

MARCS DE RAISINS et LIES DE VIN

- Résidus de vinification -

Voici quelques éléments permettant de se faire une idée des quantités de résidus de vinification produits et traités dans le département de la Gironde, dans les distilleries fabriquant de l'alcool brut à 92 % minimum destiné à des usages énergétiques ou industriels, ainsi que de leur impact sur l'environnement.

LES RESIDUS DE VINIFICATION, REGLEMENTATION

le [Décret n° 2014-903 du 18 août 2014](#), pris en application du règlement [\(UE\) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013](#), complète le chapitre V du titre VI du livre VI du code rural et de la pêche maritime par une section 4 relative à la valorisation des résidus de la vinification.

L'un des articles ajoutés à ce code précise :

« Art. D. 665-34.-I.-Les producteurs satisfont à leur obligation de procéder, dans le respect de la réglementation relative à la protection de l'environnement et à la mise sur le marché des matières fertilisantes et supports de culture, à l'élimination de la totalité des résidus de la vinification ou de toute opération de transformation du raisin :

«-en livrant à un distillateur, à un centre de méthanisation ou à un centre de compostage tout ou partie des marcs de raisins et des lies de vin obtenus ;

«-en procédant, sur leur exploitation, à la méthanisation ou au compostage de tout ou partie des marcs de raisins ;

«-en procédant, sur leur exploitation ou sur celle d'un tiers, à l'épandage de tout ou partie des marcs de raisin. »

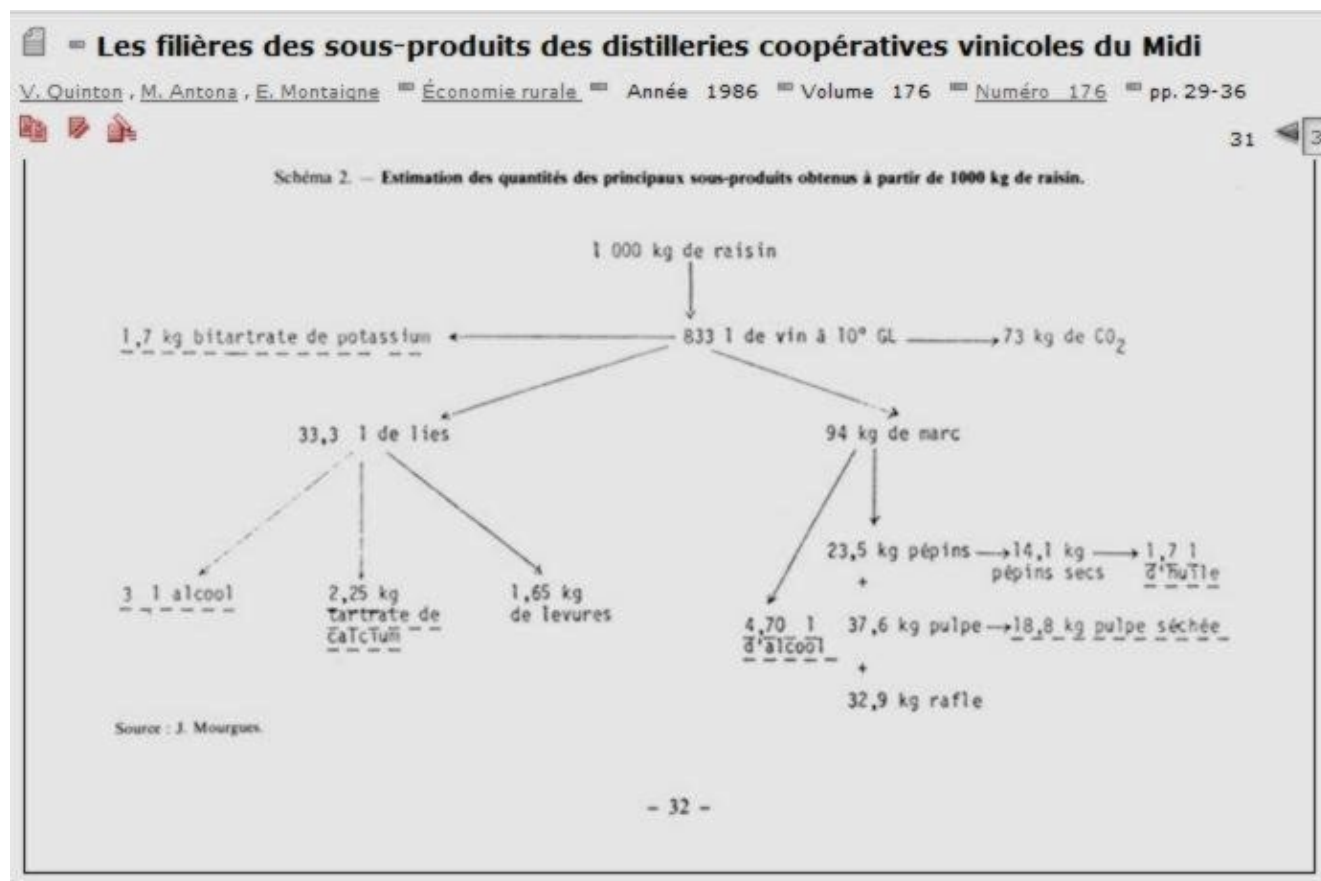
LES RESIDUS DE VINIFICATION ET LE PDPGDND

