

FAQ ELIMINATION DES MARCS DE RAISINS ET LIES DE VINS

19/09/2014

QUESTIONS	REponses
Je faisais du retrait sous contrôle l'année dernière, à qui dois-je envoyer ma demande ?	<p>Le dispositif a été modifié</p> <p>Vous n'avez plus à faire de demande mais vous pouvez choisir librement une des opérations d'élimination prévues (voir la fiche explicative 1)</p> <p>Chaque type d'opération d'élimination comporte des obligations spécifiques dont vous devez prendre connaissance et qu'il vous incombe de mettre en œuvre (voir les fiches explicatives 2 à 5)</p>
Existe-t-il des dispositions particulières pour les producteurs pratiquant la culture biologique ?	<p>NON</p> <p>Les producteurs bios sont soumis au régime général des producteurs de vin pour ce qui concerne l'élimination des sous produits</p>
<p>Est il possible de mettre tout ou partie des marcs dans l'alimentation des animaux de l'exploitation ?</p> <p>Est-il possible de mettre tout ou partie des marcs ou des lies dans la fosse à purin ?</p>	<p>NON</p> <p>les modalités d'élimination sont celles qui sont définies dans le décret du 18/08/2014 :</p> <ul style="list-style-type: none">- livraison à une distillerie, un centre de méthanisation, un centre de compostage, après dénaturation pour les lies lorsqu'elles sont livrées à un centre de méthanisation ou de compostage,- épandage des marcs de raisins sur l'exploitation (sous conditions strictes),- compostage ou méthanisation des marcs de raisins sur l'exploitation équipée des installations adéquates.
Comment puis-je éliminer mes marcs ?	<p>Conformément à la réglementation, en les confiant à un tiers pour destruction en distillerie certifiée en centre de méthanisation (enregistré), en centre de compostage (tiers enregistré) ou par épandage dans une autre exploitation.</p> <p>Ou bien en procédant à leur méthanisation, à leur compostage ou à leur épandage sur l'exploitation.</p>
Comment puis-je éliminer mes lies ?	<p>Conformément à la réglementation, en les confiant pour destruction à une distillerie (certifiée) ou, après dénaturation, en les confiant à un tiers pour destruction, en centre de méthanisation (enregistré) ou en centre de compostage (enregistré)</p>

FAQ ELIMINATION DES MARCS DE RAISINS ET LIES DE VINS

19/09/2014

Dois-je mettre en place un registre spécifique pour les marcs de raisins et lies de vins ?	<p>NON</p> <p>Il s'agit du registre des entrées et sorties habituels</p> <p>Lorsque des modèles de registres ont été mis en place, il convient de se rapprocher de son service de viticulture de rattachement pour déterminer l'adaptation des modèles afin de permettre l'inscription des sorties des sous produits</p> <p>Les sorties sont inscrites conformément aux obligations réglementaires le 3ème jour suivant celui de l'expédition</p>
pour quel type d'élimination le registre doit il être servi ?	<p>le registre doit être servi pour tous les types de valorisation (sur l'exploitation, par livraison à une distillerie, par livraison à un centre de compostage, par livraison à un centre de méthanisation)</p>
Comment procéder à la dénaturation des lies ?	<p>La dénaturation des lies est prévue à l'article 22 du R(CE) n°555/2008</p> <p>Il s'agit de l'adjonction d'un produit chimique pour rendre le produit impropre à la consommation humaine, ou à son utilisation pour la consommation humaine</p> <p>Ce procédé est mis en œuvre par adjonction, le plus souvent, de benzoate de dénatonium (Bitrex) ou de phtalate d'éthyle</p> <p>En tout état de cause, lorsque les lies ont été dénaturées, l'inscription dans le registre lors de la sortie doit comporter la mention de la dénaturation</p>
Les distillateurs de profession dont l'activité est contrôlée par les services de la DGDDI doivent ils être certifiés par FranceAgriMer pour la distillation des sous produits ?	<p>OUI</p> <p>La certification est une condition permettant aux distilleries nationales de demander le bénéfice des aides communautaires à la distillation.</p> <p>En revanche, le dépôt d'une demande d'aide n'est pas obligatoire</p>
Les distilleries dont les installations sont situées sur le territoire d'un autre Etat membre doivent elles être certifiées par FranceAgriMer ?	<p>Les distilleries dont les installations sont situées sur le territoire d'un autre Etat membre doivent se faire enregistrer (et non certifier) auprès de FranceAgrimer, tout comme les opérateurs tiers, composteurs ou méthaniseurs dont les installations sont situées sur le territoire d'un autre Etat membre</p>
Les centres de méthanisation ou les centres de compostage dont les installations sont situées sur le territoire d'un autre Etat membre peuvent - ils se faire enregistrer auprès de FranceAgriMer ?	<p>OUI</p> <p>Tous les opérateurs tiers qui traitent les sous produits de la vinification doivent au minimum être enregistrés auprès de FranceAgriMer</p>

