

UNE MOUSSE PROJETEE POUR ISOLER DES CHAIS VITICOLES DU SANCERROIS -

Par I.D.- G. - LE MONITEUR.FR - Publié le 11/04/2016 à 14:22

Mots clés : **Établissements industriels, agricoles, ICPE**

Pour assurer une température constante favorable à la vinification et à la conservation du vin, dans une atmosphère neutre et saine, des vignerons du Sancerrois ont choisi d'isoler le toit de leurs chais avec une mousse isolante projetée in situ.



Alain LOMBARD - Dans le chai du domaine viticole Pierre Prieur & Fils, en Sancerrois, 333 m² de rampants de toiture ont été isolés par 23 cm de mousse projetée H2Foam Lite d'Icynene.

Pour conserver ses qualités organoleptiques, le vin a besoin de vieillir lentement, à température constante. Pour les viticulteurs qui souhaitent isoler leurs chais, il s'agit d'obtenir, après travaux, à la fois une isolation efficace et une totale neutralité environnementale. Pas question de renouveler l'expérience du « goût de bouchon » apporté au vin par les produits de traitement des charpentes à base de composés phénoliques. En se dégradant, ils génèrent des chlorophénols qui, par l'intervention de microorganismes, se transforment en chloroanisoles odorants, responsables de ces odeurs de type « moisi » ou « bouchon ».

Pas de goût de bouchon

Le procédé d'origine canadienne Icynene, répandu depuis une trentaine d'années en Amérique du Nord, consiste à projeter en phase liquide le produit H₂Foam Lite. Grâce à un coefficient d'expansion de 10 000 %, il multiplie son volume en quelques secondes pour combler les moindres cavités et fissures, assurant l'isolation thermique et l'étanchéité à l'air du bâtiment en même temps que sa perméabilité à la vapeur d'eau. « Outre son extrême légèreté (environ 8 kg/m³), sa performance thermique (conductivité de 0,035 W/mK) et sa haute étanchéité à l'air, la particularité de la mousse Icynene est qu'elle ne dégage aucune odeur et n'émet aucun composé organique volatil (COV), ni lors de son application, ni pendant la durée de vie du bâtiment », assure Alain Lombard, représentant d'Icynene en Europe.

L'isolant est fabriqué in situ en mélangeant deux produits chimiques (un polyisocyanate et une résine) qui, en se transformant durant la projection (au niveau de la buse du pistolet), deviennent chimiquement neutres et stables. Ils ne contiennent aucun gaz d'expansion dans leur formule, l'expansion s'effectuant ici à 100 % en phase aqueuse. Pour s'assurer que la mousse ne risquait pas d'altérer le goût du vin, le produit a subi des essais dans le laboratoire de Vect'oeur, centre de recherche et d'expertise en vin et environnement. Le laboratoire a confirmé qu'il ne renfermait pas de composés organohalogénés pouvant provoquer l'apparition d'odeurs de moisi et qu'il pouvait être utilisé en milieu viticole.

Projection en phase aqueuse

Ces conclusions ont convaincu les exploitants des domaines Vincent Pinard et Pierre Prieur & Fils, deux exploitations viticoles du Sancerrois respectueuses de l'environnement (méthodes de récolte biologique et organique, certificat d'exploitation de haute valeur environnementale) qui ont choisi cette technique pour préserver leurs chais (cuveries et pressoirs).

La mise en œuvre de l'isolation sur ces deux chantiers, par l'entreprise Durabilis Isolation, applicateur agréé du réseau d'Icynene, a été réalisée en moins de trois jours.

Le produit, projeté en phase liquide, adhère directement aux supports neufs ou anciens (parpaing, fibres-ciment, béton, bac acier...) et comble les éventuelles fissures, rendant les bâtiments étanches aux courants d'air.

Dans le domaine Vincent Pinard qui a fait l'objet d'une extension, l'architecte Patrice Lacour a choisi, dans certaines zones, de conserver apparente la mousse isolante, en la recouvrant simplement d'une peinture noire à l'eau poreuse pour créer une surface sombre et sèche, semblable à celle d'une cave.