Les résidus de la vinification peuvent désormais être éliminés comme toute autre biomasse humide par méthanisation, compostage ou épandage, options que les viticulteurs peuvent choisir à la place de la distillation.

Il en résulte que ces résidus doivent être pris en compte dans le Plan départemental de prévention et de gestion des déchets non dangereux. Cela paraît d'autant plus nécessaire qu'un jour viendra où par suite de l'arrêt des aides qui l'accompagnent la production d'alcool brut à partir des marcs de raisins cessera. La totalité de ces marcs devra alors être répartie entre les autres moyens de les éliminer car on ne peut faire de l'eau-de-vie de bonne qualité qu'avec une matière première très fraîche.

QUANTITES DE RESIDUS DE VINIFICATION PRODUITS EN GIRONDE

A partir des chiffres du tableau¹ ci-dessous on peut estimer aisément les quantités de marcs de raisins et de lies produits en Gironde.



http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ecoru_0013-0559_1986_num_176_1_3787

833 litres de vins (8,33 hl) correspondant à 94 kg de marcs (0,094 tonne) et à 33,3 l de lies (0,333 hl),

on peut calculer que la récolte de 2008, soit 4 800 000 hl² de vin, a donné en gros :
54 000 tonnes de marcs et 192 000 hl (18 900 tonnes) de lies

et que les récoltes de 2007 ou 2009 pour 5 700 000 hl² ont donné chacune
64 000 tonnes de marcs et 228 000 hl (22 400 tonnes) de lies,

¹ Les marcs traités en Gironde donnent beaucoup moins d'alcool. Pour le reste les chiffres correspondent assez bien.

² Chiffres publiés par le CIVB.

QUANTITES DE RESIDUS DE VINIFICATION TRAITEES EN GIRONDE

Toutes les distilleries du tableau ci-dessous produisent, à partir des marcs et des lies, de l'alcool utilisé à des fins énergétiques ou industrielles.

Liste des distilleries girondines certifiées par FranceAgriMer pour 2014-201

DISTILLERIE GUY NEYRAC	BAGATELLE	33220	PINEUILH
UNION DES COOPERATIVES VINICOLES D'AQUITAINE UCVA	31 RUE EDOUARD BRANLY BP N°29	33230	COULTRAS
DISTILLERIE DOUENCE SAS		33330	VIGNONET
DISTILLERIE DE ST MARTIN DE SESSAS		33490	SAINT MARTIN DE SESSAS
DISTILLERIE DOUENCE SAS		33670	ST GENES DE LOMBAUD
SOC DISTILLERIES VINICOLES BLAYAIS	LIEU-DIT ROQUE DE THAU	33710	VILLENEUVE DE BLAYE
SOC DISTILLERIES VINICOLES BLAYAIS		33860	MARCILLAC

<http://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/33057/298616/file/Liste%20des%20Distillateurs%20certifi%C3%A9s%202014-2015.pdf>

Au moins trois d'entre elles sont en mesure de traiter au minimum 50 000 tonnes de marcs annuellement, parfois beaucoup plus, ainsi que les volumes de lies correspondants. Les autres sont semble-t-il moins importantes.

On peut donc estimer grosso modo que les quantités de marcs de raisins et de lies traitées par l'ensemble de ces établissements peuvent représenter **au moins quatre fois la production du département de la Gironde**, ce qui fait au minimum 250 000 tonnes de marcs de raisins et 80 000 tonnes de lies par an.

Il est à noter que ce tonnage de marcs de raisins traités chaque année en Gironde est du même ordre de grandeur que le quota départemental de déchets ménagers et assimilés envoyés annuellement à Lapouyade. C'est très excessif et mérite qu'on s'interroge sur l'opportunité de concentrer en Gironde le traitement des résidus de vinification en provenance de tout le Sud-Ouest.

