



Valorisation des marcs de raisins et des lies de vin

Fiche n°4 : Compostage ou méthanisation sur l'exploitation des marcs de raisins

Vous pouvez remplir votre obligation d'élimination de vos marcs de raisins par compostage ou méthanisation sur votre exploitation, dans le respect de la réglementation environnementale existante, et notamment les prescriptions afférentes aux installations classées (rubriques 2780 pour le compostage, 2781 pour la méthanisation). En outre, le compost ou le digestat est soumis à plan d'épandage (cf. fiche n°5).

Attention : les lies de vin ne peuvent pas être éliminées sur votre propre exploitation.

Registres

Quelle que soit la voie de valorisation choisie, vous devez inscrire dans les registres vitivinicoles la destination de vos marcs de raisins, et y reporter les informations sur leur poids et leur titre alcoométrique volumique total.

Informations à reporter sur les registres d'entrées et sorties :

- les quantités de marcs de raisins ;
- leur date de sortie (*la valorisation des marcs de raisins sur l'exploitation du producteur est considérée comme une sortie au titre des registres vitivinicoles*) ;
- la ou les voie(s) de valorisation choisie(s) ;
- le titre alcoométrique volumique total des lots de marcs de raisins.

En ce qui concerne le titre alcoométrique volumique total, l'inscription se fait à compter de la réception du résultat de l'analyse du degré transmis par le laboratoire.

Déclaration

Lorsque les marcs de raisins ne sont pas livrés à un opérateur chargé de leur valorisation, vous devez transmettre une déclaration au service départemental en charge de la police de l'eau du département du siège de l'exploitation. Cette déclaration reprend l'identification de votre entreprise, la quantité de marcs de raisins éliminée sur votre exploitation et la voie d'élimination choisie.

Quelles sont les obligations liées à la vérification de l'absence de surpressurage ?

Vos marcs de raisins et lies de vin doivent respecter deux seuils minimum :

- la quantité totale d'alcool contenue dans les marcs de raisins et lies de vin, exprimée en % du volume d'alcool contenu dans le vin produit ;
- le degré (titre alcoométrique volumique total) minimum des marcs de raisins et lies de vin.

La vérification du respect de ces seuils nécessite de disposer de ces informations.

Quels sont les seuils à respecter ?

La quantité totale d'alcool à éliminer

La quantité d'alcool contenue dans les marcs de raisins et lies de vin est au moins égale à (en % du volume

d'alcool contenu dans le vin produit) :

Mode de vinification	Couleur	Taux récoltant	Taux vinificateur
Vinification directe des raisins	Toutes	10%	-
Vinification de moûts de raisins, moûts de raisins partiellement fermentés, vin nouveau encore en fermentation	Rouges	5%	5%
Vinification de moûts de raisins, moûts de raisins partiellement fermentés, vin nouveau encore en fermentation	Blancs et rosés	8%	2%

Le titre alcoométrique volumique total des marcs de raisins

Les marcs de raisins présentent au minimum, au moment de leur élimination, les titres alcoométriques volumiques suivants :

	Zone viticole B	Zone viticole C	
		Cas général	Lorsque les marcs sont issus de la vinification des raisins aptes à produire de l'eau-de-vie de vin à appellation d'origine contrôlée
Marcs de raisins	1,5 litre d'alcool pur pour 100 kg	2,5 litres d'alcool pur pour 100 kg	1,5 litre d'alcool pur pour 100 kg

Comment sont-ils mesurés ?

La quantité d'alcool contenue dans les marcs de raisins est calculée par le produit entre le poids du lot de marc de raisins et le titre alcoométrique volumique total du lot.

Deux mesures sont donc nécessaires : le poids des marcs de raisins et le titre alcoométrique volumique total.

La pesée des marcs de raisins

La pesée des marcs de raisins est réalisée par le producteur, à l'aide de dispositifs conformes aux obligations réglementaires fixées par la métrologie légale, ou à défaut par un dispositif étalonné conformément à la réglementation en vigueur.

L'analyse du degré des marcs de raisins

a) combien d'analyses doivent être réalisées ?

L'analyse se fait sur un échantillon représentatif de chaque ensemble de lots de marcs de raisins homogènes. L'homogénéité s'apprécie au regard des paramètres qui influencent les caractéristiques des marcs et leur degré en alcool, et en particulier :

- le mode de vinification (en rouge, rosé ou blanc) ;
- la période de pressurage (début de vendange, fin de vendange...) ;
- le degré de maturité des raisins.

b) Qui peut réaliser ces analyses ?

Le prélèvement et l'analyse du titre alcoométrique volumique total des marcs de raisins sont réalisés par un laboratoire accrédité selon le programme 78 du COFRAC (liste consultable sur le site internet du COFRAC), ou par un laboratoire disposant d'une certification de son système de management de la qualité, préalablement enregistré auprès de FranceAgriMer (liste disponible sur le site internet de FranceAgriMer).

c) Quelle est la méthode de détermination du titre alcoométrique volumique total ?

La méthode est décrite en annexe de l'arrêté. Les laboratoires s'y reportent.

Tableau récapitulatif :

Voie de valorisation	Résidus concernés		Pesée des lots de marcs de raisins	Analyse du degré des marcs de raisins	
	Marcs de raisins	Lies de vin		Par qui	Par qui
Méthanisation ou compostage (sur l'exploitation)	x		Par le producteur	Par un laboratoire accrédité ou certifié, sous la responsabilité du producteur	Échantillon représentatif d'un ensemble de lots homogènes (couleur, période, maturité)

Que se passe-t-il lorsque les marcs de raisins et lies de vin éliminés ne permettent pas d'atteindre la quantité d'alcool à éliminer ?

Comme pour toutes les voies de valorisation, lorsque la quantité d'alcool à éliminer n'est pas atteinte par l'élimination des marcs de raisins et lies de vin : vous devez livrer à la distillation une quantité de vin de votre propre production.

Cette obligation est également remplie par livraison à l'industrie de la vinaigrerie.

Cette obligation ne s'applique pas aux producteurs de vins aptes à la production d'eau-de-vie de vin à appellation d'origine contrôlée, pour la partie de leur production issue de la vinification des raisins aptes à produire de l'eau-de-vie de vin à appellation d'origine contrôlée effectivement livrée à la distillation dans le cadre de la production de cette eau-de-vie.

Attention, les vins destinés à être livrés en complément des marcs de raisins et lies de vin ne peuvent pas être des vins destinés à la livraison aux usages industriels en application de la réglementation sur les excédents de rendement AOP ou IGP, ou sur les rebêches.

Quelle est la réglementation environnementale à respecter ?

Les activités de compostage et de méthanisation relèvent respectivement des rubriques 2780 et 2781 de la nomenclature ICPE.

Une attention particulière doit être apportée au stockage des marcs de raisins préalablement à leur traitement (étanchéité de l'aire de stockage, système de récupération des jus et de traitement).

En l'absence de mise sur le marché au titre des articles L. 255-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime, le compost ou le digestat doit être éliminé conformément aux prescriptions des rubriques 2780 ou 2781, et est soumis à un plan d'épandage.

Dans tous les cas, une étude préalable à l'épandage est nécessaire pour déterminer l'intérêt agronomique et l'innocuité de ces matières. En fonction des caractéristiques des produits et des sols, elles ne peuvent pas toujours être épandues (cf. fiche n°5).