



Depuis quelques mois, on constate un peu partout dans les vignobles français et européens, que le réemploi des bouteilles en verre ou leur consigne revient sur le devant de la scène, sur fond de forte hausse des prix des matières sèches et de préoccupations environnementales croissantes.

D'après une étude de l'ADEME (2018), comparé au recyclage traditionnel, le réemploi représenterait une réduction de la consommation d'eau de 51 % et de 79 % de celle d'énergie. De surcroît, le réemploi permettrait de réduire de 76 % les émissions de gaz à effet de serre. Dans la même étude, 88 % des consommateurs se disaient prêts à adopter la consigne pour réemploi.

Avantages, inconvénients, structuration de la filière, avis des vignerons et des distributeurs... Faisons le point dans cette revue de presse.

REEMPLOI et CONSIGNE DES BOUTEILLES : REVUE DE PRESSE

Reportage France 3 Occitanie 12/12/22

<https://www.youtube.com/watch?v=MAzxP8awbMs>

Mon-Viti.com – 14/12/23

Terres Secrètes et Nuiton-Beaunoy lancent la consigne sur leur gamme Cerço

Le 9 décembre dernier, les caves bourguignonnes des **Terres Secrètes et Nuiton-Beaunoy** ont annoncé le **lancement de la consigne sur leur gamme Cerço**. Ce projet porté par 25 salariés date de 2019.



« Le groupe de travail du projet Cerço avait identifié la consigne et le réemploi comme un facteur de durabilité, mais à l'époque, la filière, n'était pas structurée. Malgré la proximité des caves avec un acteur historique du lavage de bouteilles, il manquait un intermédiaire-clé chargé de la logistique du réemploi. Ce prestataire régional existe désormais puisqu'il s'agit de l'entreprise "**J'aime mes bouteilles**", basée dans le Jura et membre actif du réseau national France Consigne », expliquent les caves.

Dorénavant, tous les prochains vins Cerço, à partir du millésime 2021, seront embouteillés dans une bouteille homologuée pour le réemploi (Bourgogne Trad, teinte cannelle, 560 g).

« Comparé à une boucle de recyclage, une boucle de réemploi efficace d'emballage en verre, c'est jusqu'à : 51% d'économie d'eau, 76% d'économie d'énergie, 77,5% de déchets en moins, 79% de gaz à effet de serre en moins », soulignent-elles.

Les premières cuvées consignées seront commercialisées à partir du printemps 2023 dans les caveaux de vente directe des deux caves, à Beaune et à Prissé.

« Concernant le secteur traditionnel France (CHR), les **pourparlers avec les distributeurs et grossistes régionaux sont déjà bien engagés**, car la gamme Cerço est déjà distribuée chez plus de 600 cavistes en France », ajoutent les deux caves.

Rappelons qu'en juin dernier, les vigneron des Terres secrètes et Nuiton-Beaunoy ont été récompensés par Adelphe avec **le prix Millésime de l'éco-conception 2022**.

Gard : Château Beaubois se lance dans le réemploi des bouteilles en verre, les Costières y pensent..



Fanny et François Boyer, avec l'une de leurs nouvelles cuvées, ornée du logo Oc'Consigne. PHOTO M. LA.

Le domaine de Franquevaux embouteille ses deux nouvelles cuvées dans du verre consigné. L'AOC l'étudie pour sa bouteille syndicale.

Premiers embouteillages annoncés cette semaine. Pour ce millésime 2022, Château Beaubois, dont les vignes verdoient en **Petite Camargue** à Franquevaux, crée deux nouvelles cuvées et s'apprête à les distribuer dans des flacons consignés, ayant donc déjà eu une vie avant. C'est inédit.

"Nous sommes en bio depuis 2009 et en biodynamie à 100 % depuis quatre ans, rappelle Fanny Boyer, à la tête du domaine avec son frère François. Réutiliser des bouteilles, ça s'inscrit dans la même dynamique..." Mais il faut tout de même un peu de culot, quand la filière de la consigne est à peine (re) naissante. "Notre souhait, poursuit-elle, c'est d'envoyer un signal, aux autres producteurs, comme aux distributeurs. Il en faut toujours qui commencent, pour montrer que c'est possible."

"Une petite révolution"

Château Beaubois s'associe pour cela à Oc'Consigne, une société coopérative (Scop) née voilà un an et demi dans l'Hérault voisin et qui s'apprête à donner vie à une usine de lavage à **Lattes**.