FAQ ELIMINATION DES MARCS DE RAISINS ET LIES DE VINS

19/09/2014

<p>Je procède moi-même sur l'exploitation à l'élimination de mes marcs de raisin, soit par épandage, soit par compostage, soit par méthanisation.</p> <p>Dois-je me faire enregistrer auprès de FranceAgriMer ?</p>	<p>NON</p> <p>La procédure d'enregistrement auprès de FranceAgriMer est requise uniquement pour les opérateurs tiers qui traitent les marcs de raisins et lies de vins qui leur sont livrés par les producteurs.</p> <p>Les producteurs qui procèdent eux-mêmes à l'élimination de leurs marcs de raisin sur leurs exploitations doivent néanmoins respecter la réglementation environnementale (plan d'épandage, installations classées etc.).</p>
<p>Mes vendanges se font sur plusieurs jours, quand dois-je appeler le laboratoire ?</p>	<p>L'analyse doit être réalisée</p> <ul style="list-style-type: none">- au moment de la réception des résidus lorsqu'ils sont livrés à un opérateur chargé de la valorisation- au moment de leur valorisation lorsqu'ils sont valorisés sur l'exploitation; dans ce dernier cas cela signifie que l'échantillon doit être prélevé avant la valorisation. <p>Par ailleurs, il faut prélever 1 échantillon de marcs par ensemble de lots homogènes (même couleur, même période, même maturité)</p>
<p>Comment les marcs doivent ils être conservés en attendant la venue du laboratoire pour le prélèvement pour éviter leur lessivage ?</p>	<p>La conservation des marcs dans l'attente du prélèvement par le laboratoire relève de la responsabilité du producteur</p> <p>Leur stockage devra se faire dans le respect notamment des obligations environnementales rappelées à la fiche 5</p>
<p>Combien d'échantillons faut-il prélever, avec ou sans sous-échantillon ?</p>	<p>La méthode de prélèvement des marcs, et de constitution des échantillons, à appliquer par les laboratoires est décrite à l'annexe III de l'arrêté du 18/08/2014</p> <p>Le nombre d'échantillons dépend de la taille du lot de marcs à prélever comme indiqué dans cette annexe.</p>
<p>Dans quel type de conditionnement le marc doit il être prélevé (poche alimentaire ou bouteille volume) ?</p>	<p>Il n'est pas exigé de mode spécifique de conditionnement des échantillons</p> <p>Le choix du conditionnement relève de la responsabilité du laboratoire, pour autant que ce dernier assure l'intégrité des échantillons</p>

