

## DISTILLATION

## Vers une campagne record pour le Rafidin

**POCANCY** Fruit d'une récolte abondante et d'un gain de parts de marché, le numéro 2 de la distillation en Champagne estime collecter deux fois plus d'aignes de raisins qu'en 2021. Une organisation de taille pour acheminer et valoriser les coproduits de la vendange au sein du site de Pocancy.



Des pépins aux jus en passant par les rafles de raisins, sur le site de Pocancy, tout est valorisé. T.C

## L'ESSENTIEL

- **En 2018**, la distillerie présente à Pocancy, qui travaillait sous l'étiquette du groupe Grap'sud, gagne son indépendance. Elle devient : le Rafidin.
- **La collecte d'aignes de raisins** (coproduits liés à l'activité de pressurage durant les vendanges) permet une production diversifiée : extraction de polyphénols, production d'alcools ou de matière biomasse...
- **En 2022**, le Rafidin estime une collecte située entre 20 à 22 000 tonnes d'aignes.

## THOMAS CROUZET

Les dernières bennes et citernes se succèdent du côté de l'ancienne usine de déshydratation de luzerne de Pocancy, à proximité de Châlons, reconvertie

en distillerie. La campagne de collecte d'aignes de raisins touche à sa fin pour l'entreprise du Rafidin, à mesure que les pressoirs champenois ferment leurs portes après une vendange particulièrement dense.

« Nous estimons, cette année, collecter 20 à 22 000 tonnes d'aignes, soit 2,5 fois plus de coproduits qu'en 2021 », note Frédéric Bon, codirigeant du Rafidin.

Un résultat croissant, fruit d'une récolte abondante en Champagne, mais aussi d'un gain de parts de marché de la part de l'entreprise, de l'ordre de 2 points. Cette dernière représente désormais 15 à 16% d'un marché dominé par le géant Jean Goyard, propriété du groupe Cristal Union.

« Cette année, il nous a fallu être plus réactif que jamais afin d'enlever dans les temps les résidus issus de la vendange », relate Frédéric Bon. L'étape de collecte est primor-

diale pour éviter que les centres de pressurage ne se retrouvent engorgés. »

Il faut dire que quatre ans après avoir gagné son indépendance, la distillerie du Rafidin a développé un processus d'acheminement et de valorisation des aignes de raisins bien huilé.

« Nous avons largement développé l'activité d'extraction et de purification des polyphénols présents dans les pépins de raisins, expose Frédéric Bon. Ces derniers sont employés pour réaliser des produits alimentaires, cosmétiques ou des compléments alimentaires. Ils sont notamment connus pour être de puissants antioxydants. »

## PRODUCTION D'HUILE DE PÉPINS DE RAISINS EN EXPÉRIMENTATION

Outre l'extraction des polyphénols, le Rafidin concentre également son activité autour de la production d'alcools traditionnels



« Nous estimons, cette année, collecter 20 à 22 000 tonnes d'aignes, soit 2,5 fois plus de coproduits qu'en 2021 »

Frédéric Bon, codirigeant du Rafidin

champenois, eaux-de-vie de vin et eaux-de-vie de marc, ainsi que de l'éthanol utilisé en biocarburant. Depuis peu, le Rafidin s'essaie même à la production d'huile issue des pépins de raisins, avec différentes expérimentations lancées. Une opération jusqu'alors

réalisée dans des huileries spécialisées en France, mais dont le distillateur champenois aimerait s'emparer localement.

Désormais, le Rafidin rassemble une vingtaine d'employés à temps plein sur son site de Pocancy, avec quarante chauffeurs supplémentaires mobilisés en prestation lors de la collecte.

« Grâce à notre activité d'extraction des polyphénols de pépins de raisins, nous avons une activité toute l'année », se satisfait Frédéric Bon. En quelques années, le distillateur de Pocancy s'est doté d'une solide réputation tant dans le vignoble que chez les négociants. Par ses points de collecte implantés aux quatre coins de l'environnement, le Rafidin est devenu un acteur local incontournable de la filière champagne, aux prestations prisées d'une partie des maisons, récoltants manipulateurs et coopératives. ■