Dans le Gard, la cave coopérative des Vignerons du Sommiérois est aussi en train de franchir le cap du réemploi. Château Font Barrière (à Comps) s'y prépare et, du côté des brasseurs, la Barbaude est en cours de conversion. Dans le sillage des frère et sœur Boyer, les costières-de-nîmes mènent une réflexion sur le sujet.

Bientôt une usine de lavage à Lattes

Le réseau des cafés, hôtels et restaurants est historiquement rompu à l'usage des bouteilles consignées. En France, pour le grand public, la pratique s'est éteinte dans les années 80.

La Scop Oc'Consigne, comme d'autres en France, espère la ressusciter, dans l'est de l'Occitanie, sur le constat que réemployer, c'est mieux que recycler (et c'est plus que jamais d'actualité avec les pénuries et la flambée des prix).

Pour que le réemploi ait un intérêt environnemental, il faut que ses différentes étapes se jouent dans un rayon de 200 km. Oc'Consigne envoyait jusque-là ses bouteilles au lavage dans la Drôme ; au printemps, elle ouvrira sa propre usine dédiée à Lattes (34).

"Cela répond à une attente du marché, de la part des consommateurs comme des producteurs", assure Sophie Graziani-Roth, l'une des trois cofondatrices de la société, qui compte déjà huit salariés.

La société refuse de communiquer son chiffre d'affaires mais annonce 50 000 bouteilles traitées en un an et demi depuis sa création et en vise 100 000 par mois en 2025. Elle lance par ailleurs des titres participatifs pour ceux qui voudraient la soutenir.

Toutes les infos notamment sur les points de collecte et les producteurs participants : oc-consigne.fr.

Toujours avec Oc'Consigne, le syndicat travaille à la possibilité de faire entrer sa bouteille syndicale dans le circuit (un million utilisé en 2022, sur un total de 21 millions de flacons pour toute l'appellation). Bonne nouvelle : techniquement, elle est éligible à la consigne. "À ma connaissance, ce serait une première pour une AOC, une petite révolution !", s'enthousiasme la directrice Aurélie Pujol, en rappelant que le seul volet conditionnement représente la moitié du poids carbone de la filière viticole.

"On est en train d'étudier les circuits de distribution pour organiser la collecte dans le département, continue-t-elle. On espère pouvoir démarrer dès ce premier semestre 2023, on veut être optimiste. Mais au final, l'initiative appartiendra à chaque vigneron." Tous ont été sensibilisés à ce projet, et aux enjeux, lors de la dernière assemblée générale du syndicat, la balle est dans leur camp.

Ça coûte plus cher

Mais il y a des freins, inévitablement. Le premier : les frais supplémentaires. Outre le contrat d'engagement requis par Oc'Consigne (1 500 €, selon nos informations), les bouteilles réemployées coûtent un peu plus cher, car il faut d'abord créer un nouveau circuit et elles sont un peu plus lourdes, notamment pour supporter lavage et transports.

Un surcoût chez Château Beaubois évalué entre 5 et 10 centimes par flacon (au total de ces deux nouvelles cuvées, le domaine en utilisera 24 000, sur une production totale de 350 000 bouteilles) et qu'il compte partager avec le consommateur.

Autre verrou pour les producteurs, sur le plan marketing celui-là : la contrainte d'utiliser des bouteilles plus standardisées, qui entrent dans le circuit. "C'est un inconvénient relatif, tempère François Boyer. Nous, on espère pouvoir bientôt embouteiller toute notre gamme dans du verre de réemploi. On va vivre une année test."

En bref

Les chiffres

Fanny Boyer : "Ce qui nous a poussés à franchir le pas, ce sont les résultats de cette étude de l'Ademe." En 2018, l'Agence de la transition écologique démontrait que la consigne consomme 51 % d'eau et 79 % d'énergie en moins par rapport au recyclage traditionnel, et permet de réduire de 76 % les émissions de gaz à effet de serre. Dans la même étude, 88 % des consommateurs se disaient prêts à adopter la consigne pour réemploi.

Les cuvées

Cette année, Château Beaubois ajoute deux nouvelles cuvées, qui seront embouteillées dans du verre consigné et réemployable (dans des bouteilles dites bourgogne). La première, baptisée Cinso bistrot, est originale : 100 % cinsault.

"On croit beaucoup à ce cépage, qualitativement bien sûr et aussi à cause de sa résistance au réchauffement climatique, confie Fanny Boyer. On en plante régulièrement depuis une vingtaine d'années, on l'utilise dans nos plus grandes cuvées, où il apporte de la fraîcheur."

Cinso bistrot est annoncé comme un vin rouge de copains, à boire plutôt frais ("après un passage de 15 à 30 minutes au frigo").

