



COMITÉ
CHAMPAGNE

GESTION DE L'EAU AU SEIN DE LA FILIÈRE VINICOLE

7 décembre 2023





LES BESOINS EN EAU

Dans les établissements vinicoles

BESOINS EN EAU

Opérations de nettoyage et
de rinçage



Activités œnologiques



Hygiène Environnement



CONSOMMATIONS EN EAU

Très variables d'un site à l'autre

- Surfaces à nettoyer
- Process
- Equipements
- Sensibilisation du personnel

Fourchettes de consommation

- 1 à 2 m³ par marc en période de vendanges
- 0,5 à 3 litres par litre de vin pour la vinification

Des évolutions sur les consommations

- Diminution des consommations pour le nettoyage des cuveries
- Augmentation des consommations pour le nettoyage des chaînes (NEP)





LA STRATÉGIE EAU

Dans les établissements vinicoles

S'INSCRIRE DANS LE PLAN NATIONAL EAU

PLAN POUR UNE GESTION RÉSILIENTE ET CONCERTÉE DE L'EAU

1

Organiser la sobriété

- 10% de prélèvements d'ici 2030

2

Optimiser la disponibilité de la ressource

Préserver la ressource (volet quantitatif)

Diversifier les ressources en eau

3

Préserver la qualité de l'eau

Prévenir la pollution des milieux aquatiques

Renforcer la protection des aires d'alimentation de captage d'eau





ECOCONCEVOIR LES INSTALLATIONS

Bâtiment et équipement

CONCEVOIR DES LOCAUX

FACILES À NETTOYER



Des points d'eau
régulièrement
répartis



Des sols facilement
nettoyables



Des effluents
rapidement
canalisés

PRIVILÉGIER LES ÉQUIPEMENTS AVEC RECYCLAGE



RÉCUPÉRER LES EAUX DE PLUIE



A réserver à des usages sans contact alimentaire

DES INSTALLATIONS ÉCONOMES EN EAU

DÈS LA CONCEPTION

1

Des locaux faciles à nettoyer

Des points d'eau régulièrement répartis au sein des installations
Des réseaux de collecte des eaux de lavage au plus près de la source
Des sols facilement nettoyables

2

Des zones dédiées

Au lavage des caisses
Au nettoyage des fûts

3

Du matériel économes en eau

Laveuses avec recyclage

Matériels faciles à nettoyer (rugosité des surfaces, recoins, zones mortes)



EPURER SES EFFLUENTS

DÈS LA CONCEPTION

1

Séparation des réseaux

Collecter tous les effluents vinicoles à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments

Des réseaux distincts

eaux pluviales/eaux usées domestiques/effluents vinicoles

2

Poste d'autosurveillance

Equipé dans les ICPE A (canal de mesure, préleveur)

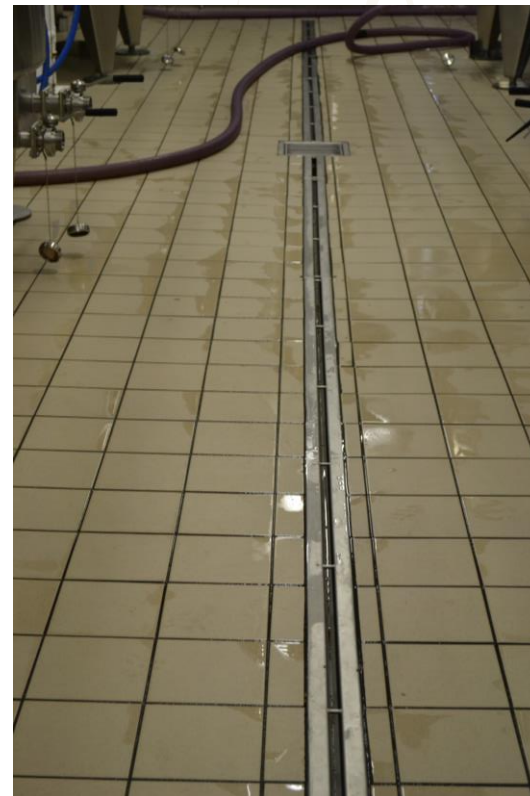
Equipable (boîte de branchement)

