



<https://www.agenda-2030.fr/>

	Traitement des effluents vicoles et valorisation des déchets vicoles (37)	
--	--	--

L'entreprise : CUMA Bel

La Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) est née en 2005 suite à la problématique du traitement des effluents vicoles. Les eaux sales de chai posaient un gros problème de pollution des sols et des cours d'eau, dont la législation s'est saisie et auquel les viticulteurs ont dû répondre. La CUMA BEL est composée de 73 adhérents, dont la cave coopérative de Restigné (63 000 hl de vins soit 90 % de l'AOC Bourgueil), et pourra en accueillir de nouveaux.

Sa mission est de gérer une station de traitement de ces eaux de chai, et pour cela elle dispose de deux bassins de 5000m³, une aire de lavage des machines à vendanger et 5 hectares de terres cultivables.

Lieu : Territoire du Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine (37)

Economie circulaire, par pilier :

Approvisionnement responsable par le recyclage

Lorsque la question du traitement des eaux sales de chai s'est posée, une partie des viticulteurs de l'appellation Bourgueil ont fait le choix d'une CUMA, un choix d'agir en collectif. Les eaux sales de chai résultent de tout le processus viticole : lavage des machines, des cuves, jusqu'à la mise en bouteille. Pour traiter ces eaux, la première étape est assurée par un prestataire privé choisi par la CUMA, qui va récolter les eaux de chai des différents viticulteurs lorsque ceux-ci en font la demande ; dispensant ces derniers de le faire eux-mêmes, un vrai gain de temps et surtout de matériel pour stocker les quantités d'eau.

Ensuite, le prestataire déverse ces eaux sales dans le premier bassin à la CUMA. Ce bassin est équipé pour traiter l'eau par oxygénation : de l'oxygène de l'air ambiant est injecté dans le bassin, qui crée un bullage et les bactéries détruisent les matières organiques. Des prélèvements réguliers, deux fois par mois, sont effectués pour s'assurer de la qualité de l'eau ; en outre, une attention est portée à la consommation énergétique du procédé en limitant les consommations d'électricité, surtout à la période creuse. La troisième étape est le transfert de l'eau traitée dans le second bassin de même contenance, qui est un bassin pour stocker l'eau propre.

L'eau propre continue sa boucle vers l'irrigation des terres cultivables autour de la station. Les cultures de maïs proches sont arrosées par ces eaux. Cela représente quatre tournées d'arrosage pendant la saison, c'est-à-dire une économie importante en matière de ressource eau (4 passages de 25 à 30 m).

Une option pour le lavage des machines à vendanger est également proposée aux adhérents de la CUMA qui souhaitent s'y abonner (prix forfaitaire de 150€/an). Cela se fait à l'aire de lavage mise en place. En période de vendanges un lavage de machine s'opère tous les soirs, il faut compter 2 à 3m3 d'eau par machine, par soir. Ce sont 8 machines qui sont lavées tous les soirs. Ces grandes quantités d'eau utilisées ne sont pas jetées, mais recyclées, selon le même process que les eaux de chai, dans les mêmes bassins, avec le même matériel. La bonne gestion de la ressource eau s'accompagne aussi d'une valorisation des autres déchets de l'activité viticole. Les autres déchets sont les feuilles sèches, le sarment, les rameaux de vignes et le marc de raisin.

Les feuilles sèches sont laissées au sol et servent d'humus pour enrichir le sol, les sols de vignes étant souvent des sols pauvres en matière. De même avec les rameaux de vignes broyés.

Le sarment, est le rameau vert de la vigne qui pousse chaque année. Auparavant il était ramassé, puis brûlé, aujourd'hui il est réutilisé d'une autre manière. Dans chaque ligne de vignes, ceux-ci sont regroupés en deux rangées, que l'on appelle des andins, en ligne continue. Les tracteurs passent avec une machine pour broyer le sarment tout au long des rangs. Ainsi réduits ils constituent un humus qui enrichit le sol abondamment. Les andins sont intercalés d'une ligne à l'autre une année sur deux pour nourrir le sol d'une manière homogène.

Le marc de raisin (pellicules et pépins) est quant à lui récupéré par une distillerie locale. Une fois la distillation faite, celui-ci est recyclé en compost organique.

Partenariats :

- Agence de l'eau : financement à hauteur de 35 % et accompagnement du projet.
- Conseil général : financement à hauteur de 15 % du projet.

Difficultés et leviers de réussite :

Pour la CUMA la difficulté principale a été le financement. Le projet a nécessité un investissement de 664 000 euros en 2006. D'un point de vue logistique, il s'agissait d'acheter les terrains, convaincre les propriétaires de l'intérêt du projet, trouver un terrain à valoriser, obtenir les permis de construire, installer une dune, chaque viticulteur devait faire les installations nécessaires pour le stockage des effluents chez lui.

La difficulté financière s'est résolue grâce d'une part aux subventions précitées à hauteur de 50 %, et d'autre part grâce à un emprunt. Quant aux contraintes logistiques, la bonne volonté et un groupe moteur ont suffi à la réalisation de ce beau projet qui, aujourd'hui, est pérenne et performant.

Au bout de 12 ans d'activité, en vitesse de croisière, les objectifs techniques et financiers sont atteints. Le coût pour les adhérents est de 1,50 euro par hectolitre de vin récolté soit environ 1500 euros annuels pour une exploitation de 20 hectares de vignes d'un rendement moyen de 50 hectolitres à l'hectare.

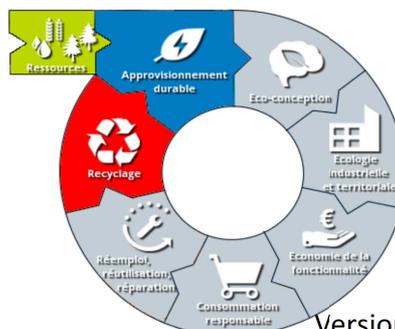
Apports (économique, environnemental, social) pour l'entreprise :

Grâce à la constitution de la CUMA, les apports pour les viticulteurs ont été de deux ordres, économique et environnemental. D'une part, les économies énergétiques et en ressource eau sont significatives. D'autre part, la meilleure gestion de la quantité d'eau utilisée, son recyclage et sa réutilisation ont permis de faire des économies importantes de la ressource. En outre, la gestion intelligente des eaux sales de chai ont permis de diminuer significativement la pollution des cours d'eau et des nappes souterraines.

Contacts :

Michel DELANOUE

- Président de CUMA BEL
- 18 place de l'église, Maison des vins
- 37 140 Bourgueil
- Tel : 02 47 97 92 20
- Tel : 06 81 19 73 12



Version actualisée d'avril 2019