FAQ ELIMINATION DES MARCS DE RAISINS ET LIES DE VINS

19/09/2014

Qui a en charge les coûts d'analyses ?	<p>L'obligation de faire analyser le TAVT des sous produits incombe aux producteurs :</p> <ul style="list-style-type: none">- lorsque le producteur valorise ses marcs sur l'exploitation, il assume le coût des analyses- lorsque le producteur livre ses marcs à un opérateur tiers qui les valorise, il peut convenir avec l'opérateur des conditions financières dans lesquelles les prélèvements et les analyses sont réalisées
Qui doit réaliser le prélèvement d'échantillon des marcs en cas de valorisation sur l'exploitation ?	<p>Le prélèvement d'échantillon des marcs et des lies doit être effectué par un laboratoire accrédité COFRAC selon le programme n° 78 ou par un laboratoire enregistré auprès de FranceAgriMer</p> <p>Dans ce cas le prélèvement est réalisé sur l'exploitation du producteur</p>
Qui doit réaliser le prélèvement d'échantillon des marcs et des lies en cas de livraison à un centre de méthanisation ou à un centre de compostage ?	<p>Le prélèvement d'échantillon des marcs et des lies doit être effectué par un laboratoire accrédité COFRAC selon le programme n° 78 ou par un laboratoire enregistré auprès de FranceAgriMer</p> <p>Lorsque le producteur livre ses marcs ou ses lies à un centre de méthanisation, ou à un centre de compostage, ils peuvent convenir ensemble que c'est le centre de méthanisation ou le centre de compostage qui fait réaliser le prélèvement et l'analyse, pour le compte du producteur, par un laboratoire accrédité COFRAC selon le programme n° 78 ou par un laboratoire enregistré auprès de FranceAgriMer, qui peut être le laboratoire interne de cet opérateur</p> <p>Dans ces conditions le prélèvement est réalisé dans les installations du centre de méthanisation ou du centre de compostage</p>
Qui doit réaliser le prélèvement d'échantillon des marcs et des lies en cas de livraison à une distillerie ?	<p>Le prélèvement d'échantillon des marcs et des lies doit être effectué par un laboratoire accrédité COFRAC selon le programme n° 78 ou par un laboratoire enregistré auprès de FranceAgriMer</p> <p>Lorsque le producteur livre ses marcs ou ses lies à une distillerie, ils peuvent convenir ensemble que c'est la distillerie qui fait réaliser le prélèvement et l'analyse, pour le compte du producteur, par un laboratoire accrédité COFRAC selon le programme n° 78, ou par un laboratoire enregistré auprès de FranceAgriMer, ou par le laboratoire interne d'opérateur certifié en application de l'article 23 du Règlement (CE) 555/2008</p> <p>Dans ces conditions le prélèvement est réalisé dans les installations de la distillerie</p>

FAQ ELIMINATION DES MARCS DE RAISINS ET LIES DE VINS

19/09/2014

<p>Les laboratoires accrédités COFRAC selon la procédure n° 78 doivent-ils se faire enregistrer auprès de FranceAgriMer ?</p>	<p>NON</p> <p>La procédure d'enregistrement des laboratoires auprès de FranceAgriMer ne concerne que les laboratoires œnologiques qui ne disposeraient pas de l'accréditation COFRAC et disposeraient d'une certification de leur système de management de la qualité</p> <p>L'objectif de l'enregistrement auprès de FranceAgrimer est de porter à la connaissance des producteurs de vins la liste des laboratoires susceptibles de réaliser ces analyses et qui ne seraient pas répertoriés par le COFRAC dans le programme n° 78</p>
<p>L'accréditation selon le programme n° 78 du COFRAC visée dans l'arrêté suppose t-elle une évolution du programme n° 78 pour y introduire la détermination du titre alcoométrique volumique total des marcs et des lies ?</p>	<p>NON</p> <p>Ce numéro de programme a pour but de permettre aux producteurs d'identifier sur le site du COFRAC les laboratoires auxquels ils peuvent faire appel pour réaliser les prélèvements et analyses des sous produits de la vinification</p> <p>La méthode d'analyse à utiliser pour cette détermination est celle décrite aux annexes I et II de l'arrêté du 18/08/2014</p>
<p>Lorsque les marcs ou les lies sont livrés à un opérateur (distillateur, centre de méthanisation, centre de compostage) dont les installations sont situées sur le territoire d'un autre Etat membre, quel est le laboratoire compétent pour réaliser les analyses dans cet Etat membre (équivalent de l'accréditation COFRAC) ?</p>	<p>La responsabilité de l'analyse du titre alcoométrique volumique total des marcs et des lies incombe au producteur</p> <p>En cas de livraison de ses sous produits à un opérateur dont les installations sont situées sur le territoire d'un autre Etat membre, il lui incombe de faire prélever et analyser ses marcs et ses lies, selon la méthode décrite aux annexes I et II de l'arrêté du 18/08/2014, par un laboratoire disposant d'une accréditation délivrée par le COFRAC selon le programme n° 78, ou par un laboratoire disposant d'une certification de son système de management de la qualité enregistré auprès de FranceAgrimer</p> <p>La procédure d'enregistrement auprès de FranceAgriMer concerne également les laboratoires d'un autre Etat membre qui ne disposeraient pas de l'accréditation n°78 du COFRAC, et qui disposeraient une certification de leur système de management de la qualité.</p>
<p>Quelle est la méthode d'analyse à utiliser pour les lies ?</p>	<p>L'analyse doit permettre de déterminer le titre alcoométrique volumique total des lies</p> <p>La méthode utilisée est celle décrite à l'annexe I de l'arrêté du 18/08/2014</p>

