Les distilleries vinicoles françaises

Les distilleries vinicoles françaises se révèlent les véritables outils environnementaux de la viticulture.
L'Analyse du Cycle de Vie (ACV) de Quantis le confirme.

Les distilleries, implantées dans les régions viticoles françaises depuis plus de 100 ans, ont été créées par et pour la viticulture afin d'améliorer la qualité des vins et de réguler le marché du vin.

Chaque année, dès le début des vendanges, les distilleries vinicoles françaises collectent :

- plus de **850 000 tonnes (T) de marcs de raisin frais** en 8 semaines
- près d'**1,4 millions d'hectolitres (Hl) de lies de vin et des bourbes** toute l'année
- **1 million d'hectolitres (Hl) de vins de crise et de vins excédentaires** (campagne 2009-2010)

En tant qu'**outils environnementaux de la viticulture,** les distilleries valorisent ces sous-produits de septembre à juin en* :

Valorisation des sous-produits	Principaux usages
• 170 000 T d'amendements organiques normés	Viticulture
• 30 000 T d'engrais organiques normés	Viticulture, agriculture
• 100 000 T de pulpes de raisin déshydratées	Engrais, alimentation animale, biomasse
• 13 000 T de tartrate de chaux	Viticulture, agro-alimentaire
• 400 000 Hl d'alcool vinique	Biocarburants
• 80 000 Hl d'eaux-de-vie	Eaux-de-vie d'appellation
• 70 000 T de pépins	Huilerie, cosmétique, pharmacie
• 5 000 T de pépins polyphénoliques	Cosmétique, alimentation humaine
• 3 T d'huiles essentielles	Cosmétique

Résultats de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV)

L'ACV est une méthode normalisée, régie par les normes ISO 14 040 et ISO 14 044. Elle permet d'évaluer les impacts d'un produit, d'un service ou d'une entreprise sur l'environnement en prenant en compte son cycle de vie.

Conclusion de Quantis validée par 3 experts indépendants (= revue critique) :

Bien que la filière des distilleries nécessite des ressources énergétiques importantes**, **la valorisation des marcs de raisin frais alcoolisés par les distilleries est meilleure pour l'environnement** que leur compostage et leur épandage.

La distillation est la voie de valorisation la plus avantageuse d'un point de vue environnemental* et elle est à privilégier.**

QUANTIS, 2012. Analyse du cycle de vie comparative des filières de valorisation du marc de raisin. 93p.

* cf. schéma de production sur la plaquette UNDV ou le site internet : www.undv.fr
** Les bilans énergétiques se sont améliorés depuis l'étude avec l'installation de chaudière biomasse pour 50% des distilleries de l'échantillon
*** Sous réserve d'optimiser les coproduits valorisés (nombre et type)

Démarche de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV)

Réalisée par Quantis, bureau indépendant d'experts.

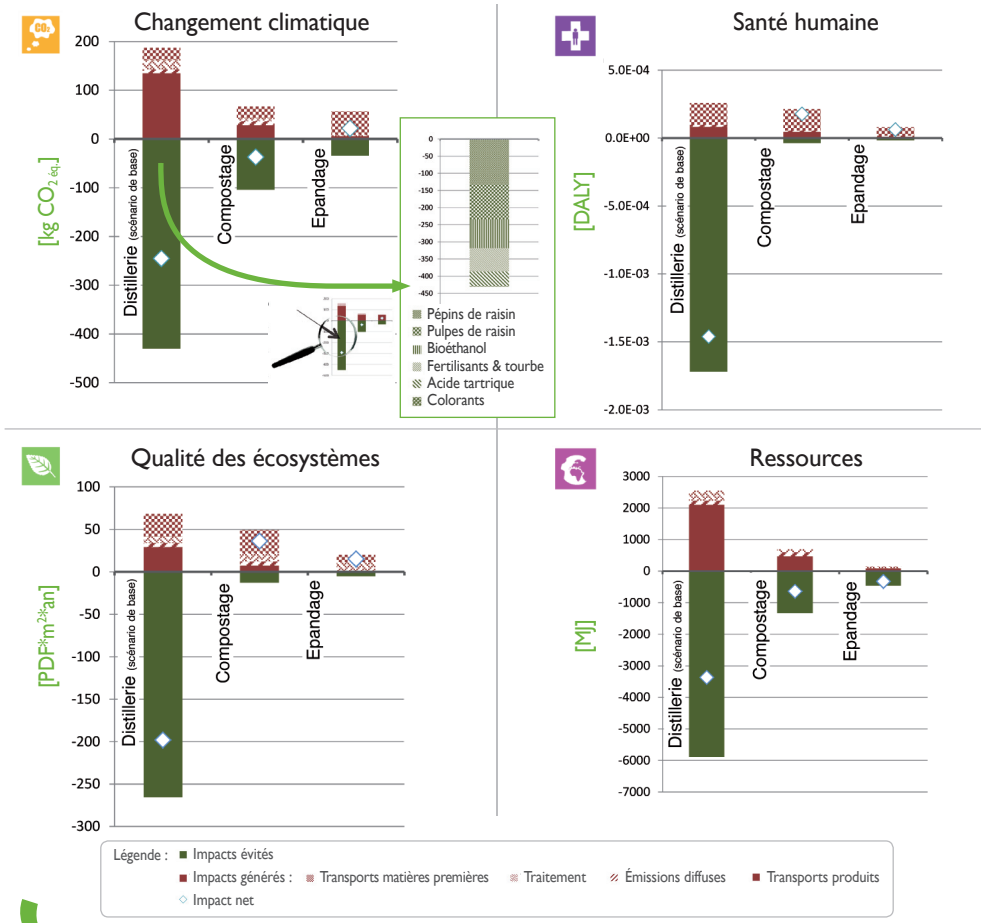
L'ACV de Quantis a comparé l'impact environnemental (= impacts générés et évités) de 3 voies de valorisation éventuelles des marcs de raisin frais alcoolisés :

- la distillation
- le compostage sur une plate-forme dédiée*
- l'épandage par les viticulteurs

* Voie de valorisation hypothétique

Ces 3 voies sont comparées selon une même référence :
« **traiter et respectivement valoriser une tonne de marc de raisin alcoolisé** »

Impact environnemental généré et évité par voie de valorisation (pour traiter 1 tonne de marcs de raisin alcoolisés)



Constat : Les impacts évités par la distillation sont beaucoup plus importants que les impacts générés.

Pour toutes questions relatives à l'ACV, nous vous proposons de contacter l'UNDV - Union Nationale des Distilleries Vinicoles
2 route de la distillerie - 33670 Saint Genès de Lombaud
Tel : 06 68 60 30 20 - Fax : 05 56 23 01 12 - Email : undv.cldouence@yahoo.fr - Site internet : www.undv.fr