

**NOUVEAU**

## LA VALORISATION DES RESIDUS DE LA VINIFICATION

*Le Décret du 18 août 2014 et son arrêté complémentaire publiés le 20 août 2014<sup>i</sup> sont venus modifier la réglementation relative aux résidus de la vinification. Zoom sur les nouvelles obligations qui incombent désormais aux producteurs de vins, de moûts de raisins et de résidus de la vinification à compter de la campagne viticole 2014/2015.*

**Note réalisé par Aurélie PUJOL**, Service Juridique, Défense et Valorisation du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône (Maison des Vins, 6 rue des Trois Faucons, CS 60093 Avignon cedex 9, tél. 04 90 27 24 24, [www.syndicat-cotesdurhone.com](http://www.syndicat-cotesdurhone.com))

La vinification engendre des résidus solides (marcs de raisins) et liquides (lies de vin et bourbes), appelés « sous produits vinicoles », qui, conformément à la réglementation européenne, doivent être éliminés dans le respect de la réglementation environnementale. Jusqu'à ce jour, pour les viticulteurs français, cette obligation communautaire se traduisait par l'obligation de livraison de la totalité des sous-produits en distillerie vinicole, obligation connue sous le terme de « prestations viniques ».

Désormais, le décret et son arrêté complémentaire du 18 août 2014 sont venus diversifier les voies d'élimination de ces sous-produits et établir de nouvelles modalités déclaratives, d'enregistrement et de tenue des registres qui reposent entièrement sur le producteur de vin qui devra en justifier lors de contrôles sur place réalisés par la DGDDI.

### Les voies d'élimination des sous-produits :

Ainsi, les voies de valorisation des résidus de la vinification (marcs de raisins et lies de vin) sont les suivantes :

- Livraison à un distillateur, à un centre de méthanisation ou à un centre de compostage préalablement enregistrés auprès de FranceAgriMer et tenant à jour une traçabilité des opérations
- Compost ou méthanisation des marcs sur l'exploitation
- Epanchage de tout ou partie des marcs de raisins sur l'exploitation ou sur celle d'un tiers.

Les producteurs concernés doivent déclarés le ou les modes de valorisation des résidus de la vinification choisi(s) et effectuent une analyse alcoométrique volumique total des marcs de raisins et des lies de vin.

### Seuils à respecter

Le surpressurage des raisins est interdit. C'est pourquoi, le décret du 18 août fixe les quantités minimales d'alcool contenue dans les sous-produits suivantes :

- **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	Rouges	5 %	5 %

partiellement fermentés, vin nouveau encore en fermentation			
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 et des lies de vin :**

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

POUR LES MARCS DE RAISIN	
Zone viticole C	2.5 litres d'alcool pur pour 100 kilogrammes
POUR LES LIES DE VIN	
Zone viticole C	4 litres d'alcool pur pour 100 kilogrammes

Lorsque le vin a été obtenu par vinification directe des raisins frais, les résidus de la vinification doivent contenir un volume d'alcool au moins égal à 10 % du volume d'alcool contenu dans le vin produit.

Lorsque le vin a été obtenu par vinification de moûts de raisins, de moûts de raisins partiellement fermentés ou de vin nouveau encore en fermentation :

- Pour les vins blancs et rosés, le volume d'alcool contenu dans les résidus éliminés par le récoltant vendeur de moûts doit être au moins égal à 8 % du volume d'alcool contenu dans le vin produit et le volume d'alcool contenu dans les résidus éliminés par le vinificateur doit être au moins égal à 2 % du volume d'alcool contenu dans le vin produit ;
- Pour les autres vins, le volume d'alcool contenu dans les résidus éliminés par le récoltant doit être au moins égal à 5 % du volume d'alcool contenu dans le vin produit et le volume d'alcool contenu dans les résidus éliminés par le vinificateur doit être au moins égal à 5 % du volume d'alcool contenu dans le vin produit.

Dans le cas où ces pourcentages ne seraient pas atteints, l'obligation du producteur de livrer une quantité de vin afin de parvenir à ces pourcentages doit être remplie par la livraison à la distillation ou à l'industrie de la vinaigrerie de la quantité nécessaire de vin issu de sa propre production.

### **Les nouvelles modalités déclaratives, d'enregistrement et de tenue des registres**

- **Déclarations et tenue des registres**

Les producteurs doivent déclarés le ou les modes de valorisation des résidus par **l'inscription sur le registre des entrées et sorties** :

- **des quantités de marcs de raisins et/ou de lies de vin,**
- **leur date de sortie,**
- **la ou les voie(s) de valorisation choisie(s)**
- **le titre alcoométrique volumique total des lots de marcs de raisins et des lots de lies de vin.**

La valorisation des marcs de raisins sur l'exploitation du producteur est considérée en effet comme une sortie au titre des registres vitivinicoles.

Le retrait des lies en cause est considéré comme effectif une fois que celles-ci ont été dénaturées de manière à les rendre impropres à toute utilisation pour la vinification et que la livraison à des tiers des lies ainsi dénaturées est inscrite dans les registres d'entrées et de sorties.

Lorsque les marcs de raisins sont livrés à un opérateur tiers, la quantité inscrite dans le registre est estimée, jusqu'à réception du résultat de la pesée des marcs de raisins transmis par l'opérateur tiers.