FAQ ELIMINATION DES MARCS DE RAISINS ET LIES DE VINS

19/09/2014

Un laboratoire peut-il sous traiter les analyses à un autre laboratoire ?	<p>L'obligation de faire analyser le titre alcoométrique volumique total des sous produits incombe aux producteurs</p> <p>Le prélèvement ainsi que l'analyse doivent être réalisés par un laboratoire accrédité COFRAC selon le programme n° 78 ou par un laboratoire œnologique enregistré auprès de FranceAgriMer</p> <p>Le sujet de la sous traitance relève de la traçabilité et donc de l'accréditation et de la certification du système de management de la qualité</p>
Aucun laboratoire accrédité COFRAC ne veut faire l'analyse de mes marcs que puis-je faire ?	<p>Contactez l'un des laboratoires du service commun des laboratoires dont les adresses sont accessibles sur le site :</p> <p>douane.gouv.fr</p>
Je livre mes marcs à un distillateur ambulant qui ne dispose pas d'un pont bascule, comment la pesée des marcs peut elle être faite ?	<p>Le distillateur ambulant est un "opérateur" au sens de l'article 1 de l'arrêté du 18/08/2014</p> <p>Lorsque la livraison est faite auprès d'un "opérateur", c'est cet opérateur qui doit peser ou faire peser les marcs lorsqu'ils les prennent en charge</p> <p>Si le distillateur ambulant ne dispose pas d'un pont bascule, il doit faire peser les marcs par un dispositif répondant à la réglementation, conformément à l'article 9 de l'arrêté</p>

Valorisation des marcs de raisins et des lies de vin

Fiche n°1 : Généralités

Cette fiche s'adresse aux producteurs de moût ou de vin, détenteurs de marcs de raisins et lies de vin .

Pourquoi un encadrement de l'élimination des marcs de raisins et des lies de vin ?

Le surpressurage des raisins est interdit, pour des raisons qualitatives, par la réglementation communautaire. Cette interdiction est complétée par l'obligation d'éliminer les marcs de raisins et les lies de vin, et, à travers eux, d'éliminer une quantité minimale d'alcool.

Les marcs de raisins et les lies de vin doivent présenter un degré minimum au moment de leur élimination. Ces dispositions visent à permettre la vérification de l'absence de surpressurage des raisins.

Par ailleurs, l'élimination des marcs de raisins et des lies de vin doit se faire dans le respect de la réglementation applicable en matière de protection de l'environnement.

Attention : la réglementation nationale évolue à compter de la vendange 2014.

Quelles sont les voies d'élimination possibles ?

Les marcs de raisins et les lies de vin peuvent être valorisés par :

- livraison à la distillation ;
- livraison à une unité de méthanisation ou un centre de compostage.

Les marcs de raisins peuvent par ailleurs être valorisés par :

- méthanisation sur votre exploitation ;
- compostage sur votre exploitation.

Enfin, les marcs de raisins peuvent être épandus, sur votre exploitation ou sur celle d'un tiers, sous réserve d'une étude préalable à l'épandage démontrant leur intérêt agronomique et leur innocuité.

