

Marc de raisin

(en anglais : grape marc, grape pomace ou encore grape pulp)

Type de matière : matière organique

Description générale :

Le marc de raisin est généré par le pressage de grappes entières lors de la production du moût ou de jus. La matière consiste essentiellement en des peaux de raisin (40-45%), des pulpes restantes (5%), des pépins (20-25%) et des tiges des grappes (25%)¹. La quantité de marc de raisin représente environ 20-30% de la masse totale des raisins transformés².

Propriétés chimiques et physiques :

La composition varie grandement en fonction du type de rejet (proportion de peaux, tiges, pépins, etc.), la variété du raisin, les procédés, etc.³

Les composés les plus pertinents pour la valorisation sont les fibres, les composés polyphénoliques (polyphénols), les colorants et les minéraux⁴.



Source : [Kuzco](#) (s.d.)



Liste des débouchés potentiels



Valorisation alimentaire : Spiritueux et breuvages

Plusieurs entreprises au Québec transforment le marc de raisin en spiritueux ou piquette ; c'est l'occasion de proposer des produits originaux à leur clientèle.



Valorisation alimentaire : recettes

Le marc de raisin peut être séché en farine et/ou ajouté dans différents produits comme des muffins, biscuits, pain, céréales, marinades, etc. Les effets positifs recensés sont une augmentation des fibres diététiques, des polyphénols et de l'activité antioxydante. Les effets négatifs sont généralement en lien avec le changement de couleur (plus foncé) et/ou de texture de l'aliment.



Cosmétique

Le marc de raisin peut aussi être intégré dans des produits cosmétiques comme des savons, en raison de ces propriétés antioxydantes et ses particularités reliées aux pigments naturels, tanins et vitamine E⁵.

Sources : 1. [Balbinoti et al.](#) (2020); [Nerantzi et Tararidis](#) (2006); 2. [Hogervorst, Miljic et Puskas](#) (2017); 3. [Garrido et al.](#) (2011) ; 4. [Antoni et al.](#) (2020); 5. [Belleacroquer.ca](#) (2021).