



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

viticulture

Question orale n° 1686

Texte de la question

M. Jean-Marie Rolland attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur l'expérimentation par le vignoble chablisien, depuis 2005, du principe du volume complémentaire individuel (VCI) qui permet de mettre en réserve une partie excédentaire de la récolte dans la limite de dix hectolitres par hectare et par an. Son but est de réguler l'offre du volume de chablis pour faire face aux aléas climatiques fréquents dans ce vignoble très septentrional. Le volume commercialisé est ainsi toujours constant. Ce volume mis en réserve est régénéré chaque année afin d'avoir en réserve le dernier millésime. Outre l'effet sur le marché, l'intérêt du VCI est également environnemental. En effet, les producteurs étant garantis de la quantité de vin qu'ils pourront commercialiser, ils ont, pour la plupart, renoncé aux dispositifs de chauffage jadis utilisés pour protéger les vignes lors de gelées de printemps ainsi qu'aux protections par aspersion d'eau. Ils ont également réduit l'utilisation de produits phytosanitaires. La profession dispose des indicateurs chiffrés prouvant la bonne maîtrise du dispositif du VCI, notamment en termes de traçabilité. L'aspect fiscal a été réglé, ainsi que les difficultés qui auraient pu se poser lors d'une cessation d'activité ou de cessions de parts. Devant le succès de cette expérimentation, il souhaiterait connaître sa position sur ce dispositif et la date à laquelle il sera pérennisé.

erratum : Au lieu de :Agriculture (viticulture - volume complémentaire individuel - expérimentation - bilan et perspectives)M. Jean-Marie Rolland attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur l'expérimentation par le vignoble chablisien, depuis 2005, du principe du volume complémentaire individuel (VCI) qui permet de mettre en réserve une partie excédentaire de la récolte dans la limite de dix hectolitres par hectare et par an. Son but est de réguler l'offre du volume de chablis pour faire face aux aléas climatiques fréquents dans ce vignoble très septentrional. Le volume commercialisé est ainsi toujours constant. Ce volume mis en réserve est régénéré chaque année afin d'avoir en réserve le dernier millésime. Outre l'effet sur le marché, l'intérêt du VCI est également environnemental. En effet, les producteurs étant garantis de la quantité de vin qu'ils pourront commercialiser, ils ont, pour la plupart, renoncé aux dispositifs de chauffage jadis utilisés pour protéger les vignes lors de gelées de printemps ainsi qu'aux protections par aspersion d'eau. Ils ont également réduit l'utilisation de produits phytosanitaires. La profession dispose des indicateurs chiffrés prouvant la bonne maîtrise du dispositif du VCI, notamment en termes de traçabilité. L'aspect fiscal a été réglé, ainsi que les difficultés qui auraient pu se poser lors d'une cessation d'activité ou de cessions de parts. Devant le succès de cette expérimentation, il souhaiterait connaître sa position sur ce dispositif et la date à laquelle il sera pérennisé.Lire :Agriculture (viticulture - sous-produits de la vinification - usage)M. Jean-Marie Rolland attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les méthodes alternatives à la distillation des sous-produits issus de la vinification. À ce jour, le traitement des sous-produits est lié à la réglementation en vigueur qui impose à la viticulture et au négoce de fournir de l'alcool à l'État. Les sous-produits sont donc fournis à titre gracieux aux distillateurs qui perçoivent, en plus de ces revenus, des aides pour le transport et la transformation des marcs et lie de vin. Ces aides sont toutefois destinées à disparaître à l'horizon 2013 avec la réforme de la PAC. Par ailleurs, le nombre décroissant de professionnels de la distillation ainsi que la concentration et l'éloignement grandissant des opérateurs vont entraîner une augmentation inévitable des coûts, notamment ceux liés au transport. Cela amène aujourd'hui les professionnels de la vigne à envisager des

méthodes alternatives qui permettraient une réduction des coûts pour la profession, pour la collectivité mais qui seraient aussi respectueuses de l'environnement. Cette évolution apparaît indispensable et des expérimentations sont déjà en cours. Les professionnels du vignoble chablisien envisagent aussi de mettre en place un programme de méthodes alternatives. Il souhaiterait donc connaître sa position sur un tel projet.

texte consolidé : M. Jean-Marie Rolland attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les méthodes alternatives à la distillation des sous-produits issus de la vinification. À ce jour, le traitement des sous-produits est lié à la réglementation en vigueur qui impose à la viticulture et au négoce de fournir de l'alcool à l'État. Les sous-produits sont donc fournis à titre gracieux aux distillateurs qui perçoivent, en plus de ces revenus, des aides pour le transport et la transformation des marcs et lie de vin. Ces aides sont toutefois destinées à disparaître à l'horizon 2013 avec la réforme de la PAC. Par ailleurs, le nombre décroissant de professionnels de la distillation ainsi que la concentration et l'éloignement grandissant des opérateurs vont entraîner une augmentation inévitable des coûts, notamment ceux liés au transport. Cela amène aujourd'hui les professionnels de la vigne à envisager des méthodes alternatives qui permettraient une réduction des coûts pour la profession, pour la collectivité mais qui seraient aussi respectueuses de l'environnement. Cette évolution apparaît indispensable et des expérimentations sont déjà en cours. Les professionnels du vignoble chablisien envisagent aussi de mettre en place un programme de méthodes alternatives. Il souhaiterait donc connaître sa position sur un tel projet.

