

INDUSTRIE

La seconde vie du raisin et de ses résidus

Tout le monde le sait : les raisins cueillis au cours de la vendange servent à l'élaboration du célèbre champagne de notre terroir. Toutefois, qu'en est-il des déchets de ce raisin ; peaux, grappes et pépins ? Nous avons posé la question à la bioraffinerie Le Rafidin, située à Pocancy.

JEANNE BOVEROUX

Au cours de la vendange, les quelque 120 000 saisonniers embauchés œuvrent pour cueillir le raisin nécessaire à la conception du champagne. D'abord mis dans des caisses, les fruits sont ensuite emmenés dans des pressoirs afin d'en extraire le jus. Une fois cette étape réalisée, il reste, ce que Frédéric Bon, gérant de la société Le Rafidin, appelle « les coproduits », soit les déchets des vendanges : la peau, la grappe et les pépins ; et les « sous-produits de la vinification », les bourbes, les lies et les vins en excédant. Dans l'entreprise qu'il a lui-même constituée avec son beau-père, et qui est installée à Pocancy, entre Châlons et Épernay, tous ces résidus trouvent une seconde vie.

« Le but, c'est de valoriser tous les déchets que l'on aura collectés des vendanges » explique le gérant de la bioraffinerie. Une démarche qui s'inscrit dans une certaine circularité, et qui trouve toute son utilité dans le circuit court et donc, local. « On est forcément approvisionné en Champagne, ce qui fait vivre notre industrie » reprend Frédéric Bon.

Le principe de la bioraffinerie, théoriquement, est assez simple : chaque jour, pendant la vendange, une collecte de déchets est opérée par les transporteurs de l'entreprise.

Les pépins serviront à divers marchés : de l'alimentation animale à l'industrie de la mode

Au total, 200 centres de pressurages font appel au Rafidin, et 2 500 tonnes de co-produits sont acheminées sur le site à Pocancy. « C'est une logistique conséquente pour que l'enlèvement des déchets ne pose aucun problème aux vignerons ; un pilotage essentiel qui doit être bien géré pour ne pas bloquer le travail de nos clients » précise le professionnel. Puis, en dehors de cette période de vendanges très intense, ce sont les sous-produits de la vinification qui font l'activité du site. Il fonctionne donc tout au long de l'année, grâce à divers produits.

LE PROCESSUS DE FRACTIONNEMENT

Une fois les déchets des vendanges sur le site, le processus de « fractionnement » débute. C'est à ce moment précis que la matière dérivée en vrac est surprise pour faire sortir le jus. Ensuite, le tri est réalisé par une énorme machine : le jus est naturellement acheminé grâce au sol incliné dans des bas-



Toute la journée, des camions déchargent des tonnes de résidus de raisins qui seront transformés et valorisés. Remi Waffart

sines et les trois autres composantes du raisin sont séparées.

Les rafles (grappes de raisin sans les pépins et les peaux) tombent d'un côté, les peaux d'un autre. Quant aux pépins, un autre tapis les amène un peu plus loin. Chaque produit est alors récupéré par un conducteur d'engin et déposé dans un endroit où il subira une intervention spécifique. Cela correspond aux différentes étapes conduisant à la valorisation. Par exemple, les peaux sont stockées, ensilées et emballées afin de fermenter puisqu'à cet instant, elles comportent encore de l'alcool. Par la suite, un système à vapeur permet leur désalcoolisation.

Ce liquide obtenu, de « l'alcool du-

2 500

C'est le poids en tonnes de co-produits acheminés sur le site de Pocancy. Un record que l'entreprise a atteint ce 14 septembre

nable, explique le gérant, c'est du biocarburant utile aux véhicules ». Concernant les rafles, une fois mélangées aux peaux de raisin désalcoolisées et à de la paille, elles servent de compost. « Le fait de rapporter aux viticulteurs leurs produits transformés est une véritable solution pour leur vigne. Cela leur évite d'acheter des bouchons de compost en Bretagne ou ailleurs », les élé-

ments organiques retournent à la vigne, une façon de « boucler la boucle » selon Frédéric Bon.

LE COLOSSAL TRAITEMENT DES PÉPINS

Le traitement des pépins, c'est ce qui constitue la part la plus importante du travail de la bioraffinerie. Les pépins sont séchés par des machines puis déshydratés afin que les molécules intéressantes (le polyphénol, pour les scientifiques) restent stables. Le séchage conserve les propriétés antioxydantes.

Environ 100 tonnes de pépins sont séchées par jour. Ils serviront à divers marchés : l'alimentation animale, les compléments alimentaires, l'industrie de la mode et la nutri-cosmétique. Le traitement

du pépin va encore plus loin car à l'issue de l'extraction du polyphénol, il est emmené en huilerie. Après la confection de l'huile, son chemin prend fin : les tourteaux seront utilisés pour des chaudières.

Enfin, en déchet, il ne restera que le jus qui sera fermenté, puis distillé. De l'alcool, du biocarburant, est alors confectionné et d'autres molécules sont aussi récupérées, notamment pour réaliser des colorants.

Ce cheminement complexe est le fruit d'un travail de recherche qui se veut innovant, pour répondre à des enjeux environnementaux importants. « Collecter plus, pour valoriser mieux », ça se passe aussi dans les vignes d'après Frédéric Bon. ■