Quid de la seconde nouvelle cuvée ? Les vignerons de Franquevaux entretiennent le mystère, pour l'instant : elle sera dévoilée au salon Millésime bio qui s'ouvre le 30 janvier à Montpellier. Une indiscretion : elle est à base de syrah.

MATHIEU LAGOUANÈRE

Les Echos - 28/12/22

Oc'Consigne crée une filière de réemploi des bouteilles en verre en Languedoc

Oc'Consigne lance une unité de lavage de bouteilles en verre, pour leur réemploi. Plusieurs dizaines de viticulteurs et négociants sont engagés dans la démarche.

Par [Hubert Vialatte](#)

Laver les bouteilles en verre déjà utilisées et [les remettre sur le marché](#), plutôt que les recycler. C'est le cap que s'est fixé la jeune Scop Oc'Consigne, basée près de Montpellier. A ce jour, 50.000 bouteilles ont été collectées, notamment auprès de viticulteurs et de restaurateurs. « L'ambition est de laver 1,5 million de bouteilles par an à partir de 2025. Avec le décret d'application de la loi Agec (anti-gaspillage pour une économie circulaire), les professionnels doivent commencer à mettre sur le marché des emballages réemployés », explique Sophie Graziani, associée aux côtés d'Anne-Claire Degail et Armonie Cordier.

Autre vecteur d'accélération : la pénurie de verre. Une quarantaine de viticulteurs et négociants, de brasseurs et de producteurs de jus de fruits du Languedoc se sont ainsi lancés dans la réutilisation de bouteilles lavées.

"D'ICI MOINS DE 3 ANS"

Torres milite pour un réemploi européen des bouteilles de vin

Mondialement connue et reconnue pour son engagement environnemental, la maison Familia Torres en Catalogne fait désormais du réemploi des bouteilles l'un de ses chevaux de bataille.

Explications avec Josep Maria Ribas, son directeur du changement climatique.

Par [Sharon Nagel](#)

Que ce soit pour des questions conjoncturelles de coûts liés à la guerre en Ukraine ou à plus long terme, dans un objectif de développement durable et de préservation des ressources naturelles, Josep Maria Ribas est catégorique : *« D'une manière ou d'une autre, le prix de l'énergie va continuer à augmenter, donc nous allons devoir soit payer davantage, soit réduire nos besoins énergétiques et le recours aux ressources en général. Et il existe des solutions »*. En dehors de l'allègement des bouteilles, qui représente *« un moyen très significatif de réduire son empreinte carbone et les coûts »*, la maison espagnole se focalise sur la mise en place d'un système européen de réemploi des bouteilles. *« Nous voulons que soit créé un format standardisé qui pourrait être utilisé n'importe où en Europe. Nous avons déjà entamé des discussions avec certains de nos verriers puisque nous pensons qu'ils ont beaucoup de pouvoir »*.

Réduire sa dépendance à l'égard des verriers

Misant sur le fait que les principaux verriers *« ne sont que cinq ou six en Europe »* et qu'ils vont devoir faire évoluer leurs pratiques, Torres veut qu'ils soient entièrement partie prenante de cette initiative. *« S'ils veulent vraiment aider la planète, il leur serait très facile de se mettre d'accord sur un seul moule, ou peut-être deux ou trois moules de bouteilles en verre réutilisables. Peu importe qu'un producteur achète à un fabricant ou à un autre, la bouteille serait la même. Peu importe aussi que cette bouteille soit vendue en France ou en Allemagne, elle serait réutilisable dans ces pays, évitant ainsi de devoir renvoyer la bouteille à la source »*. Josep Maria Ribas y voit un moyen pour la filière de *« réduire sa dépendance à l'égard des verriers »*, et pour les verriers de remplir leurs obligations en matière de réduction d'émissions de gaz à effet de serre. *« Je pense qu'ils ont accepté qu'ils doivent jouer ce rôle et adhérer à ce système de réemploi des bouteilles. L'Europe va nous obliger progressivement à adopter ce dispositif, qui existe déjà et fonctionne très bien dans les secteurs de la bière et de l'eau. Il arrivera bientôt dans le secteur du vin »*.

