

LE JOURNAL DU PÔLE

Et si le champagne profitait du pôle de compétitivité...

Archives Gérard PERON



Pour l'heure, on se contente dans les vignes de brûler ou de broyer les résidus de bois. Mais l'avenir pourrait changer l'approche des viticulteurs champenois intéressés par la valorisation de cette matière.

Produit emblématique de notre région, le champagne devrait lui aussi bénéficier des avancées du pôle de compétitivité « Industrie agro ressources ». C'est en tout cas l'espoir de Pascal Colignon et Christophe Garnotel, lui-même propriétaire récoltant, tout deux étant associés de Finaxo Industrie dont le procédé de transformation des vinasses de betteraves a été retenu pour l'usine de production d'éthanol que va construire le groupe sucrier Téréos dans la Somme.

A priori, rien de commun entre la production d'origine sucrière et le champagne nous direz-vous. Eh bien si justement, précisément dans la façon dont pourraient être retraités les résidus de bois que produit la vigne. Christophe Garnotel songe notamment aux sarments, que l'on avait pris l'habitude de brûler sur place depuis des générations voire, plus récemment, de broyer. Dans le sens d'une viticulture raisonnée de plus en plus en vogue, M. Garnotel

soutient que rien ne s'oppose à ce que les récoltants veuillent à leur tour limiter la production du CO2 décrit comme le grand ennemi planétaire. La solution consisterait à renoncer à ces feux allumés dans le coin des parcelles afin plutôt de pyrolyser cette matière résiduelle au moyen du procédé mis au point par Gérard Poulleau et François Hustache, les deux hommes étant copropriétaires du brevet avec Pascal Colignon, l'exploitation en revenant à Finaxo Industrie. Sans nous plonger dans une technologie beaucoup trop pointue pour la décrire en quelques lignes, soulignons simplement qu'elle permet une combustion parfaite grâce à l'adjonction de micro billes qui vont en quelque sorte fractionner la matière. En évitant la cristallisation, on aboutira à la valorisation finale du produit.

15.200 tonnes de pétrole économisées

Dans notre région, avec une production de l'ordre de 45.000

tonnes de sarments, le potentiel serait d'après les études de 145.000 kW/heures. Représentant une économie de 15.200 tonnes équivalent pétrole. Les essais commenceront en fin d'année au Centre de valorisation des glucides (CVG) à Amiens. La société Moët et Chandon qui « pèse 60 millions de bouteilles » s'est dite très intéressée et pourrait même devenir le parrain du projet, servant en quelque sorte de tête de pont dans une démarche favorable à l'environnement. Quant aux perspectives, elles sont réelles puisque le procédé pourrait par la suite s'appliquer à d'autres vignobles sachant par ailleurs qu'il n'est pas exclu de voir un jour les résidus de pressage être à leur tour inclus dans une valorisation de ce type. S'il n'en demeure pas moins que toute une phase d'expérimentation lourde et durable constitue l'indispensable préalable à cette évolution, le fait est là : les hommes de l'art commencent à manifester leur intérêt pour la méthode.

René Canal