

## 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 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 ?***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).