

Le Domaine Boesch

Cave en biodynamie

Le domaine viticole BOESCH est passé en bio en 2000, et en biodynamie en 2001, sous l'influence de Marie et Matthieu, qui ont repris l'exploitation des parents de ce dernier.

Au début de leur activité, ils mènent ces transitions dans les vieux bâtiments, et doivent continuellement s'adapter à l'existant, ce qui n'est pas toujours très pratique...

De ce constat, et du souhait de se sentir chez eux sur le domaine, est né le projet.

L'idée principale est de ramener tous les postes de transformation, de production et de vente au même endroit. Ils décident de construire un pressoir et une cave, en extension des bâtiments du domaine familial existant. La construction de l'habitat des vignerons au sein de ce pôle a suivi comme une évidence.

En 2007, c'est le début du projet. En 2008, on en est au premier coup de pelleuse. Accompagnés par un architecte spécialisé dans le bioclimatisme Matthieu et Marie prennent complètement leur projet en main.

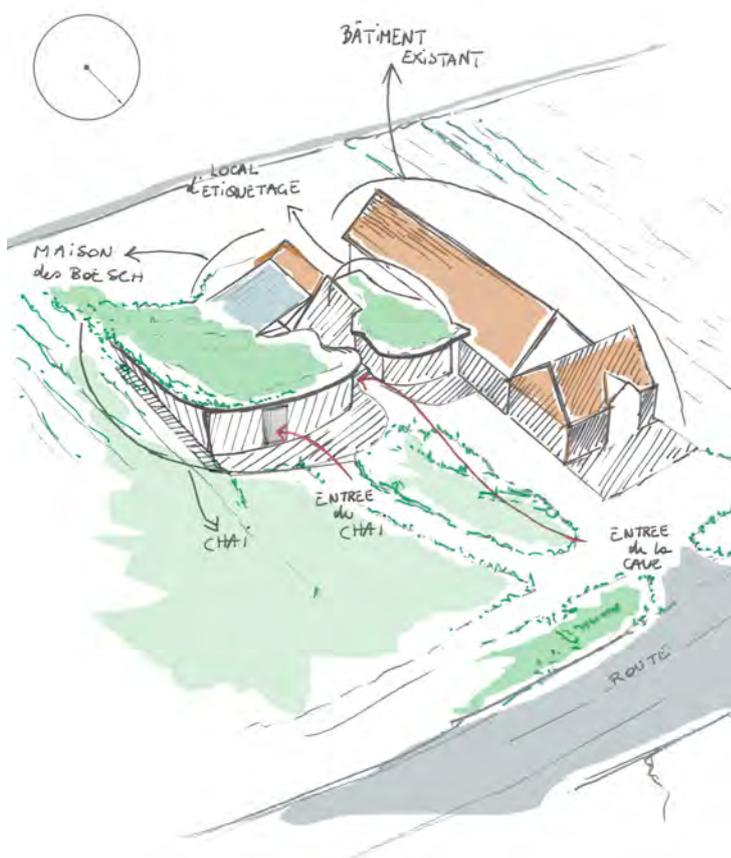
L'utilisation des matériaux écologiques et le respect des principes du bioclimatisme est né chez eux de cette interrogation simple : qu'est ce qu'on veut faire ? Ils souhaitent aussi aller vers l'autonomie énergétique et le traitement de l'eau. Toute leur conception est guidée par des principes de respect et de soin des organismes vivants. Le délicat procédé de vinification ne peut pas avoir lieu dans une cave en béton, il faut selon eux rester cohérent dans les pratiques. C'est pour cela, entre autres, qu'ils se sont dirigés vers une cave constituée d'encrochements non-scillés, pour que l'humidité vienne du sol et que le bâtiment puisse respirer...

Au bout de 5 ans de chantier, Matthieu et Marie peuvent accueillir les clients, visiteurs et tonneaux de vin dans des lieux qui leur ressemblent, qu'ils sont fiers d'avoir fait sortir de terre.

