

## Valorisation des marcs de raisins et des lies de vin

### Fiche n°3 : Livraison à un centre 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 sous-produits (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 avez livré vos sous-produits.

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 sous-produits, s'il s'est chargé de la faire réaliser.

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

Vos sous-produits doivent respecter deux seuils minimum :

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

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 sous-produits 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 sous-produits 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 sous-produits*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 sous-produits. 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	Sous-produits 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 sous-produits 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 sous-produits éliminés ne permettent pas d'atteindre la quantité d'alcool à éliminer ?***

Comme pour toutes les voies d'élimination des sous-produits, lorsque la quantité d'alcool à éliminer n'est pas atteinte par l'élimination des sous-produits : 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 sous-produits 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 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 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 du 16 octobre 2010).