Tableau récapitulatif :

Lieu d'élimination	Voie d'élimination	Marcs de raisins	Lies de vin
Livraison à un opérateur tiers	Distillation	x	x
	Méthanisation	x	x
	Compostage	x	x
Sur votre exploitation ou pour votre compte sur l'exploitation d'un autre agriculteur	Méthanisation	x	
	Compostage	x	
	Épandage	x	

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 vificateur
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 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 :

	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
Lies de vin	3 litres d'alcool pur pour 100 kg	4 litres d'alcool pur pour 100 kg	

Comment sont-ils mesurés ?*En cas de livraison à la distillation :*

Lorsque les marcs de raisins et les lies de vin sont livrés à la distillation, comme cela se faisait jusqu'à présent, le distillateur note la quantité d'alcool totale obtenue après distillation et la ventile entre les fournisseurs. Il communique à ceux-ci le poids ou le volume des marcs de raisins et lies de vin livrés ainsi que la quantité totale d'alcool obtenue.

Si vous choisissez une autre voie de valorisation que la distillation

Pour toutes les autres voies d'élimination, la quantité d'alcool contenue dans les marcs de raisins et lies de vin est calculée de la manière suivante.

Produit du poids du lot de marc de raisins (ou du volume du lot de lies de vin) par le titre alcoométrique volumique total du lot.

Deux mesures sont donc nécessaires pour effectuer ce calcul : le poids des marcs de raisins (ou le volume des lies de vin) et le titre alcoométrique volumique total.

La pesée des marcs de raisins*a) en cas de livraison à un opérateur chargé de leur élimination*

L'opérateur pèse chaque lot livré à l'entrée sur son site.

Il transmet au producteur le résultat de la pesée.

b) en cas d'élimination sur l'exploitation

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 et lies de vin*a) combien d'analyses doivent être réalisées ?*

L'analyse se fait sur chaque lot de lies de vin, et 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 lies de vin et 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).

Les laboratoires internes des opérateurs (hors distilleries) peuvent réaliser cette analyse s'ils répondent aux conditions ci-dessus.

Le producteur peut (facultatif) prévoir par convention que l'analyse est commanditée par l'opérateur qui traite ses marcs de raisins ou lies de vin. Dans ce cas, les résultats lui sont transmis avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

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 et des lies de vin	
	Marcs de raisins	Lies de vin	Par qui	Par qui	Quelle assiette
distillation	x	x	Par la distillerie	Par la distillerie	100% des lots de lies de vin ; 5% des lots de marcs de raisins
Méthanisation ou compostage (par livraison à un opérateur)	x	x	Par l'opérateur à qui les marcs de raisins sont livrés	Peut être confiée à l'opérateur sous réserve d'accord entre les 2 parties	Échantillon représentatif d'un ensemble de lots homogènes (couleur, période, maturité)
Méthanisation ou compostage (sur l'exploitation)	x		Par le producteur	Par un laboratoire accrédité ou certifié, sous la responsabilité du producteur	
Épandage (sur l'exploitation ou celle d'un tiers)	x				

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 ?

Lorsque la quantité d'alcool à éliminer n'est pas atteinte par l'élimination des marcs de raisins et lies de vin : le producteur livre à la distillation une quantité de vin de sa 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.

Qui est dispensé de l'obligation d'éliminer les marcs de raisins et les lies de vin ?

- Les producteurs ayant produit eux-mêmes et dans leurs propres installations moins de 25 hectolitres de vin ou de moût ;
- Les producteurs de vins mousseux de qualité de type aromatique et de vins mousseux et de vins pétillants de qualité produits dans des régions déterminées du type aromatique, qui ont élaboré ces vins à partir de moûts de raisins ou de moûts partiellement fermentés achetés et ayant subi des traitements de stabilisation pour éliminer les lies, pour les lies correspondant à ces productions ;
- Les producteurs de vins de liqueur d'appellation d'origine protégée pour les lies correspondant à ces productions.

