

## Le Mas de la Chevalière en pointe pour les économies d'énergie



*500 panneaux solaires ont été installés au sol autour de la cave, dont la production énergétique est entièrement auto-consommée. - crédit photo : DR*

Le Mas de la Chevalière a réduit de 20 % sa consommation énergétique grâce à une série de mesures simples à mettre en œuvre. Une économie annuelle de 300 000 kWh supplémentaires est attendue suite à la mise en œuvre d'un CPE (Contrat de Performance Energétique).

Réduire sa consommation d'énergie, c'est possible. Le Mas de la Chevalière à Béziers en témoigne. Propriété depuis 1995 de la Maison Laroche, ce domaine de 24 ha de vigne dispose d'une cave où sont vinifiés 15 000 hl de vin par an.

### Déjà 300 000 kWh économisés

Depuis 2006, un premier plan d'actions a été engagé pour traquer toutes les consommations superflues. « Nous avons démarré par des mesures simples à mettre en œuvre. La température de conservation des vins a été ramenée de 12 à 15 °C. Des horloges à 50 €/pièce ont été installées pour éteindre automatiquement la lumière en dehors des heures de travail ou couper le fonctionnement des groupes de froid entre 17 h et 6 h. Sur nos cuves extérieures, nous avons installé un voile d'ombrage de 800 m<sup>2</sup> qui permet d'abaisser la température de 10 °C quand les cuves sont en plein soleil et de réduire d'autant l'énergie dépensée pour maintenir ces cuves à basse température (15°C) », indique Xavier Tamborero, directeur du site biterrois. Plus lourd en termes d'investissement, près de 500 panneaux solaires ont été installés au sol autour de la cave, dont la production énergétique est entièrement auto-consommée. Grâce à cette première série de mesures, la consommation énergétique annuelle du site a été ramenée de 1,5 million à 1,2 million kWh entre 2006 et 2013.

### Analyse des quatre pôles de consommation énergétique

Pour encore améliorer sa performance énergétique, la cave s'est engagée en 2019 dans un contrat de performance énergétique (CPE) avec Greenflex, filiale du groupe Total avec un programme d'investissement de 320 000 €. La totalité de l'investissement est pris en charge par Greenflex et les aides de l'Etat. L'entreprise biterroise remboursera 20 000 € par an pendant 6 ans à Greenflex, au-delà de cette date, les économies d'énergie réalisées reviendront au Mas de la Chevalière. En parallèle, la cave a investi 85 000 € pour le renouvellement de son matériel (palette de filtration, armoire de pilotage de la ligne de conditionnement).



Dans le cadre du CPE, les quatre grands pôles de consommation d'énergie - production de froid, production de chaud, éclairage, production d'air comprimé et d'azote- ont été passés en revue dans l'objectif d'une réduction de la consommation énergétique. Grâce à des récupérateurs de chaleur, les calories dégagées pour produire du froid sont récupérées pour alimenter les process de production de chaud. L'eau à 90°C, utilisée pour la stérilisation de la chaîne de conditionnement est recyclée et réutilisée. Ce dispositif NEP (nettoyage en place) doit générer une économie de 24 000 kWh et 550 m<sup>3</sup> d'eau par an. Pour la production d'air comprimé et d'azote, deux réseaux distincts selon que l'air soit de qualité alimentaire ou non, ont été mis en place qui, en complément d'un système de détection des fuites, doivent conduire à une baisse de 130 000 kWh de l'énergie dépensée. Le système d'éclairage a été entièrement revu, les 250 luminaires ont été équipés de technologie LED. Le nombre de lux a été adapté aux besoins de chaque zone : 300 lux pour le stockage, 500 lux dans les espaces de travail, 750 lux pour les zones de contrôle. Au total, l'ensemble de ces nouveaux équipements, désormais tous en fonctionnement, devrait réduire la consommation du site de 300 000 kWh supplémentaires par an.

L'ensemble de la démarche engagée depuis 2006 sur le site a été récompensée par l'Institut Orygeen, qui a décerné le Trophée de la performance énergétique à l'entreprise biterroise. « Avec des petits moyens sur une petite structure, vous avez su mettre en place de multiples initiatives et montré que tout est possible avec de la bonne volonté, de l'envie et de la persévérance », a relevé Jean-Pierre Riche, secrétaire général de l'Institut Orygeen.