De la nécessité de prendre les devants

Pour l'heure, le responsable espagnol estime que la lenteur européenne, souvent décriée, pourrait ici jouer en faveur de la filière. *« L'Europe a déjà des projets concernant la réutilisation des bouteilles, mais ils ne sont pas encore clairs. C'est la raison pour laquelle nous devrions devancer la réglementation et être proactifs. Cela nous serait avantageux, car si nous commençons à travailler sur la question et à expliquer clairement comment le problème peut être résolu à notre manière, en tenant compte de nos impératifs, les réglementations s'adapteront plus facilement à nos besoins que si l'Europe se contente d'en créer. Autrement, nous risquons de nous retrouver avec une solution qui convient plutôt à Coca Cola ou aux industriels. L'Europe regarde toujours la situation dans son ensemble, mais ne pense pas aux petits producteurs »*.

Impliquer toutes les parties prenantes

Evoquant des prémices d'actions au niveau régional, Josep Maria Ribas explique que pour l'heure on se retrouve souvent dans une situation où « *c'est le serpent qui se mord la queue. Les caves refusent de s'engager dans cette voie parce que la logistique n'est pas en place, il n'y a pas de collecte, pas de stations de lavage, etc. Il faut que toutes les pièces du puzzle soient assemblées en même temps pour que cela fonctionne. Nous savons que plusieurs caves s'intéressent à cette solution, mais elles attendent simplement qu'une norme émerge* ». Seule une démarche globale impliquant à la fois, les producteurs, les verriers et les détaillants pourra réussir, insiste Josep Maria Ribas, qui pointe également l'importance d'alliances comme l'International Wineries for Climate Action (cofondée par la maison Torres) et la Sustainable Roundtable, qui compte des enseignes de distribution comme membres. « *Nous savons qu'avec des solutions en plastique comme le bag-in-box ou le PET, nous pourrions réduire les émissions de gaz à effet de serre, mais nous ne sommes pas très à l'aise avec cette solution car nous savons qu'il y a un problème de recyclage. Pour nous, le réemploi des bouteilles, que nous utilisions dans le passé, a du sens. Il devrait se concrétiser d'ici moins de trois ans, et nous allons y consacrer tous nos efforts* ».

200 000 bouteilles de vin "aptées au réemploi" pour ce négociant rhodanien

Désireuse de réduire son impact carbone, la maison Ravoire a mis sur le marché quelque 200 000 bouteilles aptes au réemploi. Dans la conjoncture actuelle, ce virage écologique devrait être également source d'économies.

Par [Bérengère Lafeuille](#)



Quand on vend quatre millions de bouteilles par an et que l'on se soucie de son empreinte sur l'environnement, le verre devient le souci numéro 1. La maison rhodanienne Famille Ravoire en a eu le cœur net il y a trois ans lorsqu'elle a réalisé son bilan carbone Scope 3 (qui comptabilise toutes les émissions de gaz à effet de serre directes et indirectes, du fournisseur jusqu'au consommateur).

« Sur un total de 6 500 tonnes de CO₂eq, 3 750 t étaient dues à la fabrication du verre, relate Alexandra Parfus, directrice marketing et développement. Loin devant la viticulture et très loin devant le fret, alors que nous exportons dans différents pays ! » Le premier chantier a donc consisté à alléger le poids des bouteilles (- 130 g pour la bordelaise)... Avant de faire machine arrière. « L'allègement des bouteilles permet certes de réduire les émissions, mais l'impact est limité car on arrive vite à un plafond, relève Alexandra. La rencontre avec des acteurs du réseau consigne, fin 2020, nous a convaincu que le réemploi était une solution plus efficace. Pour avoir un impact conséquent, nous avons choisi de convertir plusieurs références de la gamme phare Maison Ravoire ».

Étiquettes lavables

Ce passage à des bouteilles aptes au réemploi a exigé des ajustements. Les bouteilles sont plus lourdes pour résister aux lavages, et standardisées afin d'être réemployables par d'autres opérateurs du réseau consigne. Fini les numéros de lot gravés sur les cols : la maison a ressorti ses anciens équipements pour repasser à l'encre. Aucun gros investissement n'a été nécessaire, mais il a fallu consacrer beaucoup de temps et d'énergie à ce virage vers le réemploi des bouteilles. Le plus gros chantier a été celui des étiquettes. Hors de question de dégrader le packaging, au risque de décevoir le consommateur habitué aux étiquettes épaisses avec blason et dorures... « Plus d'une année a été nécessaire pour effectuer les différents tests avec les fournisseurs, avant d'arriver à une étiquette lavable presque indifférenciable de l'originale », reprend Alexandra Parfus.

