

Les effluents viti-vinicoles : un engrais liquide de fond

De septembre à juin, on observe dans le département des épandages d'effluents liquides, chauds et de couleur lie de vin. Ces effluents proviennent de la Distillerie Romann de Sigolsheim.

■ La distillerie Romann traite les sous-produits issus de la vinification alsacienne, marcs, lies et vins collectés auprès des viticulteurs de la région tout au long de l'année. Les marcs, à eux seuls, représentent plus de 30 000 tonnes par an. Ces sous-produits sont traités et valorisés par la distillerie (voir encart). Cette valorisation très diversifiée produit également des résidus : les effluents viti-vinicoles. La distillerie en produit environ 8000 m³ chaque année, à un taux de matière sèche de 6 % environ. Leur production est principalement concentrée sur la période de septembre à juin, mais s'étale de plus en plus dans l'année, toujours fonction de l'activité viticole et de ses évolutions.

DE LA POTASSE LIQUIDE ...

Ces effluents, particulièrement riches en potasse et en phosphore, ont toujours fortement intéressé les agriculteurs, qui y ont vu un engrais de fond naturel pour leurs cultures. C'est pourquoi, la distillerie Romann a choisi, pour respecter la logique de valorisation de ses sous-produits et résidus, de recycler ses effluents essentiellement en grandes cultures.



Les effluents sont livrés par camion-citerne et épandus à l'aide d'un canon asperseur.

En 2009, des travaux importants, initiés par le groupe GRAP'SUD, nouveau propriétaire de la distillerie, ont débuté sur le site de l'usine pour améliorer la qualité des effluents et notamment fournir un produit plus concentré aux agriculteurs. Le nouveau produit devrait être disponible pour la campagne d'épandage 2010-2011. Une caractérisation analytique approfondie sera réalisée pour connaître parfaitement le potentiel agronomique de ce nouveau produit et permettre aux agriculteurs utilisateurs de gérer pleinement leur fumure.

... DISPONIBLE DANS LE NORD DU DEPARTEMENT

La distillerie est autorisée par arrêté préfectoral à épandre ses effluents sur un périmètre d'épandage qui lui est spécifique, composé de 91 communes du département du Haut-Rhin (présentées sur la carte ci-contre). Dans la pratique, les effluents sont acheminés sur les parcelles agricoles par des camions citernes et épandus en flux tendu, par le personnel de la distillerie, à l'aide d'une tonne à lisier ou d'un canon asperseur. Cela représente une surface de plus de 180 hectares épandus chaque année.

Certaines préconisations réglementaires particulières sont à respecter pour mettre en œuvre les chantiers d'épandage des effluents de la distillerie. En effet, les épandages sont interdits sur des sols acides, de pH inférieur à 6. Par contre, au titre de l'arrêté interdépartemental pris en application de la Directive Nitrates, les épandages sont possibles toute l'année (classement en type IA). De plus, leur utilisation est possible en agriculture biologique. D'un point de vue agronomique, les effluents sont épandus à environ 40 m³ par hectare de produit brut. A cette dose, ils apportent de l'ordre de 270 unités de potasse, mais aussi environ 50 unités de phosphore.

Taboue story



La Distillerie Romann est implantée à Sigolsheim depuis 1953.

La distillerie ROMANN, opérateur agréé par l'état, traite les sous-produits issus de la vinification de l'ensemble de la région ALSACE. Marcs, lies et vins sont collectés tout au long de l'année afin d'être recyclés et valorisés en produits nobles, tels que l'éthanol pour la bio-carburant, les alcools destinés à la consommation humaine (brandies), le tartrate de calcium naturel (retardant pour la prise des plâtres) ou les huiles essentielles de lie (boissons et cosmétiques).

Propriété de l'union GRAPSUD depuis septembre 2007, la distillerie ROMANN se dote de nouveaux outils pour améliorer la qualité de sa production. Plus de 1,8 million d'euros ont été investis dans le site de SIGOLSHEIM afin de diminuer ses coûts de traitement et améliorer la sécurité et la protection de l'environnement.

