

VOTRE RÉGION

VAUCLUSE

L'usine, remise en exploitation par Eureau sources, est inaugurée aujourd'hui

À Montoux, l'eau de source coule désormais en bonbonnes

Sous les ceps des grands crus de la vallée du Rhône est captée l'eau de source des Garrigues, mise en bonbonnes à Montoux. Après huit ans de diète, l'eau jaillit de nouveau depuis quelques mois. Ces bouteilles bien dodues alimentent les fontaines à eau réfrigérante.

C'est une plongée à 168 mètres sous les pieds des Montiliens. On est loin des 20 000 lieues sous les mers de Jules Verne, mais il est bien question d'eau. De l'eau de source des Garrigues, plus précisément, puisée dans la nappe captive de Miocène. Une sorte d'immense cuve naturelle gorgée d'or bleu, entre deux couches d'argile. Bien en dessous de la nappe phréatique.

C'est d'ici que jaillit l'eau mise en bonbonnes de 5 gallons (18,7 litres), estampillées Montoux, depuis quelques mois par Eureau sources. Ces bonbon-

nes alimentent les fontaines réfrigérantes distribuées par les géants du secteur comme Chateaud'eau ou encore Culligan, essentiellement dans le grand Sud-Est. Des points d'eau devenus monnaie courante dans les bureaux et les lieux publics.

Son goût ? Plutôt neutre, très légèrement minéralisée. De quoi plaire au plus grand nombre de palais.

Le forage montilien n'est pas nouveau, la source a déjà été exploitée par une précédente entreprise, la Seem. La première eau de source locale a même été mise en bouteilles en 2007. Mais le business s'est tari en 2010, à la suite d'une liquidation judiciai-



L'eau de source des Garrigues est captée dans la nappe de Miocène qui se recharge sur les contreforts du Géant de Provence, mais pas seulement puisqu'elle prend ses aises de la Drôme provençale à Cavailon, entre le Rhône et le mont Ventoux. Photo Le DL/Christophe AGOSTINIS

re. L'usine, inaugurée aujourd'hui, n'a été remise en service qu'en juin 2018 par l'entreprise cantalienne. Après 2,9 millions d'euros d'investissements.

Depuis, 530 000 bonbonnes sont sorties de l'entrepôt vauclois de la zone des Escampades. La société vise le million par an dès 2021. Une goutte d'eau par rapport à la capacité d'exploitation de l'usine.

Puisque l'autorisation préfectorale permet à Eureau sources de capter 22 m³ par heure, soit dans l'absolu d'embouteiller jusqu'à 7 millions de ces conte-

nants dodus par an.

Sept salariés et 530 000 bouteilles XXL

À la manœuvre : sept salariés, dont le job est de désinfecter les bonbonnes réutilisables, de conditionner l'eau et de l'analyser afin de répondre à toutes les normes sanitaires. Et tout l'enjeu est bien là. « La complexité n'est pas dans la fabrication, on ne fabrique pas l'eau. Mais dans la maîtrise globale de l'hygiène », résume le directeur général Raynald Chaméret.

L'eau captée est naturellement potable, mais pas stérile. « Elle renferme des bactéries non pathogènes, c'est même sa signature. Rien d'anormal tant qu'elles ne s'installent pas dans la chaîne de production », explicite Jean Cadart, le directeur qualité. Et pas question de traiter l'eau en elle-même. Pour conserver l'appellation eau de source, elle doit être naturellement potable, et non traitée. Sinon, c'est de l'eau du robinet. Elle est seulement débarrassée de son excès de fer. Assez désagréable en bouche. En cas de problème ?

Toutes les bouteilles du lot contaminé peuvent être vidangées. En prévention, des échantillons sont prélevés et analysés au fil du process, depuis le forage jusqu'aux bonbonnes embouteillées. Le contrôle est une obsession. D'ailleurs, pas une matinée de travail ne commence avant que l'eau captée à 168 m de fond ne soit sentie et goûtée à la surface de la terre.

Jennifer PARISOT

En France, Eureau sources, c'est quatre sites, 31 salariés et 4 millions de chiffre d'affaires.

► EN COULISSES



La valse des bonbonnes sur la chaîne de production pourrait permettre de remplir 1 000 de ces bouteilles XXL par heure. Mais l'usine n'est exploitée qu'à 40 % de sa capacité à ce jour. Photo Le DL/C.A.



Une fois l'or bleu capté, il doit être embouteillé dans les 24 heures, c'est une des obligations de l'appellation eau de source. Photo Le DL/C.A.



Les bonbonnes sont réutilisées, les défectueuses sont bien sûr écartées. Elles sont désinfectées dans un immense "lave-vaisselle" pouvant en nettoyer 120 en 10 minutes. Photo Le DL/C.A.

Retrouvez notre diaporama complet sur les coulisses de l'usine d'exploitation et d'embouteillage sur www.vauclusematin.com

Bientôt une fontaine à eau dans votre cuisine ?

Entre la machine à café à capsules et celle à pain, pourquoi pas une fontaine à l'eau de source des Garrigues dans votre cuisine ? C'est un marché qu'Eureau sources prend au sérieux.

« Proposer aux habitants de Montoux l'eau qui coule sous leurs pieds, on y réfléchit », confie le directeur général Raynald Chameret. Toujours en bonbonnes bien sûr. S'équiper d'une fontaine d'eau à la maison est un investissement, il faut compter autour de 250 €, mais une de 5 gallons permet en moyenne d'étancher la soif d'une famille de quatre personnes pendant une semaine. À savoir que les bonbonnes sont rechargeables.

La société effectue en ce moment des études afin de vérifier si le marché est viable. Toute la complexité est dans la logistique. Certes l'ex-



« Proposer aux habitants de Montoux l'eau qui coule sous leurs pieds, on y réfléchit », confie le directeur général Raynald Chameret. Photo Le DL/C.A

ploitant pourrait compter sur la vente directe, son réseau de distribution actuel ou encore les magasins de producteurs. Mais les bonbonnes étant réutilisables et consignées, il faut les ramener. Et n'oublions pas qu'à l'achat un pack de 6 c'est quand même 112 litres dans les bras !