

UNE INVENTION ECLAIREE



Alain Sciard a mis au point un nouveau système pour presser le marc de raisins rouges. Son invention vient de recevoir la médaille de bronze du prix Lumière des nouvelles techniques.

Dans l'invention d'Alain Sciard, il est beaucoup question de pression. Quand il en parle son débit s'accélère et il ouvre sans retenue les vannes de sa passion.

Le problème pour le profane, c'est de surnager dans le flot de ses explications.

Pourtant, son invention est simple...et elle marche puisqu'elle vient d'être primée au concours du Prix Lumière.

« Ce système que je viens de mettre au point doit permettre d'exécuter les opérations de pressage des marcs de raisin rouges sans qu'à aucun moment le vin ne soit exposé à l'air » déclare Alain Sciard.

Pour ce faire, ce dernier – qui a été diplômé du concours d'inventions de Lyon-a mis au point une cuve très spéciale. D'ordinaire, le pressage s'effectue dans une autre cuve que celle où s'est déroulée la vification, mais son ingénieux système permet de réaliser l'opération dans une seule et unique cuve. Pour arriver à ce résultat, le tout fonctionne en circuit fermé. L'intérêt est de faire remonter par un système de pompage, le vin stocké dans la partie basse de la cuve. Une fois rejeté en partie haute, le vin pèse par l'intermédiaire d'un liner faisant office de piston sur le marc, permettant ainsi le pressurage nécessaire à l'extraction du vin de goutte (le vin contenu dans le marc)

UN SYSTEME ECONOMIQUE

Alain Sciard qui a déposé son brevet espère commercialiser sa nouvelle invention.

Pour l'instant deux exploitants du Beaujolais sont intéressés.

« Mon invention a surtout de l'intérêt pour les petits propriétaires. Elle peut leur éviter d'acheter la cuve destinée au pressage des marcs de raisins et leur faire faire par la même occasion de grosses économies. Une cuve de pressage peut tout de même coûter 150 000 francs et le prix de mon système n'est que de 15 000 francs. Pour ce qui concerne les gros propriétaires la donne est différente car produisant plus de vins, ils doivent posséder un nombre important de cuves. Les miennes permettent de produire 70 hectolitres de vin ».

P.E CHERPENTIER

SUD-OUEST / Edition du 16 juillet 1999