Dans ces cas, vous n'êtes pas non plus soumis à la vérification des quantités d'alcool éliminées et du titre alcoométrique volumique des marcs de raisins et des lies de vin.

En revanche, vous devez respecter la réglementation relative à la protection de l'environnement.

Quelle est la réglementation environnementale à respecter ?

Quelle que soit la voie de valorisation des marcs de raisins et des lies de vin, vous devez respecter la réglementation relative à la protection de l'environnement, en particulier la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement dès lors que l'activité (préparation, conditionnement de vins/ compostage/ méthanisation), éventuellement à partir d'un seuil minimal, implique son classement sous une rubrique de la nomenclature ICPE.

La réglementation applicable à chaque voie est rappelée dans les fiches spécifiques.

Quelles sont les possibilités de mise sur le marché ?

Toute mise sur le marché en tant que matière fertilisante ou support de culture doit se faire dans le respect de la réglementation existante (articles L. 255-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime).

Valorisation des marcs de raisins et des lies de vin

Fiche n°2 : Distillation

Vous pouvez remplir votre obligation d'élimination des marcs de raisins et des lies de vin par livraison à la distillation

Registres

Quelle que soit la voie de valorisation choisie, vous devez inscrire dans les registres vitivinicoles la destination de vos marcs de raisins et lies de vin, et y reporter les informations fournies par le distillateur sur le poids de marcs de raisins et la quantité totale d'alcool obtenu.

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

- les 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.

Pour les marcs de raisins, la quantité inscrite dans le registre est estimée, jusqu'à réception du résultat de la pesée des marcs de raisins transmis par le distillateur.

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 ou de la quantité totale d'alcool obtenue transmis par le distillateur.

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 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 :

	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
Marc 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
Lies de vin	3 litres d'alcool pur pour 100 kg	4 litres d'alcool pur pour 100 kg	

Comment sont-ils mesurés ?

Lorsque les marcs de raisins et lies de vin sont livrés à la distillation, le distillateur note la quantité d'alcool totale obtenue après distillation et la ventile entre les fournisseurs. Il communique à ceux-ci le poids des marcs de raisins livrés ainsi que la quantité totale d'alcool obtenue. Sont dispensés de l'obligation d'analyse du degré des marcs de raisins ou des lies de vin les producteurs qui livrent aux distillateurs certifiés dont les installations ne sont pas équipées pour produire directement des alcools à titre alcoométrique minimal de 92 %, aux distillateurs certifiés qui exercent leur activité en déplaçant leur alambic sur des ateliers publics, aux distillateurs certifiés dont la production d'alcool issu de marcs de raisins et de lies de vin est inférieur à 100 hectolitres d'alcool pur par campagne, et les producteurs qui disposent eux-mêmes d'installations de distillation dans lesquelles ils ne distillent que leurs propres marcs de raisins ou lies de vin.

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 autres voies d'élimination des marcs de raisins et lies de vin, lorsque la quantité d'alcool à éliminer n'est pas atteinte : 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 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 (rubrique 3642). 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).

En ce qui concerne les plate-formes collectives de stockage, elles relèvent de la rubrique 2716 de la nomenclature ICPE (déclaration : arrêté de prescriptions du 16 octobre 2010).

Valorisation des marcs de raisins et des lies de vin

Fiche n°3 : Livraison à une unité de méthanisation ou un centre de compostage

Vous pouvez remplir votre obligation d'élimination des marcs de raisins et des lies de vin par livraison à une unité de méthanisation ou un centre de compostage

Registres

Vous devez inscrire dans les registres vitivinicoles la destination de vos marcs de raisins et lies de vin, et y reporter les informations sur le poids de marcs de raisins, le volume de lies de vin, et leur titre alcoométrique volumique total.

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

- les 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.

Pour les marcs de raisins, la quantité inscrite dans le registre est estimée, jusqu'à réception du résultat de la pesée des marcs de raisins transmis par l'opérateur à qui vous les avez livrés.

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, si vous vous êtes chargé de faire réaliser l'analyse, ou par l'opérateur à qui vous avez livré vos marcs de raisins ou lies de vin, s'il s'est chargé de la faire réaliser.

