

INFO VALORISATION DES RESIDUS DE LA VINIFICATION, CAMPAGNE 2015

Evolution de la réglementation nationale depuis la campagne 2014

Bonjour,

Le Décret 2014-903 du 18/08/14 et l'Arrêté du 18/08/14 relatifs aux modalités **d'élimination des sous-produits de la vinification** ont été publiés au Journal Officiel le 20 août 2014.

Le décret entre en vigueur le lendemain de sa publication et est donc applicable à la campagne 2015.

Textes de référence (cf docs ci-joints)

- 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.

Pour cette année 2015, les services des Douanes ont informé que des contrôles stricts seront prévus !

POUR RESUMER :

Sources : Fiches d'informations éditées par FranceAgriMer téléchargeables sur le site : <http://www.franceagrimer.fr/filiere-vin-et-cidriculture/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaître-le-vin/Les-sous-produits-de-la-vinification>

La réglementation nationale sur l'élimination des marcs de raisins et des lies de vin change à compter des vendanges 2014.

1) Modes de valorisation

Vous pouvez valoriser les **marcs de raisin** par :

- Livraison à une distillerie, certifiée par FranceAgriMer
- Livraison à une unité de méthanisation ou un centre de compostage, enregistrés auprès de FranceAgriMer
- Méthanisation sur votre exploitation dans le respect de la réglementation environnementale existante
- Compostage sur votre exploitation dans le respect de la réglementation environnementale existante
- Epandage sur votre exploitation ou celle d'un tiers dans le respect de la réglementation environnementale existante et sous réserve d'une étude d'épandage préalable

Vous pouvez valoriser les **lies de vin** par :

- Livraison à une distillerie, certifiée par FranceAgriMer
- Livraison à une unité de méthanisation ou un centre de compostage, enregistrés auprès de FranceAgriMer

2) Les informations à fournir :

Quelle que soit la solution choisie, les données suivantes sont obligatoires :

- **Renseigner les registres vitivinicoles : quantité de marcs de raisin et/ou de lies, date de sortie, voie(s) de valorisation, TAV total des lots, référence au document d'accompagnement de transport.** (cf Art 2 de l'Arrêté du 18/08/14)
- **Analyse du TAV total des lots de marcs et de lies** (cf Art 4 et 8 de l'Arrêté du 18/08/14). Elle se fera par un laboratoire accrédité (selon le programme 78 du COFRAC ou disposant d'une certification de son système de management de la qualité et préalablement enregistré auprès de FranceAgriMer, cf Art 5 de l'Arrêté du 18/08/14).
L'analyse peut éventuellement être réalisée par le prestataire qui valorise les résidus (distillerie, centre de méthanisation/compostage) (cf Art 6 de l'Arrêté du 18/08/14).
- **Quantité d'alcool contenue dans les sous-produits**, calculée en multipliant le poids du lot de marcs ou le volume du lot de lies par le TAV total du lot (cf Art 10 de l'Arrêté du 18/08/14).
En cas de livraison des marcs à un prestataire de valorisation, ce dernier effectuera la pesée à réception du lot et communiquera la quantité d'alcool. En cas de valorisation du marc sur l'exploitation le producteur devra avoir recours à un instrument de pesée répondant aux obligations réglementaires (cf Art 9 de l'Arrêté du 18/08/14).
- **Respecter les seuils minimum** concernant
 - o la quantité total d'alcool contenue dans les sous-produits
 - o le degré (TAV total) dans les produits.

Les seuils à respecter sont définis dans le Décret 2014-903.

- Lorsque les marcs de raisin sont valorisés sur l'exploitation transmettre également une **déclaration au service départemental en charge de la police de l'eau du département du siège de l'exploitation.**

POUR LES PRODUCTEURS BIO

► Les producteurs bio ayant l'habitude de composter ou d'épandre leurs marcs sur leur exploitation devront à présent répondre aux exigences documentaires ci-dessus.

Notamment, **il faudra peser les lots avec du matériel agréé et procéder à un échantillonnage pour la teneur en alcool par un laboratoire agréé Cofrac.** A défaut de disposer d'un matériel agréé, **la pesée peut être réalisée par un dispositif étalonné conforme à la réglementation en vigueur.**

En effet, aucune condition particulière n'est définie pour les bio dans le cadre de ces nouvelles dispositions.

► En cas de livraison de vos sous-produits à une distillerie :

Votre distillerie peut avoir mis en place une collecte spécifique des sous-produits bio : renseignez-vous auprès d'elle.

En cas de valorisation de vos sous-produits en bio pensez à les faire apparaître sur votre certificat bio. **(Le certificat de votre organisme de contrôle doit mentionner explicitement « marcs et lies certifiés »).**

A CONSULTER !

- 1) Vous Trouverez les informations complètes sur les nouvelles dispositions de valorisation des résidus de vinification sur le site de France AgriMer :

<http://www.franceagrimer.fr/filiere-vin-et-cidriculture/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaître-le-vin/Les-sous-produits-de-la-vinification>

Notamment, 5 fiches pratiques explicatives des différentes conditions de valorisation des sous produits :

- Fiche 1 : Généralités (concernant la valorisation des marcs et des lies)
- Fiche 2 : Distillation
- Fiche 3 : Livraison à une unité de méthanisation ou un centre de compostage
- Fiche 4 : Compostage ou méthanisation sur l'exploitation des marcs de raisin
- Fiche 5 : Epandage des marcs de raisin

- 2) La brochure technique : « **Quelle gestion des sous-produits vinicoles ?** »
Itinéraires N°25, Publication IFV, Novembre 2013.

Téléchargeable sur : <http://www.vignevin.com/publications/collection-itineraires.html>

Pour tout complément d'information :
votre contact Sudvinbio :

Brice abbiate, brice.abbiate@sudvinbio.com, 06 68 71 40 05