à 4000 pieds/ha)

	AOC 50 hl/ha	IGP 80 hl/ha	Commentaires
PRODUCTION DE RAISIN DE CUVE			Sur les vignobles où l'atelier viticole n'excède pas 15 ha, la main d'œuvre nécessaire pour mener à bien la culture est en général réalisée par l'exploitant. A partir de 15 ha environ de vigne, les exploitants ont recours à de la main d'œuvre salariée pour les opérations de taille, épamprage, ébourgeonnage, palissage, éclaircissage et récolte (vendange, transport et nettoyage des bennes)
* Pré-taille, taille, enlèvement sarment, entretien palissage	70 h	70 h	
* Passages phytosanitaires , fertilisation, entretien du sol	22 h	22 h	
* Epamprage, ébourgeonnage	30 h	10 h	
* Rognage	4 h	4 h	
* Palissage	20 h	20h	
* Effeuillage	2 h	0 h	
* Eclaircissage	14 h	0 h	
* Vendange et transport	5 h	5 h	
* Divers	8 h	9 h	
Sous-total	175 h	140 h	

VINIFICATION			Temps passé pour une durée de vinification moyenne de 15 jours sachant qu'elles varient entre 10 et 20 jours selon les types de produits souhaités
* Nettoyage quai et cuves de réception,…	1 h	=	
* Encuvage, sulfitage, Prise température et densité, remontage d'homogénéïsation.	1 h	↗	
* Levurage, enzymage.	1 h	=	
* Remontages, prise température et densité, maitrise température.	7 h 30	= à ↗	
* Soutirage au clair, pressurage.	2 h 30	↗	
* Nettoyage pressoir, cuves, pompes…	1 h	=	
* Livraison ….	2 h	3 h	
Sous-total	16 h	19 h	

PREPARATION DES VINS AVANT MISE EN BOUTEILLE			Pour passer du volume hl/ha au nombre de bouteilles/ha = [(volume hl/ha x 100)/0.75] – (4%x volume hl/hax100) soit un potentiel de : 6466 bouteilles/ha en AOC (50hl/ha) 10346 bouteilles/ha en IGP.(80 hl/ha)
* Collage (soutirages compris)	1 h	=	
* Filtration (2 passages)	1 h	↗	
Sous-total	2 h	3 h	
CONDITIONNEMENT			
* Filtration avant mise en bouteille	2 h	↗	
* Mise en bouteille, conditionnement en palettes, nettoyage cuve et matériel	13 h	↗	
* Capsulage, étiquetage, mise en cartons	12 h	↗	
Sous-total	27 h	35 h	

COMMERCIALISATION			Ces chiffres peuvent varier fortement selon le type de vente: vente au détail auprès des particuliers, CHR, Cavistes ou grande distribution.
* Préparation commandes, secrétariat, transport livraison	50 h	↗	
* rencontres avec acheteurs, représentation / salons, dégustation…	25 h	↗	
* Si export	10 h	↗	
* Divers : gestion des impayés, envois de mailings…	10 h	↗	
Sous-total	95 h	120 h	

TOTAL GENERAL Vigne	175 h/ha	140 h/ha	Soit environ 4 heures/hl en IGP et 6 heures/hl en AOC
TOTAL GENERAL Vinification- Conditionnement - commercialisation	140 h/ha	177 h/ha	

Contacts conseillers viticoles : José Favarel (82), Francis Laffargue (46), Thierry Massol (81)

Approche du coût vinification

	à l'hl	à l'ha		Commentaire
	moyenne *(mini-maxi)*	AOC 50hl/ha	IGP 80hl/ha	
Charges opérationnelles hors main d'œuvre : coût vinification oenologique	5 € *(3 à 7 €)*	250 €	400 €	Comprend les charges en produits œnologique, le coût des analyses et le conseil oenologique
Charges de main d'œuvre affectable au coût vinification : - avant élevage (vrac) - élevage	11 € *(7 à 15 €)*	550 €	880 €	*Les charges de main d'œuvre pour une commercialisation en vrac varie de 3 à 4 €/hl. Si l'exploitation réalise l'elevage du vin il faut rajouter 4 à 11 €/hl correspondant au travail de soutirages, filtration, élevage,conditionnement.*
Charges de structure affectable au coût vinification	7 € *(4 à 9 €)*	350 €	560 €	Comprend des charges mécanisation (gasoil, entretien réparation ..) et divers (assurances, électricité…)
Amortissement affectable au coût de vinification	9 € *(6 à 12 €)*	450 €	720 €	Comprend bâtiment et equipement spécifique (voir fiche investissement)
Coût total vinification	**32 € *(25 à 43 €)***	**1600 €**	**2560 €**	

Le coût moyen de vinification ci-dessus est évalué avec du matériel traditionnel et se situe en moyenne autour de 32 €/hl. Si on enlève la partie élevage la moyenne se situe plutôt à 24,5 €/hl en prenant en compte tous les postes.
Le coût moyen vinification pris en compte dans les fiches repères page 2 et 3 pour le calcul de la marge directe intègre le seul coût oenologique de 5 €/hl. Nous avons considéré que le travail était réalisé par l'exploitant et les autres charges sont comptabilisé dans les amortissements et charges de structure.

Il éxiste des exploitations mixtes avec de la vente vrac coopératives ou négoces et de la vente en bouteilles qui ne sont pas traitées dans les fiches repères page 2 et 3. Ces exploitations auront des charges différentes liées à la vinification, élevage, vieillissement, embouteillage et commercialisation du vin.