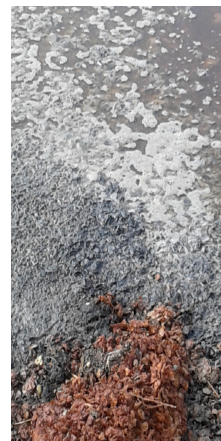
Les distilleries étant des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, la DREAL qui est en charge de ces établissements peut probablement donner une estimation plus précise des quantités traitées.

TRAITEMENT DES RESIDUS DE VINIFICATION EN DISTILLERIE

Comme jusqu'à présent les distilleries avaient le monopole de l'élimination de ces résidus et qu'elles restent parmi les choix possibles, on ne peut ignorer leurs pratiques au regard de la protection de l'environnement. Si les lies ne posent pas trop de problèmes, il n'en est pas de même pour les marcs de raisins dont le traitement est précédé de leur collecte et de leur stockage puis suivi de l'élimination des déchets de distillerie qui résultent de leur traitement.

Collecte des Marcs de raisins avant traitement :

Les marcs de raisins ont l'énorme inconvénient d'être produits en totalité en l'espace de quelques semaines. Cette production simultanée de tonnages très importants d'une biomasse très humide et putrescible qui se dégrade rapidement requiert de revoir totalement leurs conditions habituelles de collecte et de stockage ou bien tout simplement de décider de les épandre directement au sortir des presses des viticulteurs.



Tas de marcs sur le sol dans une mare de jus bouillonnant en attendant la collecte au bord d'une route.

Stockage des Marcs de raisins avant traitement :

Pour le stockage des marcs de raisins les distilleries qui fabriquent de l'alcool à usage énergétique ou industriel, n'ensilent pas (cf. photos ci-après). Elles n'en ont d'ailleurs pas l'obligation. Dans les meilleurs cas il leur est seulement prescrit «un stockage couvert avec sol étanche pour recueillir les jus». Pour un stockage de 50 000 tonnes les bâches plombées par des pneus sont des couvertures totalement illusoires qui s'envolent au premier coup de vent et que personne ne renouvelle ensuite. (Pour un véritable ensilage il faudrait par ex. des casiers fermés de 5 m de hauteur sur une surface d'1 ha, ou plus de surface pour une moindre hauteur, avec des équipements pour récupérer les gaz et les lixiviats).

Il faut donc regarder la réalité en face : ces marcs sont déposés en énormes tas en plein air. Exposés aux intempéries, ils sont envahis par des germes et vermines de toutes sortes et même de la végétation. Des fermentations aérobies et anaérobies ont ainsi tout le loisir de s'y développer. Les gaz, COV et odeurs qu'ils émettent augmentent rapidement en fonction du temps de stockage et de la température puis se déploient dans toute leur ampleur lors du traitement. Ce type de stockage préjudiciable à l'environnement et faisant fi des règles sanitaires les plus élémentaires n'est pas acceptable. Il ne faut pas oublier que les marcs sont des matières organiques dont la décomposition en masse produit des gaz délétères au même titre que les algues bretonnes.

Ce qu'on ne supporterait pas de la part d'un commerçant pour quelques kilos de raisins écrasés, on le laisse faire depuis des années pour des dizaines de milliers de tonnes de marcs de raisins.



Stockage de marcs en plein air en attente de traitement et « jus de piles » (lixiviats), dans diverses distilleries



Ce tas de marcs mesure à sa base 92 m x 40 m



Vue sur les lagunes écumantes



Mesures du plus gros tas de marcs : 61 m x 32 m à la base

Panache de fumée chargée en particules

Toutes ces photos montrent des tas de marcs totalement découverts.

LES RESIDUS DE DISTILLERIE

Après la préparation de piquettes devant être distillées (*produites par épuisement des marcs fermentés, avec de l'eau*) il reste la même quantité de marcs qu'auparavant mais ils ne correspondent plus à la définition des « marcs de raisins » (*résidu du pressurage des raisins frais, fermenté ou non*). Ces résidus d'un processus industriel sont devenus des marcs épuisés. Les distillateurs les éliminent de différentes manières :

- Séchage/combustion qui libèrent des rejets atmosphériques très polluants nécessitant un traitement des fumées et donnant les déchets de ce traitement éventuel et des cendres
- Méthanisation produisant du gaz et donnant des résidus, les digestats. (Rarement pratiquée).
- Production de compost normé (qu'il ne faut pas confondre avec le marc enrichi)
- Production de « marc enrichi » : mélange mal défini, mal stabilisé, à l'odeur nauséabonde, composé de marcs épuisés, de rafles, de vinasses concentrées ou de boues issues de la station d'épuration de l'usine et probablement aussi de déchets de combustion. Ne bénéficiant d'aucune norme, il devrait faire l'objet de plans d'épandages, non prévus jusqu'à présent.