Texte de la réponse

MÉTHODES ALTERNATIVES À LA DISTILLATION DES SOUS-PRODUITS ISSUS DE LA VINIFICATION

M. le président. La parole est à M. Jean-Marie Rolland pour exposer sa question, n° 1686, relative aux méthodes alternatives à la distillation des sous-produits issus de la vinification.

M. Jean-Marie Rolland. Ma question, madame la secrétaire d'État chargée de la santé, s'adressait à votre collègue ministre de l'agriculture, mais puisqu'elle concerne la distillation des sous-produits issus de la vinification, et que le vin, disait Pasteur, est " la plus saine des boissons ", il est tout à fait naturel que vous me répondiez. (*Sourires.*)

Dans le traitement des sous-produits de la vigne, la réglementation en vigueur impose aux viticulteurs de fournir les marcs de raisin et la lie du vin afin qu'ils soient distillés. Ces sous-produits sont fournis gratuitement aux distillateurs, qui bénéficient de primes pour le transport et la transformation. Mais ces aides vont disparaître avec la réforme de la PAC, à l'horizon 2013. D'autre part, les distillateurs sont de moins en moins nombreux. Ils se concentrent, et sont donc de plus en plus éloignés des lieux de vinification, ce qui va entraîner une augmentation inévitable des coûts, notamment ceux liés au transport. Les distillateurs se tournent déjà vers les vigneron en leur demandant d'assumer une partie des coûts supplémentaires, lesquels seront répercutés sur les prix.

Dans ma région de Chablis, 70 % du vin est exporté. Nous sommes donc en plein débat : comment ne pas augmenter le prix des produits fabriqués en France ? Cela amène aujourd'hui les professionnels de la vigne, et notamment la Fédération de défense de l'appellation Chablis, syndicat représentant l'ensemble des professionnels de la filière, à envisager de nouvelles méthodes qui permettraient une réduction des coûts - pour la profession comme pour la collectivité -, mais qui seraient aussi plus respectueuses de l'environnement. Cette évolution apparaît indispensable et des expérimentations sont déjà en cours.

Je souhaite donc connaître la position du Gouvernement sur la mise en place de ces méthodes alternatives.

M. le président. La parole est à Mme la secrétaire d'État chargée de la santé.

Mme Nora Berra, *secrétaire d'État chargée de la santé*. Monsieur le député, je vous prie tout d'abord de bien vouloir excuser M. Bruno Le Maire, qui préside ce matin le Conseil national de la montagne.

Vous l'interrogez sur les conditions de collecte et de traitement des sous-produits de la vinification, et lui faites part en particulier des inquiétudes de la Fédération de défense de l'appellation Chablis.

Le système français d'élimination des sous-produits de la vinification mis en place depuis l'OCM de 2008 est fondé sur les dispositions réglementaires historiques imposant la livraison des sous-produits à la distillation. Ce dispositif permet de contrôler : d'une part, l'élimination effective des sous-produits et leur non-retour dans le circuit de la vinification ; d'autre part, les bonnes conditions environnementales de l'élimination de ces sous-produits.

Un système dérogatoire, appelé retrait sous-contrôle, permet le retrait des sous-produits par les producteurs afin de répondre à certaines situations spécifiques : absence de distillerie dans la zone, faible production de vin ou culture biologique des raisins.

Le ministre de l'agriculture souhaite que ce dispositif évolue dans le sens des demandes exprimées par les viticulteurs pour mieux valoriser ces sous-produits. Il a demandé à FranceAgriMer, en 2011, d'engager une expérimentation nationale sur les différents modes de valorisation possibles.

Il s'agit d'expertiser, du point de vue économique et environnemental, les voies alternatives, et notamment l'épandage, avec ou sans compostage, et la méthanisation des marcs.

L'orientation et le suivi de l'expérimentation nationale ont été confiés à un comité national de pilotage, auquel participent les organisations professionnelles et interprofessionnelles, notamment alsaciennes, ainsi que les administrations.

Un premier rapport d'étape sur cette expérimentation et les enseignements qui peuvent en être tirés sera présenté au conseil spécialisé viticulture de FranceAgriMer en mars 2012.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marie Rolland](#)

Circonscription : Yonne (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question orale

Numéro de la question : 1686

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 24 janvier 2012, page 731

Erratum de la question publiée le : 31 janvier 2012

Réponse publiée le : 1er février 2012, page 528

La question a été posée au Gouvernement en séance, parue dans le journal officiel le 24 janvier 2012