

Bâtiment HQE: osez le chantier!

Viticulteur à Saint-Christol (34), Serge Martin-Pierrat vient d'achever un chantier en autoconstruction pour sa cave et son caveau en suivant les principes de haute qualité environnementale (HQE). Trois ans d'efforts qui viennent couronner une démarche se voulant en cohérence avec les pratiques respectueuses de l'environnement conduites sur l'exploitation, désormais certifiée en agriculture raisonnée.

Membre du réseau Farre, Serge Martin-Pierrat exploite le domaine viticole Château des Hospitaliers à Saint-Christol (34), au nord-est de Montpellier. Il a inauguré le 15 juin sa cave et son point de vente dans un bâtiment construit selon les normes haute qualité environnementale (HQE). Il s'agissait d'abord de remplacer des installations obsolètes situées au centre du village pour les transférer au cœur du vignoble. Conséquences: les clients traversent désormais les vignes pour venir acheter du vin au caveau. Ils peuvent ainsi observer les pratiques culturales, comme par exemple l'enherbement des parcelles.

La construction d'un bâtiment HQE a permis de mettre en cohérence une démarche de travail soucieuse de l'environnement, de la parcelle jusqu'à la bouteille.

En plus de l'utilisation de matériaux biologiques, tout est conçu pour limiter

au maximum les consommations d'eau et d'électricité dans le bâtiment.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

La cave, semi-enterrée, bénéficie de la lumière du jour grâce à une cour intérieure, ce qui diminue les besoins en lumière électrique. La température est régulée selon le système du puits canadien, un procédé de climatisation naturelle qui consiste à faire passer l'air extérieur par des tuyaux enterrés à deux mètres de profondeur dans le sol, avant de le ventiler à l'intérieur de la cave: en hiver, le sol réchauffe l'air, en été, il le rafraîchit.

Les murs de pierre du bâtiment font 50 cm d'épaisseur ce qui leur confère un fort pouvoir d'inertie: les changements de température entre l'intérieur et l'extérieur sont très longs à se produire ce qui facilite le maintien d'une température constante dans la cave. En plus, un couloir de circulation d'air a été prévu entre les talus de terre qui encerclent le bâtiment et les murs pour assurer une plus grande isolation. Enfin, les fenêtres sont équipées d'un double vitrage et d'un film infrarouge pour filtrer la lumière du soleil.

Grande innovation de ce bâtiment: les murs végétaux le long des façades dans le patio qui, outre l'aspect esthétique, assurent une isolation thermique.

Des murs végétaux le long des façades assurent une isolation thermique.

Grande innovation de ce bâtiment: les murs végétaux le long des façades dans le patio qui, outre l'aspect esthétique, assurent une isolation thermique.

La cave, semi-enterrée, bénéficie de la lumière du jour grâce à un patio.

Ce procédé, qui permet d'assurer la végétalisation des surfaces verticales, est protégé par un brevet mondial, détenu par le botaniste Patrick Blanc (qui a réalisé par exemple le mur végétal du Musée des Arts premiers, quai Branly à Paris) avec qui Serge Martin-Pierrat a effectué un stage.

Toujours au rayon économies d'énergie, l'éolien (selon un procédé belge conçu pour la ville, qui prend le vent dans tous les sens) et le photovoltaïque devraient être installés sur le toit du bâtiment au cours de la campagne 2007-2008.

L'APPUI D'UN BUREAU TECHNIQUE

Autre objectif: limiter les consommations d'eau. Ainsi, la cave ne dispose pas de caniveaux d'évacuation des eaux de lavage. Il faut utiliser une laveuse pour aspirer l'eau au sol. "Sans caniveau, on fait vraiment attention à l'eau: pas de risque de laisser un tuyau ouvert pour rien, ça se verrait tout de suite!", explique Serge Martin-Pierrat.

Traitées selon un procédé allemand de refonte en inox en surface, les cuves présentent des parois extrêmement lisses, ce qui limite la consommation en eaux de lavage.

Après trois ans d'un chantier en autoconstruction, Serge Martin-Pierrat livre ses conseils: "Pour éviter les erreurs, il faut absolument s'assurer l'appui d'un bureau technique et, surtout, d'une manière générale, ne pas avoir d'inhibitions!" **DAMIEN CONARÉ**



Les cuves, traitées selon un procédé allemand de refonte en inox sont parfaitement lisses et nécessitent donc moins d'eau de lavage.