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 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 :

	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
Lies de vin	3 litres d'alcool pur pour 100 kg	4 litres d'alcool pur pour 100 kg	

Comment sont-ils mesurés ?

La quantité d'alcool contenue dans les marcs de raisins et lies de vin est calculée par le produit entre le poids du lot de marc de raisins (ou le volume du lot de lies de vin) et le titre alcoométrique volumique total du lot. Deux mesures sont donc nécessaires : le poids des marcs de raisins (ou le volume des lies de vin) et le titre alcoométrique volumique total.

La pesée des marcs de raisins

L'opérateur à qui vous livrez vos marcs de raisins pèse chaque lot livré à l'entrée sur son site. Il vous transmet le résultat de la pesée.

L'analyse du degré des marcs de raisins et lies de vin*a) combien d'analyses doivent être réalisées ?*

L'analyse se fait sur chaque lot de lies de vin et 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 lies de vin et 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).

Les laboratoires internes des opérateurs peuvent réaliser cette analyse s'ils répondent aux conditions ci-dessus.

Le producteur peut (facultatif) prévoir par convention que l'analyse est commanditée par l'opérateur qui traite ses marcs de raisins ou lies de vin. Dans ce cas, les résultats lui sont transmis avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

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 et des lies de vin	
	Marcs de raisins	Lies de vin	Par qui	Par qui	Quelle assiette
Méthanisation ou compostage (par livraison à un opérateur)	x	x	Par l'opérateur à qui les marcs de raisins sont livrés	Peut être confiée à l'opérateur sous réserve d'accord entre les 2 parties	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 d'élimination des marcs de raisins et lies de vin, lorsque la quantité d'alcool à éliminer n'est pas atteinte par l'élimination des marcs de raisins et lies de vin : le producteur livre à la distillation une quantité de vin de sa 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 producteurs doivent prêter une attention particulière aux modalités de stockage des marcs dans l'attente de la collecte ou de la livraison à l'unité de compostage ou de méthanisation.

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 500 hl/an) ou à la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement (supérieure à 500 hl/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 (rubrique 3642). 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).

En ce qui concerne les plate-formes collectives de stockage, elles relèvent de la rubrique 2716 de la nomenclature ICPE (déclaration : arrêté du 16 octobre 2010).



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).



Valorisation des marcs de raisins et des lies de vin

Fiche n°5 : Épandage des marcs de raisins

Vous pouvez remplir votre obligation d'élimination de vos marcs de raisins par épandage sur votre exploitation ou sur celle d'un tiers dans le respect de la réglementation environnementale existante. Une étude préalable à l'épandage est nécessaire, et l'épandage doit être réalisé conformément au plan d'épandage.

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	Quelle assiette
Épandage (sur l'exploitation ou celle d'un tiers)	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 ?

L'annexe suivante reprend, en fonction de votre situation, les principaux points de la réglementation à respecter.

D'une manière générale, les points suivants requièrent une attention particulière de votre part :

- le stockage des marcs et leur transport : le stockage des marcs doit se faire sur des aires bétonnées équipées d'un système de récupération des jus, et le transport des marcs dans des bennes étanches ;
- une étude préalable doit permettre de déterminer l'intérêt agronomique des marcs de raisins, ainsi que leur innocuité. Sur la base de cette étude, un plan d'épandage est réalisé ;
- le lieu, les conditions et la période d'épandage.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter les services départementaux en charge de la police de l'eau ou des installations classées pour la protection de l'environnement.

Réglementation applicable en matière d'épandage des marcs de raisins de la vinification

Dans tous les cas :

Le rejet direct des marcs de raisins dans les eaux de surface ou souterraines est interdit.