D'après l'article issu d'un T.R.I.P.
(Tournée de recensement
d'innovation paysanne),
daté de août 2016.
Disponible sur :
<http://forum.latelierpaysan.org/>

**L'atelier
paysan**

COOPÉRATIVE
D'AUTOCONSTRUCTION



Historique

CONTEXTE : Réprise du domaine viticole et passage en bio (2000), puis en biodynamie (2001).

NATURE DE LA PRODUCTION : Viticulture (15 ha de vignes en coteaux) en transformation - vente.

BESOIN INITIAL : Ramener tous les postes de transformation, de production et de vente au même endroit.

BÂTIMENTS INITIAL : Pressoir, cave et maison d'habitation, construits en 94 par les parents de Matthieu, aujourd'hui utilisés comme caveau.



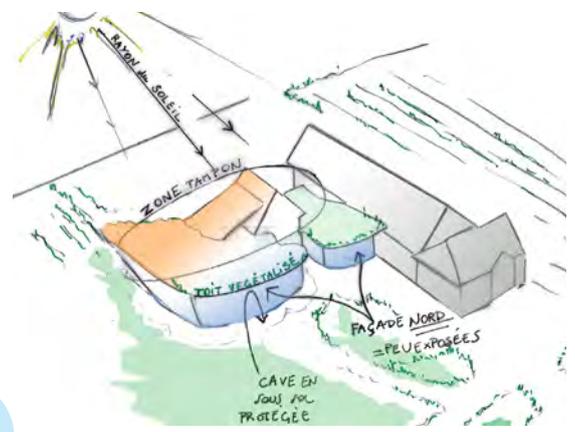
Clefs de détermination

- Respecter l'existant, le paysage et les traditions constructives du coin. D'où l'emploi de matériaux locaux et de la technique du colombage.
- Principes du bioclimatisme et séparation des espaces : la cave est en enrochement non scellé, et les bâtiments sont agencés de façon à ce qu'elle soit protégée du Sud et de l'ensoleillement. La maison fait « tampon » entre les bâtiments de travail et le soleil, ce qui induit une séparation privé / pro apte à garantir l'intimité. Cela permet au bâtiment de se réguler de lui-même, la cave peut descendre à 6/7 degrés en hiver. Le procédé de vinification est alors marqué du rythme des saisons, ce qui est en accord avec les principes de la biodynamie et garantit un certain confort de travail.

CONCEPTION : accompagnée par un architecte, Mathieu Winter, mais au final très autonome. Pas de bâtiment imposé, mais une définition des besoins et dessin du bâtiment ensemble. Processus très long, mais qui paye rétrospectivement. Beaucoup de travail en amont sur la définition des besoins et sur la façon dont les éléments vont communiquer entre eux, notamment grâce à l'utilisation d'une maquette.

CONCEPTION TECHNIQUE : travail avec des ingénieurs et bureaux d'études « à part », donc différents des entreprises qui allaient construire le bâtiment. Cela permettait d'avoir un panel plus large de devis, et de négocier à partir du dimensionnement établi en amont, tout en s'assurant tout de même la garantie décennale. Difficulté à trouver des ingénieurs qui ont pu assumer la conception de l'enrochement pour un lieu de travail, mais finalement sont tombés sur quelqu'un d'assez curieux pour trouver les réponses techniques à la mesure du projet, notamment en fouinant dans des documents relativement anciens.

PARCOURS RÉGLEMENTAIRE : Zone Artisanale, PC (permis construire) fait par l'architecte.



Construction (neuve)

COÛT GLOBAL : 550 000 € (bâtiment complet avec la maison).

SUPERFICIE TOTALE : 570 m² sans compter la maison (300 m² cave, 170m² chai et 100m² stockage).

CHOIX CONSTRUCTIFS :

Cave :

- Murs en enrochement (blocs de calcaire non-scillés), fondé sur du béton.
- Ossature poteaux-poutres en béton-armé qui vient reprendre la charpente bois du chai.
- Dalles en béton-armé.

Chai :

- Système poteaux-poutres bois massif et poteaux bois sur plots (sur-dimensionné pour tenir compte du poids de la terre du toit végétalisé).
- Murs extérieurs : colombages et parpaings (mur de soutènement).
- Isolation : doublage bottes de paille, technique expliquée à la suite de ce message.
- Couverture (de bas en haut) : solives (entraxe très serré, environ 30cm), voliges, membrane EPDM, 8cm de liège, 30cm de terre. (Calcul de la structure du toit pour 450kg/m²).

