RETOUR D'EXPÉRIENCE

VERS UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE MOINS CONSOMMATRICE D'EAU

Coopérative : Covama

Filière : Vinicole

Localisation: Vallée de la Marne (Marne, Aisne, Seine-et-Marne)

Adhérents : 540

Site industriel : Château-Thierry

covama
Vignerons en Champagne

PROJET : Démarche

PRATIQUE : Réduction de la consommation d'eau

DIFFICULTÉ : Adaptation des équipes au changement de pratique

FACTEURS DE RÉUSSITE :

Une direction et des sociétaires convaincus de l'enjeu environnemental



CONTEXTE

La coopérative vinicole Covama est productrice de champagne. Bien que cet alcool soit composé exclusivement de raisin, sa production reste consommatrice d'eau, de sa transformation jusqu'à sa mise en bouteille. Une consommation nécessaire pour le nettoyage des installations et des bouteilles, et ce à plusieurs étapes de production : vendange, vinification, dégorgement et habillage, etc. Les vendanges représentent à elles seules près de 15 % de la consommation annuelle d'eau sur une période d'environ 3 semaines.

Covama possède une stratégie de développement durable qui s'inscrit dans l'état d'esprit de la coopérative. Engagée en faveur de l'environnement, celle-ci intervient sur l'énergie, le carbone et la gestion de l'eau. Cet engagement s'est renforcé en 2025 avec l'obtention d'une triple certification : ISO 22000*, ISO 14001** et RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).

*Norme internationale qui définit les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

**Norme internationale qui définit les exigences auxquelles doit répondre un système de management environnemental. C'est une certification accordée aux entreprises qui mettent en place des actions visant à réduire leur impact sur l'environnement.

OBJECTIF

Covama s'attache à maîtriser sa consommation d'eau en veillant à maintenir un niveau de consommation cohérent avec son volume de production. Elle travaille également à la définition d'objectifs chiffrés pour poursuivre sa démarche de réduction et d'amélioration de sa performance.

BRÈVE DESCRIPTION

Depuis plusieurs années, la coopérative Covama développe plusieurs projets d'économie d'eau dans sa chaîne de production de champagne. Ceux-ci reposent à la fois sur des investissements dans des installations plus performantes ou des outils de suivi, mais également sur la sensibilisation de ses équipes aux enjeux liés à la ressource en eau.

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité
LA COOPÉRATION AGRICOLE HAUTS-DE-FRANCE
LA COOPÉRATION AGRICOLE ÎLE-DE-FRANCE

DESCRIPTION DU PROJET

INSTALLATION DE SOUS-COMPTEUR CONNECTÉ

L'installation de sous-compteurs connectés à différents stades de production est un système que Covama a mis en place récemment. Il permet de suivre en temps réel les consommations et de multiplier les relevés. Ainsi, ces équipements de suivi permettent d'identifier les étapes ayant la plus forte empreinte et les usages anormaux.

Covama conditionne la majorité de sa production. Toutefois, les bouteilles au format non standard, dites "spéciales", sont réalisées par des prestataires sur site.

L'installation de sous-compteurs a permis de mettre en évidence que l'ensemble des processus, allant de la mise en bouteille à l'habillage, nécessite 2 fois plus d'eau pour une bouteille du prestataire. Un résultat qui montre l'efficacité et l'optimisation de la chaîne de production de la coopérative.

UNE LAVEUSE PLUS PERFORMANTE

Avant l'étiquetage, les bouteilles sont lavées à l'eau. Ce nettoyage est leur dernier, il doit donc être performant afin de retirer toutes les saletés accumulées lors du stockage en cave. Pour réduire leur empreinte, COVAMA a choisi d'investir dans une laveuse performante et peu consommatrice.

Entre 2024 et 2025, cette installation a permis de réduire de 70 % la consommation par lot de bouteilles, un résultat supérieur aux estimations du fournisseur. Une économie importante et non négligeable, même si ce n'est pas le secteur le plus consommateur.

GESTION DE L'EAU EN CIRCUIT FERME

La chaîne de tirage utilise de l'eau pour laver l'intérieur des bouteilles avant leur remplissage. Depuis plus de 15 ans, Covama a mis en place un système de nettoyage fonctionnant en circuit fermé nécessaire à cette étape. Cette installation repose notamment sur une filtration et un traitement UV de l'eau.

Le tirage réalisé par Covama consomme 5 fois moins d'eau que celui des prestataires, tout en ayant une chaîne de production plus rapide. Un résultat qui confirme l'importance de la gestion de l'eau dans chaque étape de production.

UN QUIZ POUR SENSIBILISER SES ÉQUIPES

La sensibilisation du personnel est un levier important dans la réduction de la consommation d'eau, en particulier chez Covama, où le nettoyage des cuves est réalisé manuellement.

Depuis 2020, la coopérative réunit son pôle production autour d'un jeu de questions-réponses sur les enjeux de l'eau et les pratiques à favoriser. Cette approche participative encourage les échanges et permet d'aborder les évolutions régulières liées aux enjeux environnementaux et sécuritaires.

Depuis 2025, cette démarche de sensibilisation par le jeu a été étendue à l'ensemble des employés de la coopérative.



CONTACTS

Nicolas ANDRIEUX- Responsable Qualité, Sécurité et Environnement _ qualenv@covama.fr

LA COOPÉRATION AGRICOLE
HAUTS-DE-FRANCE

LA COOPÉRATION AGRICOLE
ÎLE-DE-FRANCE