

Gestion des co-produits vitivinicoles : alternative énergétique et de plateforme moléculaire

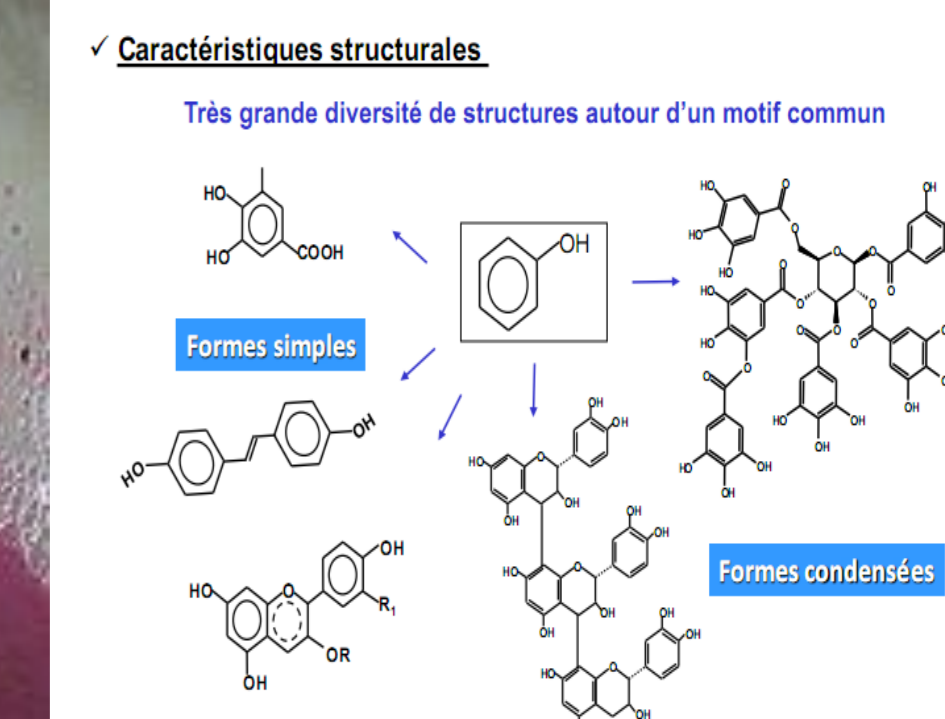
¹ Laboratoire de Biotechnologie Végétale et Biologie Moléculaire, Faculté des sciences Meknes Morocco.

²INRA, Montpellier SupAgro, UMR1083, F-34060 Montpellier, France.

³Société Les celliers de Meknès.



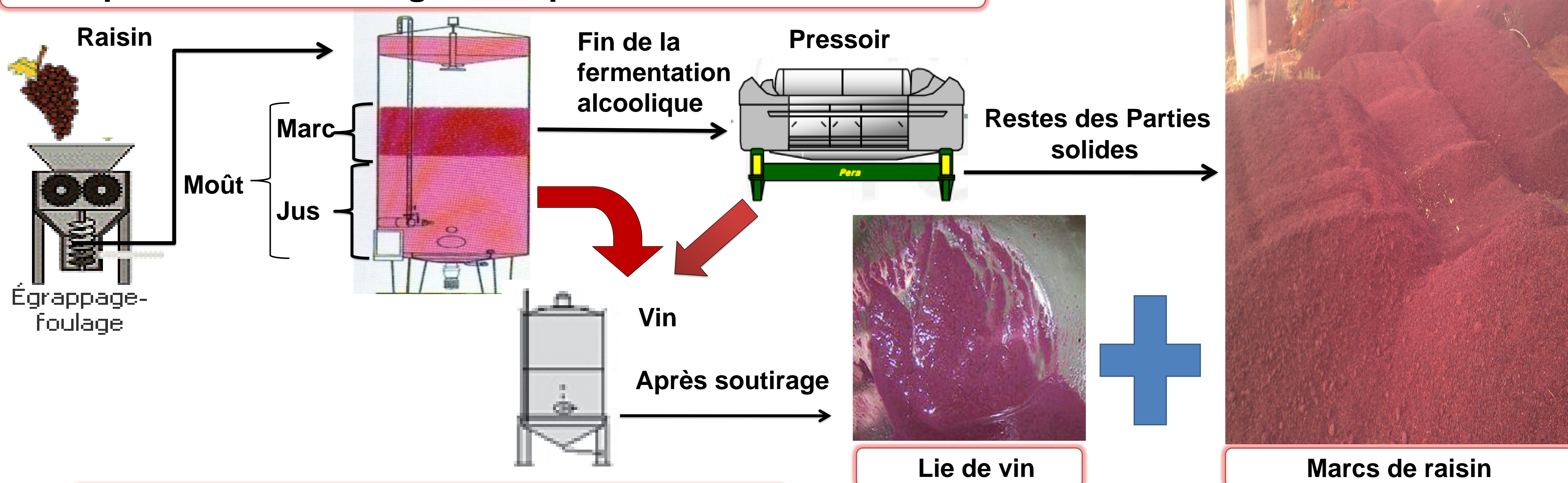
Les polyphénols des végétaux



Introduction

Chaque année, Les Celliers de Meknès produisent de vins générant ainsi des tonnes de marcs de raisin et de lie de vin. Ces sous-produits représentent une charge polluante importante ainsi renferment de nombreux composés tels que: Alcool, anthocyanes, poly-phénols, huile de pépins de raisin....Ces composés 100 % naturels peuvent être récupérés dans les marcs et lies, ce qui permettra de valoriser ces sous-produits en molécule à forte valeur ajoutée et baisser le degré de pollution, diminuant ainsi fortement la charge à dégrader en station d'épuration et au sol.

Sous-produits vinicoles générés par les Celliers de Meknès



Molécules générées du marc et la lie de vin



Poly-phénols et Anthocyanes

Huile de pépin de raisin

Tartrate de calcium

Bioéthanol

Conclusion

- ✓ Caractérisation des marcs de raisin (Poly-phénols, huile de pépin, et résidus ligno-cellulosiques);
- ✓ Mise en place d'un procédé d'extraction des poly phénols, bioéthanol, huiles de pépin...pour des applications alimentaires et non alimentaires;
- ✓ Impact environnemental des déchets vinicoles minimisé.

Chargés en matières organiques, SO₂, CO₂, Ethanol, NO_x....

Impact environnemental

Alternative : Distillerie vinicole, un modèle de bio- raffinerie

