

UNION NATIONALE DES DISTILLERIES VINICOLES

1, Place Paul BEC
Les Echelles de la Ville
34000 MONTPELLIER

Tél : 04.67.22.32.05

Fax : 04.67.22.37.66

PROJET DE REFORME SANS CONCESSIONS OU PROJET DE REFORME SANS REFLEXION ?

La Commission Européenne a rendu publique ce 4 juillet sa proposition de réforme de l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole.

Quelles mesures ?

L'abolition immédiate des mesures de marché: pour parvenir à cette régulation, la Commission Européenne décide la suppression totale des mesures de soutien aux distillations (la distillation en alcool de bouche, la distillation de crise, le soutien au stockage privé, l'aide aux moûts pour l'enrichissement et le jus de raisin) et surtout **le soutien à la distillation des sous-produits.**

Pour quelle utilisation ?

Pour consacrer l'essentiel des ressources à l'arrachage massif (200 000 ha dans l'Union Européenne sur une période de cinq ans), à la promotion des vins sur pays tiers et à la restructuration des vignobles.

Quelles conséquences ?

L'abandon de la distillation des sous-produits conduira à **mettre un terme à l'activité des distilleries, sans contreparties ni mesures transitoires.**

La distillation des sous-produits ou prestations viniques est la pierre angulaire de l'activité des distilleries; **sans elles la totalité des distilleries disparaîtront et la résolution des problèmes environnementaux avec.**

LES ALCOOLS DE MARC, LIE ET VINS DE CRISE SONT UTILISES DEPUIS DEJA QUINZE ANS A LA PRODUCTION DE BIOETHANOL, c'est la contribution ignorée de la viticulture à la lutte contre l'effet de serre.

Les prestations viniques permettent d'assurer **un haut niveau qualitatif des vins** mis en marché sans lequel tout effort de redéploiement à l'exportation serait vain. La livraison des sous-produits permet de traiter l'intégralité des marcs, lies et bourbes.

Les prestations viniques procurent une politique environnementale de très haute qualité au secteur viticole en assurant une valorisation remarquable des sous produits.

Les distilleries en quelques chiffres :

- Les distilleries traitent chaque année en moyenne en France 800 000 à 1 million de tonnes de marcs, 2 à 3 millions d'hectolitres de lies et 3 à 5 millions d'hectolitre de vin, soit une pollution moyenne évaluée à **250 000 tonnes de DCO par an, l'équivalent de la pollution d'une ville de 12 millions d'habitants (chiffage UNGDA).**
- La distillation en France des marcs (1 million de tonnes/an), des lies (2 à 3 millions d'hectolitres), des vins de crise (1 à 3 millions d'hectolitres), permet de capter environ 1 million d'hectolitre d'alcool brut. Or, l'éthanol contenu est un des composés Organo Volatils (COV) responsables pour partie de l'effet de serre. La captation des COV est obligatoire dans la réglementation environnementale française et résulte des directives européennes.
- Si 50% du marc produit en France est déversé dans des champs pendant les vendanges soit environ 480 000 tonnes cela correspondrait à 800 000 m³ qui couvriraient 1 860 000m² exposés à l'air, au soleil et à la pluie d'où s'échapperaient en 10 heures 2232 tonnes d'éthanol (COV). La lie ultérieurement épandue sur les marcs ou dans les champs augmenterait ces émanations de COV.

Qui devra payer le traitement des sous produits de la vigne ?

Sans les distilleries, la Viticulture aura à traiter sa dépollution et les coûts liés à une réglementation extrêmement rigoureuse :

- Les installations existantes qui traitent les effluents liquides ne pourront en aucun cas recevoir la charge polluante supplémentaire contenu dans les lies de vin d'où agrandissement nécessaire des stations et investissements très importants
- Les marcs de raisins ne pourront être épandus en l'état dans les cultures (émanation de COV). Les caves sont des établissements classés. Les marcs et lies de vin ALCOOLISES abandonnés dans les champs seront considérés comme des déchets de la viticulture (référence 02.07.01 sur la nomenclature des déchets). Pour éviter cela il faudra les stabiliser par compostage dans des centres agréés pour recevoir les résidus des industries agros alimentaires. De plus la réglementation environnementale de la CEE exige la valorisation des sous produits, résidus, déchets afin d'obtenir de nouveaux produits utilisables, de l'énergie avant d'en arriver au rejet ultime. C'est le travail actuel des distilleries.

Quelles conséquences sociales ?

Les distilleries représentent en France plusieurs milliers d'emplois directs. La quasi-totalité de ces emplois seraient supprimés.

Sans les prestations viniques et les aides aux distillations de marcs et lies, **les distilleries seront condamnées à disparaître et ne pourront rouvrir si la conjoncture l'exige pour distiller des excédents.**

Au cours des 5 dernières campagnes, il a été distillé au titre de la distillation de crise reprochée par Bruxelles :

- campagne 2000/2001 : 271 388 hl
- campagne 2001/2002 : 2 352 000 hl
- campagne 2004/2005 : 1 085 600 hl
- campagne 2005/2006 : 2 609 028 hl

Quels outils distilleront ces excédents de vin si l'obligation de livraison des sous-produits en distillerie n'est pas maintenue ?

Les conséquences sur les emplois de la Viticulture ne seront pas neutres. En cas de crise et de mévente, comment les producteurs écouleront-ils leurs stocks ? Est il ACCEPTABLE que demain le prix des vins de table et de pays en France soient fixés par le prix de vente des eaux de vie de vin LIBREMENT DISTILLE dans d'autres pays de la CEE. C'est ce qui va arriver avec la suppression de l'encadrement de la distillation de bouche.

En ce sens, la Commission commet une grave erreur. Il faut que la Viticulture elle-même manifeste vivement son désaccord et s'oppose à cette réforme.

Les distilleries vinicoles ne veulent pas être les boucs émissaires de la réforme. Faut-il que les distilleries aillent déverser des tonnes de marcs devant les portes des politiques, ou celles de la Commission ?

Ce que la commission propose c'est le démantèlement de l'outil industriel de distillation européen actuellement au service de la viticulture RENDANT TOUT RETOUR EN ARRIERE IMPOSSIBLE. A terme cela conduira à la délocalisation des vignobles.