Si vous êtes en zone vulnérable, vous devez respecter les prescriptions d'épandage définies par les programmes d'action nitrate. Ces prescriptions portent notamment sur les dates d'épandage, les conditions d'épandage (en particulier selon l'état des sols et leur pente), sur la dose d'azote épandue (obligation de calculer une dose prévisionnelle de manière à respecter l'équilibre de la fertilisation azotée) et sur la tenue de documents d'enregistrement (plans prévisionnels de fertilisation et cahier d'enregistrement des épandages de fertilisants azotés, y compris engrais de synthèse, effectués). Ces prescriptions peuvent être complétées ou renforcées dans certaines zones. Attention, les prescriptions d'épandage définies par les programmes d'actions nitrates peuvent avoir des conséquences sur le dimensionnement des ouvrages de stockage de vos marcs de raisins.

1. Votre installation relève des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE)

(rappel : déclaration si la capacité de production est comprise entre 500 et 20 000 hL/an, enregistrement pour une capacité supérieure à 20 000 hL/an, autorisation avec une capacité de production supérieure à 300 t de produits finis par jour ou 600 t par jour lorsque l'installation fonctionne pendant une durée maximale de 90 jours consécutifs en un an) :

- Vous avez d'ores et déjà soumis un plan d'épandage pour l'épandage de marcs de raisins de la vinification au préfet :
→ Vous devez notifier au préfet toute modification de ce plan d'épandage. On entend notamment par modification un changement de la nature des effluents épandus, de leur volume ou des parcelles réceptrices.
- Vous ne disposez pas encore de plan d'épandage pour l'épandage de vos marcs :
→ Vous devez notifier ce changement au préfet et l'accompagner d'un plan d'épandage.

L'épandage est soumis aux prescriptions techniques fixées à l'article 5.8 de l'arrêté du 15/03/99 (déclaration), à l'article 43 et annexe III de l'arrêté du 26/11/12 (enregistrement) et aux articles 27 à 33 de l'arrêté du 03/05/00 (autorisation).

Le préfet peut, selon l'importance du changement notifié, vous demander de déposer une nouvelle déclaration ou une nouvelle demande d'autorisation. Dans le cas d'une nouvelle autorisation, votre dossier devra contenir une étude d'impact et sera soumis à enquête publique.

2. Votre installation ne relève pas des ICPE

Dans tous les cas, vous êtes soumis aux dispositions du règlement sanitaire de votre département (RSD). Par défaut, le RSD type prévoit certaines distances de dépôt pour les matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols et certaines distances, zones et périodes d'épandage.

Vous pouvez contacter le service en charge de la police de l'eau dans votre département pour toute information complémentaire sur la mise en œuvre de la loi sur l'eau.

2.1 Vous épandez un apport d'azote total supérieur à 10 t/an, ou un volume annuel supérieur à 500 000 m³/an, ou une DBO₅ supérieure à 5 t/an :

→ l'épandage est soumis à autorisation au titre de la loi sur l'eau. Un dossier de demande d'autorisation est à déposer en préfecture, contenant notamment une étude d'impact. Il est soumis à enquête publique et à l'avis du CODERST (Conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques).

2.2 Vous épandez un apport d'azote total compris entre 1 t/an et 10 t/an, ou un volume annuel compris entre 50 000 et 500 000 m³/an, ou une DBO₅ comprise entre 500 kg et 5 t/an :

→ l'épandage est soumis à déclaration au titre de la loi sur l'eau. Un dossier de déclaration est à déposer en préfecture, contenant une notice d'incidences. Il n'est pas soumis à enquête publique ni à l'avis du CODERST, mais fait l'objet d'une décision préfectorale.

2.3. Vous êtes en dessous de ces seuils

Dans tous les cas, une étude préalable à l'épandage est nécessaire pour déterminer l'intérêt agronomique et l'innocuité de ces matières.

Sanctions encourues (hors conditionnalité)

Les sanctions encourues sont celles applicables aux titres des réglementations ICPE et loi sur l'eau (y compris programmes d'actions nitrates), et peuvent consister en des sanctions administratives ou pénales selon la gravité de l'infraction.

Elles concernent aussi bien le non respect des prescriptions techniques de stockage ou d'épandage de vos marcs de raisins, que le non respect des procédures administratives décrites ci-dessus.

Rappel : la présente fiche n'a pas valeur réglementaire ; elle vise à synthétiser les principales règles applicables.