

Achat en Cuma

Nettoyage vapeur : l'hygiène sans la chimie

Au moment de renouveler son embouteilleuse mobile, la Cuma des Portes du Pilat (Ardèche) a décidé de lui adjoindre un nettoyeur vapeur. Résultat : une hygiène renforcée, à moindre coût.

Même si la vallée du Rhône est connue pour ses vins rouges, elle produit aussi des vins blancs, dont la demande a connu une augmentation ces dernières années. Intéressé pour répondre à cette demande, un groupe de vignerons des côtes du Rhône septentrionales a développé sa production. Mais les vins blancs sont réputés plus fragiles et plus sensibles aux déviations organoleptiques. C'est pourquoi ils ont souhaité renforcer leurs procédures de nettoyage.

« Nous avons déjà une embouteilleuse en Cuma depuis 2005 et nous souhaitions la renouveler pour un modèle plus rapide, explique Emmanuel Barou, vigneron à Charnas (Ardèche), avec Marie-Agnès, sa femme, et trésorier de la Cuma des Portes du Pilat. Nous avons choisi une embouteilleuse Gai (2500 b/h), avec un circuit de nettoyage automatique, et nous lui avons adjoint un générateur vapeur. » Choisir la vapeur plutôt que d'opter pour un nettoyage chimique, comme auparavant, a semblé une bonne option, car ce procédé est connu pour donner de bons résultats contre les Brettanomyces pour le nettoyage des fûts. Cela permet aussi de supprimer l'usage des produits chimiques pour le nettoyage. Le générateur proposé par le fournisseur, qui est un modèle



Pascal Mathouret et Emmanuel Barou embouteillent la quasi-totalité de leur production avec le matériel en Cuma.

de puissance de 13 kW, peut fournir 20 kg/h de vapeur. « L'utilisation est très simple, souligne Emmanuel Barou. Il suffit de brancher le générateur sur le réseau d'eau d'un côté et sur la vanne d'entrée du circuit de nettoyage de l'embouteilleuse de l'autre côté. Après une phase de pré-chauffage, le processus fonctionne en continu. »

ÉVITER LES CONTAMINATIONS

« On branche et on laisse le temps que l'on souhaite, résume Pascal Marthouret, un vigneron voisin, membre de la Cuma depuis 2005. La vapeur permet de nettoyer à fond et enlève tous les résidus à

l'intérieur de la machine. L'embouteilleuse n'est pas stérile, mais on s'en rapproche et cela permet d'éviter au maximum les contaminations d'un lot à un autre, surtout pour les blancs », ajoute-t-il. Autre avantage : « Après un nettoyage vapeur, on peut ré-utiliser la machine tout de suite après l'avoir rincée. Alors qu'après un nettoyage chimique, il y a toujours un doute sur le rinçage... et sur les premières bouteilles. »

Seul bémol : l'effet de la température sur le matériel. « Il faut changer les joints tous les ans », explique Emmanuel Barou. La machine, achetée en 2012, a d'ailleurs fait l'objet d'une révision



Le générateur délivre 15 kg/h de vapeur et nécessite une puissance électrique de 13 kW. Il convient donc de bien vérifier si son contrat de fourniture d'électricité est adapté et que l'installation pourra fonctionner sans disjoncter.

complète à 500 000 bouteilles, par un technicien qualifié. Une opération de 2800 €. Mais ce coût est à mettre en rapport avec l'enjeu de l'embouteillage, la dernière manipulation qui peut impacter la qualité du vin. « C'est une sécurité », appuie Emmanuel Barou.

UN COÛT DE 0,045 €/COL

Côté pratique, l'achat de l'embouteilleuse en Cuma apporte une souplesse d'organisation par rapport à la prestation. Le Domaine Barou, en bio depuis 1972, exploite 11 hectares de vigne et produit environ 500 hl en année normale (25 % en saint-joseph, 10 % en condrieu, 65 % en IGP collines rhodaniennes). Toute la production est vendue conditionnée : 10 % en Bib et le reste en bouteilles. Emmanuel s'est engagé pour 30 000 bouteilles. Il conditionne ses différents vins quatre fois par an, entre avril et août. « Mais si

un jour on veut faire 200 bouteilles, on peut ! »

Pascal Mathouret, de son côté, s'est installé en 2002. Il exploite aujourd'hui 7 hectares et s'est engagé pour 20 000 bouteilles/an, mais il a commencé plus petit. « J'avais des lots de 20-25 hl, et le prestataire décalait souvent la date de mise. Cela créait des problèmes vis-à-vis de mes clients, que je ne pouvais plus fournir, sans parler du risque pour les vins. Avec l'embouteilleuse commune, on a plus de flexibilité, même si nous sommes treize à nous en servir », estime-t-il.

Chaque adhérent s'est engagé sur un nombre de bouteilles (de 5 000 à 150 000), pour un total de 500 000 cols par an. Le montant de l'investissement a atteint 87 380 €, dont 3 380 € pour le générateur, financé par un prêt bancaire. Une aide de 3 000 € a été attribuée par la Région Rhône-Alpes et une somme du

LES PRINCIPAUX CONSTRUCTEURS¹

Aura industrie

Des matériels de 3,4 kW à 60 kW, pour une production de vapeur de 5 kg/h à 80 kg/h.
Tél : 03 25 74 00 99
aurapro@gmail.com
www.generateurvapeur.com

Gebhardt

Cinq modèles (TD 9, 13, 16, 23, 33), de 9,9 kW à 33 kW, pour une production de vapeur de 15 à 50 kg/h.
Tél : 03 88 82 77 43
info@gg-technik.fr
www.gg-technik.fr

Osprey France

Des nettoyeurs mobiles ou des stations fixes.
Tél : 01 69 11 65 58
info@ospreyfrance.fr
www.ospreyfrance.fr

Tecnovap (D2 concept)

Une gamme de nettoyeurs vapeur professionnels.
Tél : 01 55 69 37 57
contact@d2concept
www.tecnovap-france.fr

(1) Liste non exhaustive

même montant est attendue de l'Europe via le Feader. En fonction de l'amortissement, le coût d'utilisation a été fixé à 0,045 €/col pour l'ensemble remorque + embouteilleuse + générateur vapeur. La remorque a été adaptée pour transporter l'ensemble d'embouteillage. Elle reste chez le dernier vigneron qui l'a utilisée, sauf si la place lui manque. La réservation se fait en téléphonant. « C'est peut-être un point que nous pourrions améliorer », reconnaît Emmanuel Barou. Mais pour l'instant, « c'est relativement facile à gérer », conclut Pascal Mathouret.

Irène Aubert