

**La FNDCV COMMUNIQUE : LE ROLE POSITIF DES DISTILLERIES**  
**VITICOLES**  
**RECONNU PAR L'EXPERIMENTATION NATIONALE FAM/IFV**  
**SOUS L'EGIDE DU MAAF**

Sous l'égide du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, FranceAgriMer et l'Institut Français du Vin, ainsi que de nombreux organismes et experts ont mené entre 2010 et 2013 une expérimentation relative à la valorisation et l'élimination des marcs de raisins et des lies de vin.

Quatre voies ont été étudiées sur les plans techniques, réglementaires, environnementaux et économiques :

- l'une existante : la filière distillation,
- deux autres utilisées dans un cadre dérogatoire : l'épandage et le compostage,
- la troisième autorisée uniquement dans ce cadre expérimental : la méthanisation.

**Sur le plan économique**, les coûts à supporter (frais de transport compris), par les producteurs de vin exprimés en euros/tonne de marcs selon cette étude FAM/IFV sont compris entre :

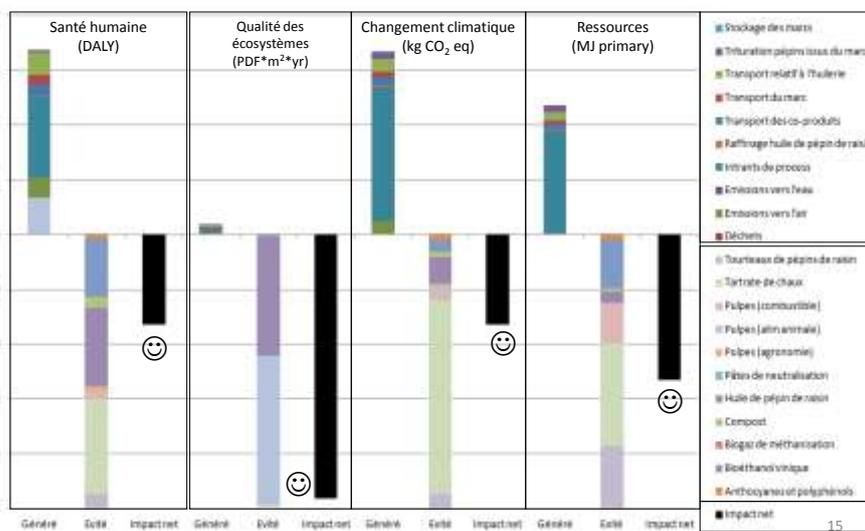
- 20 à 82 €/T de marcs en cas de méthanisation,
- 60 à 112 €/T de marcs en cas d'épandage,
- 63 à 100 €/T de marcs en cas de compostage,
- 0 €/T pour les producteurs de vins dans la quasi-totalité des cas pour la distillation.

**Sur le plan réglementaire**, les marcs étant des déchets en cas de non livraison en distilleries, le respect des normes environnementales en cas d'épandage, de compostage ou de méthanisation aboutit au minimum à la mise en place de plans d'épandages des marcs bruts ou des digestats après méthanisation avec toutes les contraintes attachées (directives nitrate, étude préalable avec analyse des sols, programme prévisionnel d'épandage, cahier d'épandage et suivi agronomique) et les contrôles y afférents par les autorités ad-hoc.

**Sur le plan environnemental**, l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) menée dans le cadre de cette expérimentation démontre que la filière distillerie est la plus vertueuse par rapport aux autres voies d'élimination. En effet, elle est la seule pour laquelle les effets évités sont supérieurs aux effets générés pour les 4 critères suivants : la santé humaine, la qualité des écosystèmes, les ressources, le changement climatique, et ce grâce aux nombreux coproduits mis sur le marché par les distilleries qui viennent en substitution d'autres produits moins vertueux (exemple : bioéthanol en substitution de l'essence).

Scenario: Distillation des marcs de raisins

Périmètre: De la sortie de l'exploitation viticole jusqu'à la vente de la totalité des coproduits



\*\*\*\*\*

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt a indiqué poursuivre quatre objectifs (source : Journal Officiel) repris ci-dessous en italique

- ↳ « ***Faire respecter l'interdiction communautaire de surpressurage des raisins qui correspond à une production de vin de qualité*** ». Les distilleries via la production d'alcool produit à partir de marcs et de lies, suivie dans le cadre d'une comptabilité matière contrôlée par la DGDDI, FAM, sont les meilleurs outils pour être garants de la réalisation de cet objectif.
- ↳ ***Assurer le respect de l'environnement pour le traitement des sous-produits de la vinification.*** »  
Les distilleries, installations classées pour la protection de l'environnement, sont les seuls outils en capacité de rentrer près de 850.000 T de marcs en 6 semaines (grâce à leurs équipements et expertise en termes de transports). Elles sont les plus vertueuses sur le plan environnemental (cf. ACV) et mettent sur le marché notamment des amendements organiques normés (NFU 44/051) utilisables sans plans d'épandages.
- ↳ « ***Apporter à tous les viticulteurs une solution d'élimination des sous-produits adaptés à leur situation.*** »

Les distilleries viticoles collectent et traitent 95% des marcs de raisin français et la totalité des lies. (Les adhérents de la FNDCV traitent également près de 700 000 hls d'effluents de leurs caves adhérentes.)

↳ ***Favoriser la modernisation, la diversification et le développement économique des distilleries, y compris par la valorisation des sous-produits de la distillation.***

Les distilleries viticoles qui ont un chiffre d'affaires moyen de 100 millions d'euros grâce notamment aux co-produits exportés, investissent chaque année entre 10% et 20% de celui-ci dans leurs outils pour améliorer les process, leur diversification, et réduire les empreintes carbone. Les distilleries emploient des centaines de salariés. Avec leur débouchés, alimentaires (pépins de raisins, colorants, polyphénols) énergétiques (bioéthanol, chaudières biomasse...), agricoles (amendements organiques NF U 44-051...), industriels (alcools, acides tartriques ...) sont à l'origine de filières dérivées. Par exemple la filière huile de pépins de raisins est également pourvoyeuse d'emplois et de chiffres d'affaires à l'exportation.

Le Président Hubert BURNEREAU a déclaré :

***« Cette expérimentation nationale menée sous l'égide du MAAF, par FranceAgriMer et l'IFV avec l'appui de nombreux experts indépendants pendant trois ans, démontre la pertinence des distilleries viticoles pour traiter les marcs et les lies sources d'emploi, d'investissement et de filières dérivées. Les distilleries sont les seuls outils en capacité pour traiter les marcs de raisins ET les lies de vins ET les vins. A l'heure où la France cherche à lutter contre la désindustrialisation et le chômage, les distilleries coopératives s'inscrivent plus que jamais comme des outils durables au service de la viticulture notamment en cas de crise ».***