DÉFAUTS CONSTRUCTIFS : Difficultés dans les finitions/ derniers travaux totalement en autoconstruction, là où les entreprises sont moins présentes : enduits terre (dosage et application), chape en chaux, remplacement des briques de terre crue de l'habitation par des enduits terre (un enduit simple sur les briques les avait fait exploser)... en somme, des petites erreurs difficiles à prévoir à l'avance (ou sans une personne qui y a déjà été confrontée) qui sont dues au fait de ne pas connaître les propriétés de certains matériaux, ou les astuces constructives pour éviter ce genre de soucis.

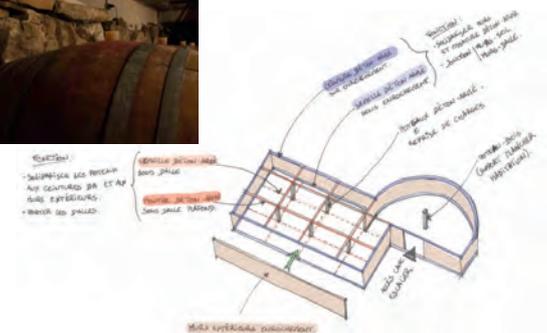
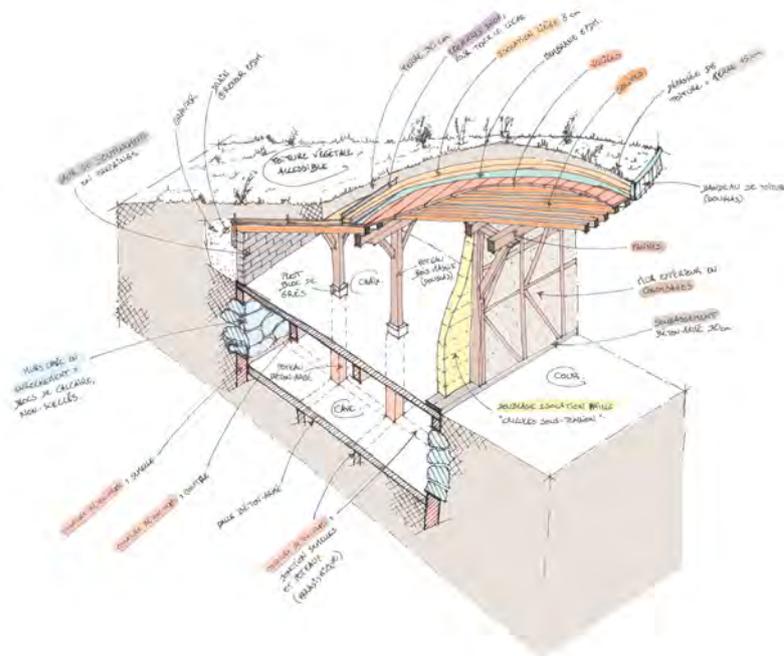


Schéma du dispositif parasismique dans la cave
Une sorte de cadre en béton-armé « poteaux-poutres-semelle » qui assure la résistance aux séismes en solidarifiant tous les éléments, dans lequel viennent se loger blocs de pierre des enrochements.

Construction

ACCOMPAGNEMENT D'UN PROFESSIONNEL :

- Fondations, enrochement, charpente (toit, porteurs et colombages), électricité.
- étanchéité de toiture (film EPDM) et enduits terre. Les pros ont seulement accompagné pour la pose et le lancement, pour montrer les gestes, puis étaient moins présents sur la fin. Tous les mélanges et dosages ont été préparés en amont par les autoconstructeurs

AUTOCONSTRUCTION :

- Tout le reste : isolation paille, remblai du toit, revêtements intérieurs, menuiseries, plomberie, etc.
- Utilisation de systèmes constructifs simples pour déléguer les tâches sur le chantier (ex : blocs de miscanthus, très faciles à poser).

CHANTIER PARTICIPATIF : surtout des copains et connaissances mobilisés.

Si c'était à refaire ?

