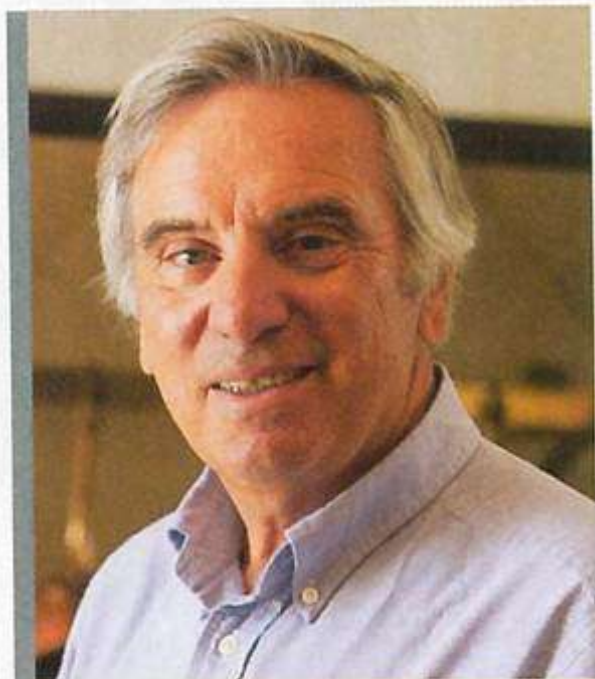


DÉVELOPPEMENT DURABLE ➔ Transformer les déchets en matière première réutilisable pour la conception de nouveaux produits : tel est le principal fondement de l'économie circulaire. Un concept que l'agriculture a eu tendance à oublier.



DANIEL CATHIARD, PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE.

" Nous ne pouvions considérer que la vigne était un puits à carbone puisque celui-ci était restitué à l'atmosphère durant les fermentations. "

INSOLITE Du CO₂ issu des fermentations pour fabriquer du dentifrice

LE CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE, CONNU POUR RÉUTILISER LES PÉPINS DE RAISINS dont les composés sont intégrés dans les produits cosmétiques de la marque Caudalie, va installer dès les prochaines vendanges un dispositif de récupération du CO₂ relargué lors des fermentations. Ce gaz carbonique servira ensuite à produire du bicarbonate de soude, matériau de base pour l'industrie et qui entre dans la composition notamment du dentifrice ou encore pour le secteur agro-alimentaire. *" Tout est parti d'une analyse de notre bilan carbone qui était très mauvais. Nous avons donc cherché une solution pour piéger le CO₂ "*, explique Daniel Cathiard, propriétaire du château Smith Haut-Lafitte. Le bilan montrait en effet que beaucoup de carbone s'échappait lors des fermentations. *" Nous nous sommes rapprochés de l'entreprise Alcyon environnement qui a développé un système de fixation du carbone. Celui-ci a d'abord été testé sur de petits volumes pour le valider et devrait donc être opérationnel cette année même s'il relève encore du prototype "*, explique Fabien Teitgen, directeur technique du château. Environ 100 tonnes de bicarbonate de soude pourraient être ainsi produites, sachant qu'un hL de vin émet 10 kg de CO₂. L'investissement est de l'ordre de 60 000 à 70 000 euros. Daniel Cathiard ne va pas en rester là. Également aux prochaines vendanges, sera opérationnel un nouveau chai dédié aux seconds vins du château. *" Celui-ci est dit furtif car complètement aveugle aux radars de l'environnement. Il devra produire sa propre énergie, être neutre et ne pas émettre de CO₂. Nous allons pouvoir montrer que l'on peut produire du vin sans libérer de CO₂. "* ●