3

Zone d'implantation du dispositif d'épuration

A l'extérieur des bâtiments de production

Ne limitant pas les extensions futures





PRODUIRE DURABLEMENT

Volet eau

CONNAITRE SES CONSOMMATIONS

Obligation réglementaire

Indicateurs

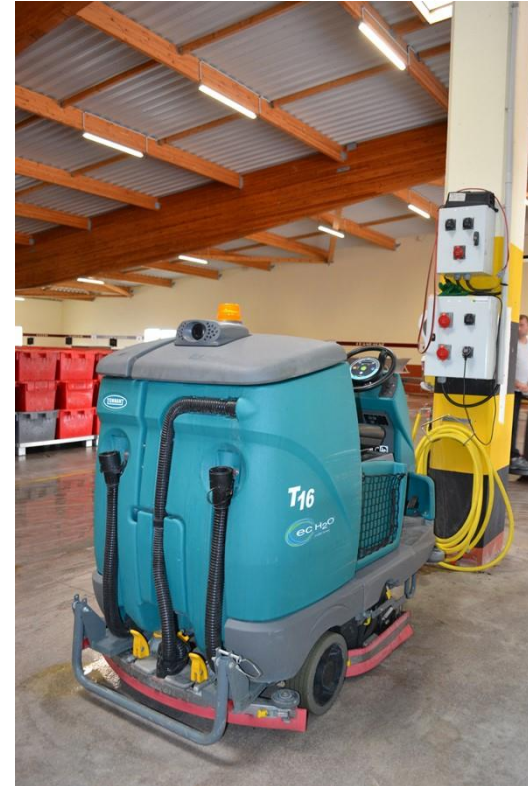
Détection de fuites



LIMITER LES CONSOMMATIONS D'EAU

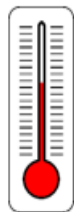


FAVORISER LE NETTOYAGE À SEC



OPTIMISER LE NETTOYAGE

Température



T

A

Action
mécanique



Temps de contact

T

C

Chimie des
produits



OPTIMISER LE RINÇAGE

Protocoles de
nettoyage et de
rinçage

Séquençage des rinçages



Contrôle papier pH

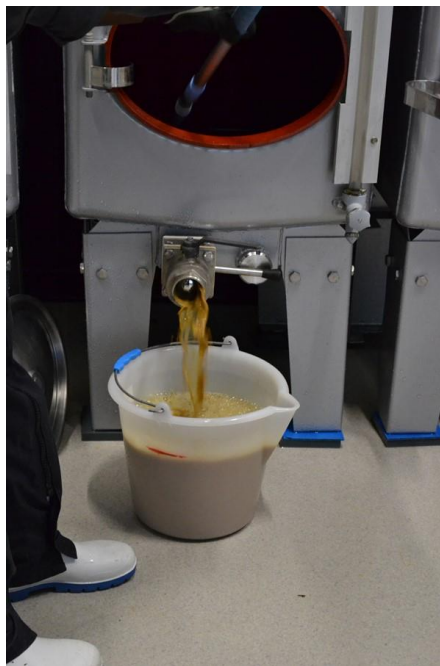


RÉDUIRE LA CHARGE POLLUANTE

RÉCUPÉRER À LA SOURCE LES MATIÈRES FORTEMENT POLLUANTES



Débris solides



Bourbes, lies



Terres de filtration



Tartre

MAITRISER LES CONSOMMATIONS D'EAU

EN FONCTIONNEMENT

1

Indicateurs de performance

Suivi régulier des consommations d'eau

Installation de décompteurs par zone d'activité

2

Du petit équipement adapté aux économies d'eau

Surpresseur, Jet-stoppeur

Boule ou chariot de nettoyage/rinçage

3

Sensibilisation et accompagnement du personnel

Culture d'entreprise aux économies d'eau

Formation du personnel

Procédures internes de nettoyage





