vinetur

La France ouvre une voie alimentaire aux résidus de vinification, sous des règles de traçabilité renforcées

L’arrêté du 13 novembre impose de nouvelles déclarations et contrôles aux fabricants d’ingrédients et interdit leur utilisation dans les boissons destinées à la consommation directe

mardi 24 novembre 2026



Le 24 novembre, la France a publié un arrêté daté du 13 novembre modifiant les règles de déclaration, de suivi et de réutilisation des résidus de vinification. Il ouvre à ces matières une nouvelle voie de valorisation alimentaire, assortie d’exigences renforcées en matière de déclaration et de traçabilité.

La mesure modifie l’arrêté du 18 août 2014 qui fixait les modalités de déclaration et de contrôle de la récupération des résidus de vinification. Le nouveau texte autorise désormais leur valorisation à des fins alimentaires supplémentaires, élargissant ainsi la liste des voies de récupération permises pour les déchets générés lors de la production de vin.

L’arrêté impose aux opérateurs de déclarer cette nouvelle forme de récupération selon des modalités révisées. Les autorités françaises ont indiqué que ces changements visent à renforcer la surveillance et à assurer une traçabilité plus précise des matières qui transitent dans le système. Le texte fixe également les conditions de mise en œuvre et les obligations des entreprises concernées, afin de garantir le respect des

règles sanitaires et environnementales.

Selon la mesure, les fabricants d’ingrédients alimentaires figurent désormais parmi les opérateurs autorisés à récupérer ces résidus et sont soumis aux obligations de contrôle correspondantes. Les ingrédients produits dans le cadre de cette filière ne peuvent pas être utilisés dans des boissons destinées à la consommation humaine directe, ce qui fixe une limite claire à cette nouvelle voie de valorisation alimentaire.

Cette distinction est importante pour le secteur des boissons : elle ouvre un nouveau débouché réglementé aux coproduits de la vinification, sans permettre leur réintroduction dans des boissons finies destinées à la consommation directe. Pour les domaines viticoles, cette évolution pourrait élargir les possibilités de traitement des résidus de production et, à terme, créer une source de valeur supplémentaire à partir de matières dont les usages autorisés étaient auparavant plus limités.

Le texte français ne présente pas cette mesure comme un assouplissement des contrôles. Il subordonne au contraire ce nouveau débouché à des règles déclaratives révisées, à un contrôle renforcé et à une traçabilité détaillée. Ce cadre laisse entendre que les autorités cherchent à concilier une réutilisation plus large avec une surveillance étroite de la destination des résidus et de leur traitement.

Pour les producteurs, les transformateurs et les équipes chargées de la conformité, cette évolution devrait entraîner une charge administrative et opérationnelle accrue, le temps que les entreprises s’adaptent aux nouvelles règles. Les entreprises qui souhaitent utiliser des résidus de vinification dans des ingrédients alimentaires devront se conformer au système déclaratif et respecter les exigences sanitaires et environnementales prévues par l’arrêté.

Cette modification s’inscrit dans une orientation politique plus large en Europe, qui consiste à trouver davantage de débouchés aux coproduits agricoles et agroalimentaires plutôt qu’à les considérer uniquement comme des déchets. Dans la filière viticole française, cette approche pourrait favoriser de nouveaux liens entre les domaines viticoles et les fabricants d’ingrédients, même si les retombées commerciales dépendront de la rapidité avec laquelle les opérateurs mettront en place des filières de transformation agréées et de la viabilité économique d’une utilisation à grande échelle.