

Ecobulles : une innovation pétillante utilisée par la maison Deutz

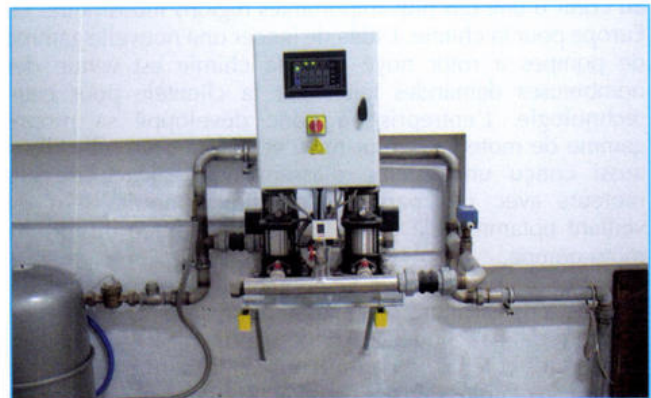
Le fabricant de champagne Deutz emploie un procédé de gazéification (ajout de CO₂ de qualité agro-alimentaire dans l'eau) afin d'empêcher la formation de calcaire au sein de son unité de production. Le point sur le procédé Ecobulles qui se veut simple et efficace.



L'entreprise Deutz fondée en 1838 et située à Aÿ dans la Marne, est spécialisée dans la production de champagne. Elle possède trois kilomètres de caves et produit 2,5 millions de bouteilles par an pour le marché français et également pour l'étranger (elle exporte son champagne dans une quarantaine de pays). Il y a cinq ans, la société se met en quête d'une solution lui permettant de faire face aux problèmes récurrents de calcaire qu'elle rencontrait dans son unité de production (notamment chaîne d'embouteillages). Olivier Bernard, œnologue de la maison Deutz témoigne : « *en Champagne, l'eau est très dure (1) et des dépôts de tartre se forment rapidement dans les canalisations et les cuves nettoyées à l'eau. Cela peut engendrer une prolifération bactérienne. Dans notre secteur, l'hygiène est essentielle ; il était donc primordial de trouver une solution inodore et saine, permettant d'utiliser moins de produits agressifs et ne risquant pas d'altérer le champagne. Le CO₂ alimentaire et bactériostatique était la solution* ». Soucieux de venir à bout de cette difficulté tout en respectant les hautes exigences de qualité de l'eau du secteur, le producteur de champagne sollicite alors l'entreprise Ecobulles qui propose des systèmes de traitement anti-calcaire.

UN PROCÉDÉ SAIN POUR UNE INDUSTRIE EXIGEANTE

La société Ecobulles créée en 1991 par Bernard Gallois qui, pour répondre à la problématique de calcaire d'une maison de champagne voisine, a mis au point un système



d'injection de CO₂ évitant l'incrustation de calcaire. Ce « prototype » finit par se professionnaliser et l'entreprise équipe progressivement les plus grandes maisons de champagne et différentes industries agroalimentaires où l'utilisation du procédé fait désormais ses preuves depuis vingt ans. Ce système trouve sa place dans le local technique de l'entreprise Deutz en 2008 au niveau de l'arrivée générale de l'eau. Depuis, il supprime de manière préventive et curative les inconvénients liés au tartre sur les chaînes de production. Au quotidien, sont constatés la diminution des arrêts de chaînes, du temps de nettoyage des cuves, du nombre de produits utilisés et de la main d'œuvre.

Le système comprend un module hydraulique (compteur à impulsions et manomètre, un raccordement au tout-à-l'égout n'est pas nécessaire), un module « gaz » pour maîtriser la pression d'injection du CO₂ et quantifier la dose à instiller. En outre, le procédé inclut une bouteille de gaz (25 kg de CO₂) et un module électronique pour gérer le temps d'ouverture de l'électrovanne gaz, comptabiliser la consommation d'eau traitée et assurer la sécurité du procédé. Le fonctionnement du process est simple : il est installé après le compteur général d'eau et une dose de CO₂ est injectée à chaque litre d'eau utilisé. Au contact de l'eau, le CO₂ se transforme en acide carbonique. Cet acide doux naturel fait diminuer le pH de l'eau et solubilise ainsi le calcaire. D'autre part, le fabricant de champagne contribue à la protection de l'environnement puisqu'il limite les gaz à effet de serre en neutralisant 1 450 kg de CO₂ par an (soit 28 bouteilles de 25 kg chacune).

(1) NDLR : très calcaire.