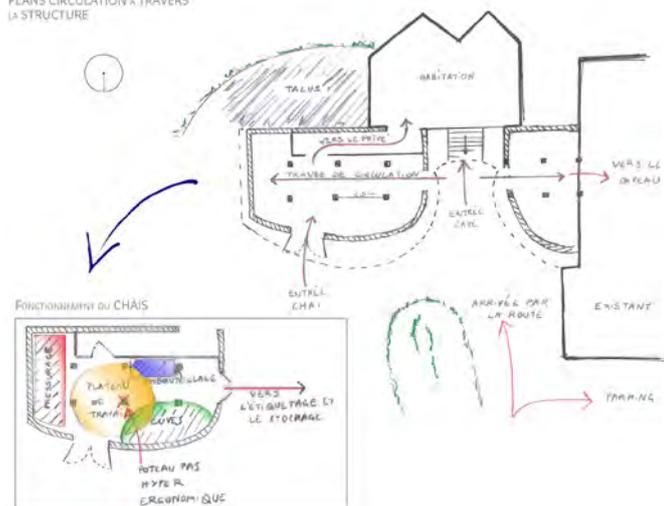
Le système d'équerre qui a été fixé sur le toit pour tenir la terre semble inutile, la terre tient très bien toute seule. Dans ce cas de figure, le liège serait finalement positionné sous l'EPDM, pour le protéger complètement de l'humidité. Sinon, malgré la fatigue, l'investissement en temps et tutti quanti, Matthieu et Marie sont ravis d'avoir réussi à fabriquer un bâtiment qui leur ressemble, un lieu agréable à vivre au quotidien et qu'ils découvrent encore.

Usages

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES / ADAPTABILITÉ : les espaces de la cave et du chai ont été pensé comme très ouverts, adaptables, pour anticiper une évolution des fonctions de ces espaces, avec le souhait en plus de pouvoir transmettre le bâtiment.

Exemple : pour le pressurage, les cuves amenées directement depuis les vignes doivent être positionnées en hauteur, pour berner les raisins dans le pressoir. Ils auraient pu choisir de réaliser un sol en demi-niveaux pour surélever ces cuves par rapport au pressoir, mais finalement des plateformes mobiles sur roulettes s'avèrent bien plus pratiques : les cuves sont posées à 2m du sol sur une plateforme mobile (par un petit élévateur), et une remorque à 1m du sol permet de travailler à une hauteur confortable et peuvent être bennées à la main.

PLANS CIRCULATION A TRAVERS LA STRUCTURE



Avec le soutien de :



UTILISATION DU CHAI :



Besoin d'un seul niveau en plain-pied (sur dalle béton, pour manutention), un grand plateau libre pour assumer plusieurs usages. Beaucoup d'étapes différentes dans la vinification, mais qui s'étalent individuellement sur peu de temps : il faut pouvoir passer de l'une à l'autre sans problème dans la même semaine, donc pas d'espaces cloisonnés et dédiés, mais de la place pour déplacer les outils et mobiliser l'espace. L'espacement des poteaux est encore trop court (entraxe 4,5m soit le maxi en bois massif), dû à la volonté de rester en techniques simples à mettre en œuvre : restent une gêne dans certaines opérations à l'intérieur et avec différentes configurations, notamment au moment d'utiliser le pressoir (très volumineux). Finalement ils s'accommodent de cette singularité, considèrent que c'est un peu le « prix » de leur bâtiment, inhérent aux partis-pris de leur conception.

DANS LA CAVE :



idem, un grand espace libre rectangulaire (miroir du chai), pour pouvoir agencer librement les tonneaux si besoin. Sol bétonné car besoin de drainer et garder le sol propre après le nettoyage des tonneaux.

PRÉAU : espace dessiné avec le nombre d'or (pour le rapport de proportion harmonieux), qui fait aussi office de lieu de dynamisation.

LOCAL ÉTIQUETAGE / STOCK : la forme du toit crée des différences de hauteur importantes, ce qui permet d'en profiter pour des usages différents (étiquetage/stockage de petit matériel dans la partie basse contre le talus, et stockage des palettes/caisses dans la hauteur de la partie haute)...