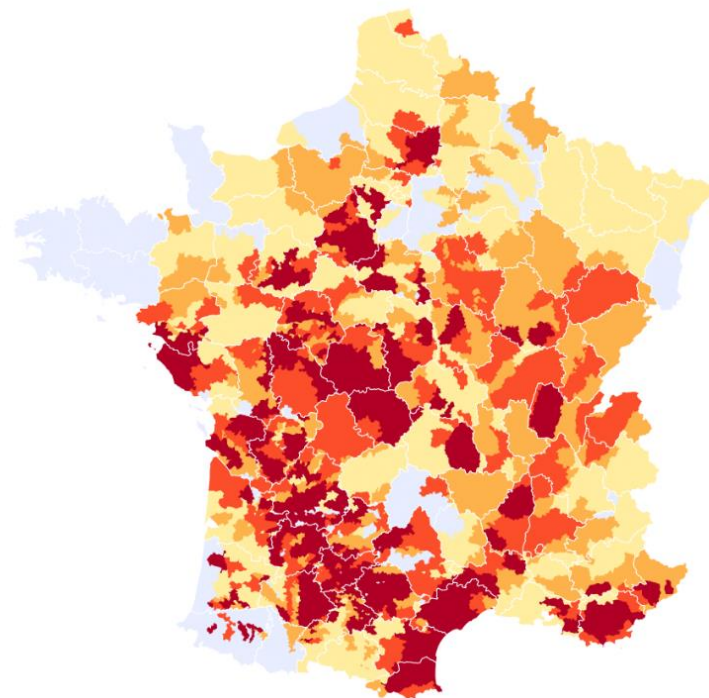
ANTICIPER LES PÉRIODES DE SÉCHERESSE

S'INFORMER

EN PÉRIODE DE SÉCHERESSE



<https://vigieau.gouv.fr/>



PRÉSERVER LA RESSOURCE EN EAU

EN PÉRIODE DE SÉCHERESSE



Pour les ICPE à
enregistrement et 10 000 m³

CRISE

Interdiction des prélèvements
(hormis usages prioritaires)

- 25% prélèvement eau

ALERTE RENFORCÉE

Réduction des prélèvements
Interdictions renforcées et totales

- 10% prélèvement eau

ALERTE

Réduction des prélèvements
Interdictions partielles d'activités

- 5% prélèvement eau

VIGILANCE

Sensibilisation – Economies d'eau

Sensibilisation – Economies d'eau
Procédure écrite

Volume moyen prélevé sur
jours d'activité hors
sécheresse N-1

ANTICIPER

PRÉSERVER
LA RESSOURCE
EN EAU

MAÎTRISER
LES USAGES
PROCESS

MAÎTRISER
LES REJETS



L'ENVIRONNEMENT

Marie-Noëlle Viaud, François Berthoumieux, Sébastien Debuissou
Direction qualité et développement durable du Comité
Champagne

Plan de sobriété Eau
de la filière vinicole
Préserver
la ressource en eau
et gérer les périodes
de sécheresse

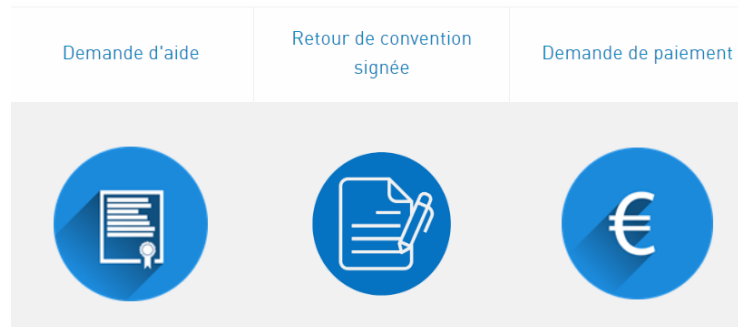
SEPTEMBRE 2023

LE VIGNERON CHAMPENOIS
REVUE TECHNIQUE DU COMITÉ CHAMPAGNE

41

CONTRAT DE TERRITOIRE EAU ET CLIMAT

2020-2025



Une démarche dématérialisée
<https://www.eau-seine-normandie.fr/Demarches-simplifiees>