Tas de marc enrichi déposé en bordure d'une vigne en attendant d'y être enfoui et détail en gros plan

Les boues résiduelles de distillerie :

Les liquides résiduels de distillation et les eaux usées d'exploitation passent par une station d'épuration. Les eaux épurées étant rejetées dans un cours d'eau ou épandues sur des terrains faisant l'objet de plans d'épandages, il faut éliminer les boues résiduelles. Si la production de marc enrichi ne suffit pas à absorber tous ces déchets liquides, des vinasses concentrées ou des boues peuvent être épandues en quantités importantes dans des conditions non contrôlées, non prévues dans les arrêtés d'autorisation.



Tonne à lisier épandant sur un terrain agricole et détail en gros plan.

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Prise entre des impératifs environnementaux avérés et les attermoiements de professionnels qui ne souhaitent pas changer leurs habitudes, l'Administration ne parvient pas à faire respecter correctement la réglementation ni les décisions de justice.

Dans l'immédiat il est à prévoir que ces distilleries vont continuer à stocker et à traiter la plus grande partie des marcs de raisins du Sud-Ouest comme par le passé dans les mêmes conditions déplorables.

Par la suite des entreprises de compostage et de méthanisation vont s'intéresser au traitement de ces résidus. Elles auront l'avantage de diminuer les prélèvements d'eau et les rejets liquides et d'éviter le séchage et la combustion des marcs, ce qui réduira les pollutions de façon appréciable. Mais si le volume total à traiter n'est pas réparti entre de nombreuses petites entreprises afin d'effectuer le traitement en un minimum de temps, ces opérateurs se trouveront confrontés, eux aussi, au problème du stockage de longue durée des marcs de raisin.

Pour un avenir durable, le traitement par les viticulteurs eux-mêmes est préférable. Outre une répartition plus équilibrée. Cette solution a pour avantages d'éviter le stockage de longue durée, des transports inutiles, un afflux excessif de résidus en provenance de départements extérieurs à la Gironde, une grande consommation d'eau, des pollutions exagérées et d'éventuels problèmes sanitaires engendrés par le stockage et le traitement en usine.

Selon les données du CIVB pour 2008, la Gironde compte 8650 viticulteurs et la surface moyenne d'une exploitation est de 14,6 ha ; il y a donc une majorité de petites propriétés. D'après le calcul réalisé plus haut, la production moyenne par propriété de résidus de vinification est d'environ 7,4 t de marcs et 2,5 tonnes de lies. Le compostage ou la méthanisation sans utilité véritablement avérée dans leur cas entraîneraient des installations et des soins hors de leurs possibilités.

L'épandage (dispersion suivie d'un passage de charrue) faisant bénéficier le sol d'un apport de matière organique non dénaturée est alors l'option la plus adaptée : simple, rapide et efficace. La répartition d'une récolte de marcs de 64 000 tonnes sur la surface du vignoble bordelais de 126 290 ha donne 0,51 tonne/ha (51 gr par m²) qui sont très rapidement absorbés par la microfaune et les micro-organismes présents dans le sol. En y ajoutant les lies on arrive à 0,68 tonnes/ha. Ce n'est donc en aucun cas plus polluant qu'un labour qui enfouit de l'herbe.



Pollutions qu'on aimerait ne plus jamais voir.



La prévention est indispensable.

CONCLUSION

On se trouve, là, devant une importante source de résidus qui nécessite une forte action de prévention. Le non-respect des normes environnementales provoque des pollutions qui sont à proscrire et les associations locales pour la protection de l'environnement sont bien placées pour le constater. Elles jouent leur rôle en signalant les désordres importants et habituels qu'il faut prévenir..

Les caractéristiques des marcs de raisins : humidité très importante et putrescibilité conjuguées avec la simultanéité de leur production, sont à l'origine de problèmes qui ne peuvent qu'augmenter si les établissements destinés à les traiter se raréfient en nombre et s'accroissent démesurément comme c'est la tendance actuelle.

Ces considérations amènent à conclure que le traitement des résidus de vinification dans les propriétés, rapidement après leur sortie des presses, est la solution la plus raisonnable et que dans la plupart des cas l'épandage est l'option la plus pertinente. Il est donc souhaitable qu'une majorité de viticulteurs reviennent à cette pratique qui a fait ses preuves dans le passé.

Le Décret du 18 août 2014 est l'expression d'une sage décision qui redonne aux viticulteurs la liberté de décider de l'utilisation de leurs résidus, leur rendant ainsi entièrement la maîtrise de leur exploitation et la responsabilité de leur production dans un contexte de protection de l'environnement.