



Salon Vinitech – Sifel

Tonnellerie : un mastic sans gluten pour étanchéifier les fonds de tonneaux

Dans le cadre d'une démarche conduite avec le Critt-Agroalimentaire et la société Rescoll, la Fédération des tonneliers de France (FTF) a développé un mastic sans gluten pour étanchéifier les fonds de tonneaux. Cette solution, qu'elle commercialise sous licence, a été présentée fin novembre à Bordeaux à l'occasion du salon Vinitech – Sifel.

La commission technique de la Fédération des tonneliers de France travaille sur des problématiques communes à l'ensemble des professionnels du secteur. Accompagnée par le Critt-Agroalimentaire, elle a mis au point une solution alternative aux produits actuels pour étanchéifier les fonds de tonneaux. Ce mastic nommé MSG-FTF, développé sans gluten à partir d'éléments naturels, a été présenté lors de la dernière édition du salon Vinitech – Sifel, qui s'est déroulée à Bordeaux du 29 novembre au 1^{er} décembre dernier. «*De tout temps, les tonneliers assurent l'étanchéité des fonds de leurs tonneaux au niveau du jable grâce à un mastic de fongage préparé à base de farine. Or le gluten présent dans la farine est un allergène, et en tant que fournisseur de produits en contact avec des denrées alimentaires, les tonneliers sont contraints d'informer leurs clients de l'éventuelle présence d'allergène dans les tonneaux qu'ils leur livrent*», explique la Fédération des tonneliers de France (FTF). «*Aujourd'hui, des solutions alternatives existent qui ne sont pas totalement satisfaisantes*», ajoute Rémi Teissier du Cros (Tonnellerie [Taransaud](#)), membre de la commission technique de la FTF et pilote des travaux sur ce mastic. «*Il y a notamment un mastic à base de paraffine et de carbonate de calcium issu du monde pétrolier, mais il est difficile à mettre en œuvre et coûteux. La farine de sarrasin, quant à elle, présente une mauvaise élasticité. La substitution de ce mastic traditionnel est donc apparue comme un enjeu technique collectif afin de*

sécuriser au mieux l'hygiène des barriques.» La FTF indique que dans le cadre d'une intervention d'assistance et de coordination, sa commission technique a sollicité l'accompagnement du Critt-Agroalimentaire. «*Il s'est vu chargé de la rédaction du cahier des charges du produit à mettre au point, de la réalisation des recherches bibliographiques – scientifique, technique, réglementaire –, de l'identification et de la consultation des centres experts mobilisables – en l'occurrence le choix s'est porté sur Rescoll, une société de recherche industrielle privée accréditée Cofrac et spécialisée dans les colles et mastics –, enfin, de la conception du programme de R&D. Supervisée par la commission technique, la démarche Critt/Rescoll a permis la rédaction d'un cahier des charges fonctionnel du mastic alternatif, la caractérisation des propriétés rhéologiques et mécaniques – capacité de repositionnement, malléabilité, temps de séchage, collage, étanchéité – du*

mastic actuel afin de bénéficier d'un référentiel technologique pour caractériser la solution alternative et la recherche de nouvelles formulations du mastic à partir d'ingrédients compatibles à l'usage. Trois formulations ont été sélectionnées, qui ont été comparées à des formulations à base de farine en laboratoire avec la même série de tests ayant servi à caractériser les formulations de référence. Enfin, au-delà de tests rhéologiques, mécaniques et de mise en œuvre, de tests chimiques et organoleptiques, des tests pratiques sur barriques ont été réalisés afin

d'analyser leurs performances en utilisation. [...] «Le mastic de substitution sans gluten, composé de protéines végétales, de polysaccharides et d'acide tartrique, soit des ingrédients d'origine 100 % naturelle, est désormais disponible depuis juillet», précise Philippe Le Ray, cofondateur et directeur général de Vinpai, la société qui commercialise le produit sous licence de la Fédération des tonneliers de France (conditionné en sacs de 10 kg). Prochaine étape envisagée par la commission technique de la FTF : la diffusion de ce mastic en version bio et casher.



Michel Joly

