



Adaptation climatique : la cellule C3R d'Equans France ouvre un nouvel horizon aux petites exploitations viticoles

Ce mardi 28 novembre, à l'occasion du SITEVI, salon international des filières viticole, vinicole, arboricole et oléicole, Bernard Gros, chargé de Projets Viticoles au sein d'Axima Réfrigération France (ARF), entité d'Equans France, a présenté la nouvelle solution d'ARF au service de la capacité d'adaptation climatique des petites exploitations viticoles : la Cellule de Refroidissement Rapide des Raisins, aussi appelée C3R. Adaptée aux multiples cépages, elle permet de refroidir les raisins entiers en un temps record pour éviter que les températures de récolte n'impactent la qualité du raisin récolté et le processus de vinification s'en suivant.

Soleil écrasant et vendanges précoces recensées dès la mi-août, soit un mois avant la traditionnelle période de récolte de septembre : le réchauffement climatique présente des défis inédits pour les viticulteurs, contraints de s'adapter au risque de voir la qualité de leur vin compromise. Parmi ces défis, avec les très hautes températures enregistrées ces dernières années, le contrôle de la température des raisins devient fondamental pour éviter des départs de fermentation prématurés, mais également des déviations pré-fermentaires non recherchées.

Dans ce contexte, Axima Réfrigération, entité d'Equans France, a mis au point une nouvelle solution, la cellule C3R, permettant le refroidissement rapide des raisins en un temps record (1 000 kg de raisins refroidis de 1°C, en moins de cinq minutes) sans pour autant augmenter la taille et la consommation des installations frigorifiques. À titre de comparaison, les anciennes méthodes pour refroidir les raisins mettaient entre huit et dix heures pour atteindre des résultats similaires et faire descendre la température des raisins.

Cette solution a été créée afin de venir refroidir directement le raisin dès les raisins ramassés et mis en caissettes. L'objectif de cette cellule de refroidissement est double : permettre de refroidir une quantité de raisin conséquente en un temps maximisé, mais surtout préserver la qualité intrinsèque des raisins fraîchement récoltés en figeant au plus tôt leurs propriétés et structures chimiques grâce au froid.

Une solution adaptée aux petits viticulteurs : retour d'expérience d'un vigneron indépendant qui a testé le système

Adaptée aux multiples cépages, la cellule C3R répond aux besoins d'exploitation d'une taille de 10 hectares de vigne. A titre d'exemple, cela correspond à 90 % des exploitations en Bourgogne. Sa plus-value réside dans une nouvelle méthode de récolte, qui consiste à étaler l'arrivée des raisins, rassemblés en plus petites portions, pour les refroidir au fil de l'eau, plutôt que d'attendre d'en avoir des quantités très importantes avant d'initier un processus de refroidissement une à deux fois par jour

maximum. Elle permet ainsi de refroidir les raisins et grains de raisin entiers non seulement plus rapidement, mais également plus tôt après leur ramassage tout en diminuant la puissance et la taille des installations nécessaires à leur refroidissement.

Ainsi, en 2022 sur le Domaine de CARDON en Bourgogne, et alors que la température des raisins dépassaient les 30°C en fin de matinée, ce procédé a permis de baisser la température des baies de plus de 20°C en quelques dizaines de minutes, et cela, en flux continu. Lors de l'expérimentation, une dizaine de lots de 800 kg ont ainsi été refroidis. L'emploi de la cellule C3R a permis d'éviter tout souci de dépréciation de la vendange et a permis de stabiliser la température des cuvées aux alentours de 8°C/10°C, condition incontournable pour tirer le meilleur profit du potentiel aromatique du fruit. Les risques de départ de fermentation alcoolique ont également été éliminés grâce à l'homogénéité des températures de la cuvée.

Également avantageuse sur le plan énergétique, la cellule C3R d'Axima Réfrigération France privilégie le refroidissement directement en chambre froide, sans passer par les intermédiaires habituels (pompes, échangeurs...), ce qui limite les déperditions énergétiques.

Parmi les usages recommandés pour maximiser son fonctionnement, le ramassage manuel des raisins, une pratique ayant augmenté de 20 % à 30 % ces 10 dernières ans, permet d'éviter l'écrasement des raisins. Préservés entièrement avec leur pellicule et leur pulpe, les fruits gardent ainsi toute leur propriétés aromatiques. Les transferts de couleur de la pellicule des raisins vers le jus - point d'orgue pour l'élaboration des vins rosés - sont également limités à leur minimum.

« Pour faire un bon vin, il faut du bon raisin ! Telle est la philosophie de notre vignoble. La qualité de nos vins est le fruit d'un travail rigoureux depuis la taille des vignes en hiver aux vendanges de la fin de l'été. Avec le réchauffement climatique et toutes les conséquences que cela entraîne, la cellule C3R nous aide à maintenir chaque année une quantité contrôlée de production et à gagner en qualité », commente Pierre Bouget, Gérant du Domaine de Cardon à Rully en Bourgogne.

« Refroidir vite, refroidir tôt mais également refroidir dans le respect des normes environnementales et de la manière la plus sobre possible : l'importance du facteur froid ne cesse de s'accroître au sein de la filière viti-vinicole. Engagée aux côtés des vigneron, Axima Réfrigération France met sa fierté à allier toujours plus de pragmatisme, bon sens et esprit de service pour contribuer au rayonnement d'une filière d'exception », conclut Bernard Gros, Chargé de Projets Viticoles chez Axima Réfrigération France, entité d'Equans France.

CONTACT PRESSE :

Laure de Longevialle : +33 (0)6 62 34 71 77 - laure.de-longevialle@external.equans.com

À propos du Groupe et d'Equans France

Enraciné dans une histoire plus que centenaire, le groupe Equans, filiale du groupe Bouygues, est le nouveau leader mondial du secteur des énergies et services. En France, notamment grâce à Ineo, Axima et Bouygues Energies & Services, il possède une forte densité territoriale synonyme de proximité. Ses 35 000 salariés en France accompagnent leurs clients dans l'amélioration et l'optimisation de leurs équipements, systèmes et processus technique afin de relever les défis d'une triple transition, énergétique, industrielle et digitale. Equans mobilise un haut niveau d'expertise et de technologie, avec l'ambition d'apporter une contribution significative à un monde bas carbone et résilient. Génie électrique, climatique, réfrigération, sécurité incendie, Facility Management, IT et télécommunications, solutions digitales : les expertises complémentaires d'Equans se déploient en France à travers une combinaison unique de compétences multi-techniques aussi bien pour les

projets de conception, construction et installation que pour les services d'exploitation et de maintenance.

Implanté dans 20 pays, avec 90 000 collaborateurs travaillant sur les 5 continents et un chiffre d'affaires annuel de plus de 17* milliards d'euros, le groupe Equans connecte, produit, alimente et protège chaque jour l'énergie et les données des territoires, villes, bâtiments, usines et infrastructures. S'inscrivant dans une même dynamique, sa filiale Equans France a réalisé en 2022 un chiffre d'affaires de plus de 6** milliards d'euros et intervient dans près de 30 pays différents.

www.equans.fr | www.equans.com

* Chiffre consolidé Bouygues Energies & Services + Equans, données pro forma 2022 non auditées

** Chiffre consolidé Bouygues Energies & Services + Equans en France, données pro forma 2022 non auditées