

Coopérative Cavale à Limoux : la deuxième vie du marc

À Limoux, la coopérative Cavale innove pour valoriser les résidus du marc de raisin traité par sa distillerie. Elle produit un compost qu'elle commercialise depuis peu, et planche en parallèle sur la faisabilité d'une production de combustible.

EN ce mois d'octobre, la distillerie de la coopérative Cavale est en pleine ébullition. Une trentaine de salariés s'activent pour recevoir les camions-bennes remplis de grappes de raisins et les traiter. À force de bains successifs, on produit principalement du colorant alimentaire, utilisé notamment pour les bonbons, et de l'alcool de bouche, purifié ici jusqu'à 95 %. La distillerie produit aussi, plus minoritairement, des polyphénols, des pépins de raisins, des pulpes, des tartres destinés à l'œnologie et des huiles essentielles. Mais à la fin du processus, les deux tiers du marc, soit 7 000 à 8 000 tonnes de produit grossier, restent sur les bras de la distillerie. Dès lors, la coopérative s'est posé la question : comment valoriser ces "col-lines" de déchets ? Et elle pense avoir trouvé deux solutions. D'une part, elle produit et commercialise, depuis un



Francis Pagès, président de la coopérative Cavale, Claire Salvat, chargée de mission et Christophe Bonnemort, directeur.

an maintenant, du compost, une première en France. La Cavale a déposé une marque, "ONZE300".

Du marc de raisin composté pendant neuf mois

Christophe Bonnemort, directeur général de la coopérative, en ouvre un sac. À l'intérieur, c'est un produit sombre, un peu granuleux, à l'odeur identique à celle d'un compost classique. "La réglementation impose trois mois pour la production d'un compost. Chez nous le compostage dure neuf mois. C'est un produit fini que nous proposons" explique-t-il. La Cavale travaille avec une plate-forme de compost arié-

geoise et en a commercialisé plus de 300 tonnes l'an dernier, auprès des professionnels, souvent adhérents à la coopérative, qui "maîtrise" quelque 4 000 hectares de vignes, et des particuliers, et prévoit d'en vendre 1 200 tonnes cette année. L'objectif étant d'atteindre les 2 000 à 2 500 tonnes en vitesse de croisière. "Ici les sols sont très pauvres en matières organiques, l'amendement est donc important", explique Claire Salvat, chargée de mission. Ce produit est utilisable en agriculture biologique.

Agro-testeurs

"Nous avons lancé des essais avec un bureau d'études basé à Lyon et un réseau de 15 exploitations d'agro-testeurs dans le Sud de la France. Le but est d'avoir une idée sur trois ans de l'impact sur les rendements, la qualité du raisin et le sol." Parallèlement, la coopérative a lancé un projet de valorisation qui concernerait l'autre moitié des marcs non exploités : elle souhaite en faire du combustible pour l'utiliser dans son outil de production. "L'idée c'est de gazéifier le marc", explique Christophe Bonnemort, afin de produire une pyrolyse avec un apport d'air limité. "Cela n'existe pas, actuellement, en France. La question est donc de savoir si ça sera adapté ou trop cher. L'Ademe nous finance les études."

Objectif : rétribuer les apporteurs

"Notre stratégie, c'est d'être autonomes énergétiquement" explique Christophe Bonnemort.

La coopérative Cavale, un ovni limouxin

"La coopérative Cavale a été créée en 1921", explique son président Francis Pagès. "Au début elle n'avait qu'une activité de distillerie. Désormais, quatre autres branches se sont greffées : l'approvisionnement, la SI-CAVAL, filiale qui gère six Gamm Vert, le moulin à huile d'olive et la collecte de céréales." La coopérative compte en tout environ 800 adhérents actifs, sur un territoire couvrant le quart Sud-Ouest de l'Aude. Cette "institution" historique compte 45 salariés et dispose de partenariats, notamment avec Invivo, Arterris et les deux coopératives viticoles Sieur d'Arques et Anne de Joyeuse.

Une politique déjà mise en œuvre avec des mesures comme la récupération de chaleur avec l'isolation des conduites de la distillerie d'alcool, l'installation de panneaux photovoltaïques... Car la distillerie est un équipement très consommateur en énergie, et l'équipement, vieillissant, nécessite des investissements, à l'image des 350 000 € récemment investis dans un séchoir. Le but final étant dirigé vers le coopérateur. "L'élimination du marc coûte 100 € / tonne. La moitié est aidée par l'État et l'Europe. L'autre moitié, on va se la chercher. L'objectif, c'est de valoriser le plus possible, afin de parvenir à rétribuer nos apporteurs" explique Christophe Bonnemort.

F.L.



Une fois triés, les pépins de raisins (dans les sacs) sont vendus à une huilerie basée à Béziers.

Un GIEE pour réduire les intrants

La coopérative Cavale anime un projet de GIEE (Groupement d'intérêt économique et environnemental), sur le territoire viticole de la Haute-vallée, fédérant la Chambre d'agriculture, les caves coopératives et particulières, les négociants, les lycées Charlemagne et Saint-Joseph et le syndicat de cru. 34 viticulteurs du Limouxin et de la Haute-vallée

sont impliqués dans ce projet sur la base du volontariat, avec pour objectif la réduction des intrants. Le but est de mener un travail autour de la nutrition, l'enherbement, le biocontrôle et les pollinisateurs. Si la DRAAF donne son feu vert, des subventions européennes permettront de lancer le projet. Sa décision devrait intervenir fin 2016-début 2017.



Le marc qui décante dans ces bassins sera utilisé comme colorant alimentaire.