

## Du raisin... on ne jette rien !

Epernay – L'Hebdo du vendredi | Publié le 22 avril

En fonctionnement depuis fin novembre, la nouvelle chaudière de la distillerie Goyard brûle de la « biomasse » et économise du gaz. Dans la distillerie, l'ensemble des « co-produits » du raisin est exploité.



*Copeaux de bois de scieries et de charpentes de vignes (à gauche) et marc de pressoirs déshydraté (à droite) sont brûlés pour produire de la vapeur et alimenter la distillation.*

Connue pour ses odeurs de fermentation de marc (restes des grappes de raisin après pressurage), la distillerie Goyard à Mareuil-sur-Aÿ, grande consommatrice d'énergie a réduit sa consommation de gaz de 80 à 90 %.

### **Une chaudière mi-bois mi-raisin**

« Nous avons besoin de 25 GWh par an, soit la consommation moyenne de 350 foyers de quatre personnes, reconnaît Thierry Bouyé, directeur technique de la distillerie Goyard. Nous voulions acquérir une chaudière « polycombustible » en biomasse qui serve à distiller l'ensemble des co-produits solides et liquides du vignoble champenois » Depuis fin novembre, ladite chaudière est en fonctionnement et produit jusqu'à 12 tonnes de vapeur par heure. Fonctionnant à moitié avec du marc déshydraté d'une part et des résidus de scierie à bois, des charpentes et des souches de vignes (collectées avec la maison de champagne Bollinger) d'autre part, elle impose certaines contraintes. Les résidus végétaux doivent en effet sécher plusieurs mois et la chaudière est moins souple d'utilisation que celle à gaz. « Elle a une charge minimale de fonctionnement plus élevée. Nous sommes donc obligés d'organiser la production par périodes, explique Thierry Bouyé. Il y a également tout un système de convoyeurs dont l'entretien et le fonctionnement sont plus complexes ». Pour l'entreprise, le prix du MWh passe néanmoins de 27 € avec le gaz à près de 20 €. L'investissement dépassant les 2 millions d'€ devrait donc être rentabilisé en 5 à 10 ans, notamment grâce à des subventions régionale et européenne de 575 000 €. L'entreprise a ainsi réduit ses émissions de carbone de 13 % et continue d'exploiter les résidus du vignoble.

### **Rien ne se perd...**

Distillation de vins déclassés, extraction des polyphénols et de l'huile du raisin pour les cosmétiques et l'alimentaire, récupération de tartrate de chaux pour l'industrie, la distillerie exploite les co-produits du raisin. À l'heure où les collectivités cherchent à utiliser ces résidus et à accompagner la mutation de la production énergétique, elle fournit un bel exemple de possibilités.

**Vincent Farcette**