vinetur

Dans le Kent, un producteur installe un système de captage du CO2 de fermentation pour le réutiliser

Defined Wine affirme être le premier producteur de vin britannique à capter le CO2 de fermentation pour le réutiliser sur place

mardi 10 novembre 2026



Un producteur de vin du Kent a installé un équipement de captage du carbone afin de récupérer le dioxyde de carbone libéré pendant la fermentation. Selon l'entreprise, cette initiative permettra de réduire ses émissions et sa dépendance à l'égard des fournisseurs de gaz externes.

Defined Wine Ltd, basée à Patrixbourne, près de Canterbury, a annoncé lundi 9 novembre avoir commencé à utiliser un système qui capte le CO2 produit lors de la fermentation des raisins, puis le traite pour permettre sa réutilisation. L'équipement a été développé par Cork and Capture, une entreprise spécialisée dans les technologies climatiques basée à Ashford.

Henry Sugden, directeur général de Defined Wine, a déclaré que l'entreprise souhaitait réduire son impact environnemental et valoriser un gaz qui serait autrement rejeté dans l'atmosphère.

« Nous voulions essayer cette solution pour ne pas accélérer le changement climatique », a déclaré Sugden, ajoutant que le recours à cette technologie était « la bonne chose à faire ».

L'entreprise prévoit d'utiliser le gaz récupéré sur son propre site et, si les volumes le permettent, de vendre le surplus de CO2 à d'autres producteurs. Defined Wine estime être le premier producteur de vin du Royaume-Uni à adopter cette technologie.

Le système est conçu pour les entreprises qui produisent du CO2 par fermentation, notamment les domaines viticoles et les brasseries. Cork and Capture indique qu'il récupère le gaz, le comprime, le purifie et le rend disponible pour une réutilisation sur place.

Jemima Bland, de Cork and Capture, a expliqué que l'objectif était de rendre le captage du carbone plus accessible au secteur des boissons, où la fermentation produit déjà un flux exploitable de CO2 biogénique.

« Nous aidons les brasseries, les domaines viticoles et les autres entreprises qui pratiquent la fermentation à réduire leurs coûts en captant le CO2 issu de leur production », a déclaré Bland. « Nous le comprimons, le purifions et le mettons à leur

disposition pour qu'ils puissent le réutiliser sur place. »

Si des technologies similaires sont déjà utilisées dans certains autres pays, elles restent peu répandues en Grande-Bretagne. Cork and Capture souhaite créer des réseaux locaux dans le Kent et le Sussex pour capter et réutiliser le CO2 à proximité des lieux où il est produit et nécessaire, avant de s'étendre à des marchés plus vastes.

Bland a déclaré que l'entreprise voyait une opportunité dans le secteur viticole britannique, encore jeune, et dans l'essor des brasseries indépendantes. Elle souhaite apporter « innovation et durabilité » aux producteurs qui rivalisent avec des régions viticoles européennes plus établies.

Cet investissement intervient également après des préoccupations répétées concernant la fiabilité de l'approvisionnement en CO2 au Royaume-Uni. Ces dernières années, le pays a connu des pénuries liées à la hausse des coûts de l'énergie et à la fermeture d'usines d'engrais, où le dioxyde de carbone est produit comme sous-produit. Ces perturbations ont touché les entreprises du secteur alimentaire et des boissons qui dépendent du CO2 de qualité alimentaire pour le conditionnement, la gazéification et d'autres usages.

La technologie présente donc un intérêt économique qui dépasse les seuls objectifs climatiques. Pour les domaines viticoles et les brasseries, capter le gaz issu de leur propre fermentation pourrait leur offrir une certaine autonomie vis-à-vis d'une chaîne d'approvisionnement qui s'est révélée instable. Cette démarche illustre aussi un modèle de production plus circulaire, dans lequel un flux résiduel devient une ressource exploitable au lieu d'être racheté à des fournisseurs externes.

Le même système est déjà utilisé par Hepworth and Co Brewers Ltd, dans le West Sussex. Andrew Hepworth, président de la brasserie, a déclaré que l'entreprise avait adopté le captage du carbone pour renforcer sa résilience après avoir constaté les fluctuations de l'approvisionnement commercial en CO2.

« L'approvisionnement en CO2 est assez fluctuant », a déclaré Hepworth. « Cela peut réellement nuire à notre entreprise si nos fournisseurs commerciaux ne sont pas en mesure de nous approvisionner. Il est bien préférable pour nous de produire notre

propre CO2 et de garantir ainsi notre approvisionnement. »

Le dioxyde de carbone de qualité alimentaire est utilisé bien au-delà du vin et de la bière. Il sert à la culture sous serre, à la transformation de la viande, au conditionnement des aliments et au transport frigorifique, notamment sous forme de glace carbonique. Compte tenu de l'étendue de ces usages, produire et réutiliser le CO2 à proximité de ses lieux d'utilisation pourrait réduire les coûts de transport et alléger les tensions sur les chaînes d'approvisionnement.

Bland a indiqué que ces possibilités figuraient parmi les aspects les plus prometteurs du modèle, notamment pour les pôles régionaux d'entreprises du secteur alimentaire et des boissons. Pour les producteurs du sud-est de l'Angleterre, où la viticulture et le brassage se sont tous deux développés ces dernières années, cette approche pourrait permettre de maîtriser les coûts tout en réduisant les émissions, sans modifier le processus de base qui produit le gaz.