

Buzet se met aussi à l'eau

REPÈRES

15

En millions, les litres d'eau qui sont traités chaque année par ce Jardin des filtres. Un tiers de cette eau est utilisé pendant la période des vendanges.

40

Le nombre d'espèces végétales 100 % endogènes implantées sur le site, chacune avec un rôle épurateur. C'est un pépiniériste spécialisé qui les a sélectionnés.

VITICULTURE Le « Jardin des filtres » va être inauguré le 1^{er} septembre. Cette station d'épuration écologique est une première en Europe

ANNE GRESSER
a.gresser@sudouest.fr

« **A**ujourd'hui, le jardin des filtres est fonctionnel. Dans quelques mois, il sera aussi esthétique ». Derrière la Cave des Vignerons de Buzet, intégré à la visite, ce qui ressemble à un aménagement paysager est sorti de terre. Plus d'une quarantaine de plantes, roseaux, salicaires communes, menthe aquatique, sont savamment agencées autour d'un bassin. « Toutes viennent des alentours de la cave », précise Yoan Lecuona, responsable du projet et responsable qualité et environnement de la Cave. Les libellules et les grenouilles qui batifolent dans la mare sont venues seules.

Cela dit, ce jardin est loin d'être un agrément. C'est la nouvelle station d'épuration, 100 % biologique. Une première en Europe, « voire plus loin, en tous les cas à cette échelle, pour le traitement d'effluents agricoles à l'échelle industrielle ». Elle sera inaugurée le 1^{er} septembre, lors du traditionnel Ban des Vendanges. Et inté-

grée dans le circuit de visite de la cave, à des fins pédagogiques. « Nous serons au cœur du système d'épuration, avec une vue sur les vignes, ce qui manquait un peu », concède Yoan Lecuona.

Le choix de l'innovation

Il a fallu trois ans pour arriver à ce résultat. Résultat qui part d'un constat : pour un litre de vin, « il faut 15 litre d'eau ». Pierre Philippe, le directeur de la Cave des Vignerons de Buzet a certes le gaspillage de l'eau en horreur, c'est aussi une stratégie d'entreprise, depuis plus de dix ans de s'attacher au développement durable. Le directeur voit aussi pour les années à venir. « La ressource ne sera plus aussi abondante. Et des arbitrages interviendront, entre donner de l'eau aux cultures vivrières ou à une cave coopérative... »

« Finalement, nous avons pris modèle sur la nature... »

Après avoir questionné ses homologues chefs d'entreprise, exploré ce qui se faisait en la matière, commencé des démarches pour une station estampillée « bio », Pierre Philippe fait le choix de la nouveauté. De l'innovation, même. « Les stations dites "bio" ne le sont que pour la finition du traitement, des produits chimiques sont utilisés ». L'objectif de la Cave étant de les éliminer... Des plantes, qui s'entraident, une pente douce... « Finalement, nous avons pris modèle

sur la nature ».

Avant cela, il a fallu batailler. Avec l'Agence de l'eau, l'administration... « Il n'existe aucune littérature pour ce genre de site ». Il a fallu la chercher. C'est du côté de Colmar, à l'Institut national de la vigne et du vin que la solution est venue. Mais, même si les aides pour faire sortir cette station de terre ont été conséquentes (la moitié de l'investissement, soit près de 500 000 euros), la Cave sera suivie de très près sur la mise en œuvre et les résultats de ce traitement.

C'est vers une toute jeune entreprise, Blue Set, rencontrée dans les allées d'un salon sur l'environnement qu'est allée la préférence de Pierre Philippe. « Ils attendaient que quelqu'un leur fasse confiance pour décoller ».

Aujourd'hui, le projet est abouti. Mais Pierre Philippe voudrait aller plus loin dans l'économie circulaire et arriver, un jour à fonctionner en autonomie. « Aujourd'hui, la loi sur l'eau ne nous permet pas d'utiliser l'eau ainsi traitée à des fins industrielle », regrette le directeur. Mais il n'est pas à court d'idée pour, tout de même faire bénéficier à toute la Cave cette ressource recyclée : « Pourquoi pas comme réservoir d'eau pour une future toiture végétalisée ? Cela permettrait de rafraîchir l'air ambiant et de moins utiliser la climatisation... ».

Autre bonne nouvelle engendrée par cette station, elle libère 17 hectares où étaient épanchés les effluents. Autant dire un nouveau terrain d'expérimentation pour la cave, « pour un vignoble New Age ». Ou comment inventer le vignoble de demain... »



Cette station aux airs de jardin d'agrément est le fruit de trois ans de travail de recherche et de conception. PHOTO: ANNE GRESSER