En ce qui concerne le titre alcoométrique volumique total, les délais d'écriture sur le registre s'appliquent à compter de la communication au producteur du résultat de l'analyse

Lorsque les marcs de raisins ne sont pas livrés à un opérateur (distillateur, centre de méthanisation ou centre de compostage) cette inscription est complétée par une **déclaration transmise au service départemental en charge de la police de l'eau du département du siège de l'exploitation**. L'acceptation de ces résidus en tant qu'intrants dans les divers modes de valorisation se fait dans le respect des types d'intrants admissibles au titre de la réglementation environnementale.

- **Enregistrement des opérateurs**

En cas de livraison des résidus à un ou plusieurs opérateurs (distillateur, centre de méthanisation ou centre de compostage), il appartient au producteur de s'assurer que ceux-ci sont enregistrés auprès de FranceAgriMer.

La liste des opérateurs enregistrés est mise à disposition sur le site internet de FranceAgriMer.

- **Analyse du titre alcoométrique des marcs de raisins et des lies de vin**

Le producteur fait analyser le titre alcoométrique volumique total :

- de chaque lot de lies de vin ;
- d'un échantillon représentatif de chaque ensemble de lots de marcs de raisins homogènes (couleur, période, maturité...). Toutefois, lorsque les marcs de raisins sont livrés à un distillateur, cette analyse peut n'être réalisée que pour un échantillon des lots livrés, qui représente au moins 5 % des lots de marcs livrés à chaque distillerie, si le distillateur transmet les quantités d'alcool obtenues à son apporteur. Le distillateur peut également transmettre les quantités d'alcool obtenues pour les lies livrées à la distillation.

Ces analyses peuvent être déléguées le cas échéant à un opérateur tiers lorsque les marcs et lies lui sont livrés. Il appartient alors au producteur de s'assurer que le tiers auquel il a délégué cette mesure du titre alcoométrique volumique total respecte contractuellement les dispositions relatives au prélèvement, à l'analyse et aux délais de retour du résultat de l'analyse prévus au présent chapitre.

Dans ce cas, l'opérateur tiers chargé de la valorisation transmet le résultat de l'analyse au producteur dans un délai maximal de quarante-huit heures après obtention des résultats de cette analyse et au plus tard le 31 juillet qui suit l'année de la récolte.

Lorsque le lot analysé par l'opérateur regroupe les livraisons de plusieurs producteurs, l'opérateur transmet le résultat de l'analyse du lot à l'ensemble des producteurs concernés par le lot.

- **Quantités de marcs de raisins et/ou de lies de vin**

- **Pesée des marcs** : Les opérateurs qui réceptionnent les marcs de raisins les pèsent ou les font peser lors de leur prise en charge. Ils transmettent au producteur le résultat de la pesée des marcs de raisins au plus tard avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

Lorsque les marcs de raisins sont valorisés par le producteur, celui-ci les pèse ou les fait peser avant leur valorisation. Il conserve les tickets de pesée datés jusqu'à la fin de la quatrième année qui suit celle de la récolte et s'en sert pour reporter le poids des marcs de raisins sur le registre dans un délai maximal de quarante-huit heures à compter de la pesée.

- **Quantité totale d'alcool contenue dans les résidus** : la quantité d'alcool contenue dans les résidus est calculée de la façon suivante :

**Pour les marcs de raisins** : par le produit du poids de chaque lot et du titre alcoométrique volumique total du lot. Lorsque le producteur a valorisé plusieurs lots de marcs de raisins, la quantité totale d'alcool est la somme des quantités d'alcool contenues dans chaque lot ;

**Pour les lies de vin** : par le produit du volume de chaque lot et du titre alcoométrique volumique total. Lorsque le producteur a valorisé plusieurs lots de lies de vin, la quantité totale d'alcool est la somme des quantités d'alcool contenues dans chaque lot.

### Le respect de la réglementation environnementale

Les producteurs doivent prêter une attention particulière aux modalités de stockage des marcs et des lies dans l'attente de la collecte ou de la livraison à la distillation.

Les points de vigilance sont les suivants :

- étanchéité de l'aire de stockage, équipée d'un système de récupération des jus ;
- élimination des jus ;
- transport dans des bennes étanches.

En fonction de leurs capacités annuelles de production de vins, les installations vitivinicoles sont soumises au règlement sanitaire départemental (jusqu'à 500hl/an) ou à la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement (supérieure à 500hl/an) au titre de la rubrique 2251 de la nomenclature ICPE et relèvent alors du régime de la déclaration, de l'enregistrement ou de l'autorisation.

Les conditions de stockage sont alors encadrées par les prescriptions des arrêtés de prescriptions générales définies pour chacun de ces régimes ICPE (autorisation : arrêté du 3 mai 2000/ enregistrement : arrêté du 26 novembre 2012 / déclaration : arrêté du 15 mars 1999).

---

<sup>1</sup>Décret n° 2014-903 du 18 août 2014 relatif à la valorisation des résidus de la vinification  
Arrêté du 18 août 2014 relatif aux modalités de déclaration et de contrôle de la valorisation des résidus de la vinification