

## 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 sous-produits (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 ?***

##### ***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
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 sous-produits 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 sous-produits livrés ainsi que la quantité totale d'alcool obtenue.

### ***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 autres voies d'élimination des sous-produits, 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 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 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).