Pyramides sur les cols

Le passage à une gamme « *apte au réemploi* » a été transparent pour le consommateur, qui n'a pas non plus vu d'évolution de prix. Restait un casse-tête : comment l'informer de la possibilité de rapporter la bouteille à la consigne ? Car une bouteille « *apte au réemploi* » non réutilisée consiste en une double peine pour l'environnement, puisqu'elle est plus lourde qu'une bouteille standard... « *Le picto sur la contre-étiquette ne suffit pas car seul un consommateur sur trois la lit*, souligne Alexandra Parfus. *En plus du picto et du QR code donnant la liste des points de collecte, nous avons décidé d'installer des pyramides sur les cols.* » une solution pas idéale (puisque'elle entraîne une production de cartons supplémentaires) mais jugée nécessaire le temps d'éduquer le consommateur à ce nouveau geste.

La maison Ravoire annonce près de 200 000 bouteilles aptes au réemploi mises sur le marché depuis juin 2022. L'ambition est d'arriver, aussi vite que possible, à convertir 100 % des cuvées. Le consommateur peut les rapporter dans différents points de collecte (comme le « *corner réemploi* » mis en place dans certaines grandes surfaces avec le partenaire Loop). Il récupère 0,5 ou 1 € de consigne par bouteille. Un site de collecte sera également ouvert au siège social de la maison rhodanienne, à Salon de Provence. Les bouteilles seront collectées en même temps que celles d'autres opérateurs, lavées par la Scic « *Ma bouteille s'appelle reviens* », puis redistribuées pour vivre leur deuxième vie.

Dans la conjoncture actuelle, cette évolution purement écologique devient un atout économique. « *Au départ, une bouteille réemployable devait nous coûter plus cher qu'une bouteille standard*, note Alexandra Parfus. *Mais cela devient l'inverse ! Cela nous coûte 0,27 €/col pour la collecte, le lavage et la réexpédition. Or une bouteille neuve aujourd'hui coûte autour de 0,30 € et on nous annonce 0,40 € au premier octobre...* » Sans parler des risques de rupture d'approvisionnement.



EXPÉRIENCE NÉGATIVE

Pourquoi le premier caviste de France ne croit plus dans la consigne des bouteilles de vin

Séduisante en théorie, l'incitation au réemploi des flacons de verre n'est pas évidente à mettre à pratique analyse-t-on chez Nicolas, où les essais de 2019 se sont heurtés aux défis de logistique et sociologiques.

Par [Alexandre Abellan](#)

Partage

Entre l'explosion des prix du verre et les tensions sur les disponibilités des bouteilles, la question de leur réemploi ne cesse d'animer la filière vin cette année 2022, où les initiatives associatives et développements de start-ups ne cessent de vouloir relancer la consigne (notamment avec le soutien du réseau Biocoop). Un réemploi qui rappelle des pratiques anciennes, avec les bouteilles étoilées disparues en France depuis des décennies. Mais la consigne était encore testée récemment par les cavistes Nicolas, [dans 46 magasins de leur réseau parisien en octobre 2018 avec une cuvée en Côtes-du-Rhône villages Vaison-la-Romaine bio](#) (vendue 6,75 €).

Un essai loin d'avoir été couronné de succès rapporte Christopher Hermelin, le directeur marketing de Nicolas (groupe Castel Frères), faisant état d'un très faible taux de retour : « *une partie de la clientèle très engagée (celle que l'on retrouve à Biocoop), mais ce n'est pas le cas du gros des clients. Ils sont peu à se déplacer en ville avec une bouteille qui reste lourde (395 grammes) pour quelques centimes (20 cts de consigne)* ». Pour Christopher Hermelin, la consigne des bouteilles de verre se heurte au besoin de réorganiser « *une infrastructure qui n'existe plus depuis 40 ans. La filière du recyclage est organisée, mais il n'existe plus de chemin logistique pour la consigne en France (récupération, nettoyage, embouteillage...).* Et ce avec un bilan carbone à démontrer (pour les divers transports). »

L'un cannibalise l'autre

Pour réimplanter la consigne, il faudrait une logistique à l'échelle nationale ajoute le directeur marketing, pour lequel « *on ne peut pas avoir deux systèmes qui vivent ensemble : consigne et recyclage, l'un cannibalise l'autre. Surtout en zone urbaine quand l'un est plus simple que l'autre.* » Dans l'immédiat, la consigne n'est plus un sujet pour le premier réseau de cavistes français (avec plus de 500 points de vente). C'est avoir tort que d'avoir raison trop tôt, écrivait Marguerite Yourcenar.

AdVini se lance dans le réemploi des bouteilles de vin, jusqu'à 20 lavages

Les clients Biocoop de la gamme Terre Nature de Jeanjean vont pouvoir ramener leurs bouteilles en magasin. Elles seront lavées et remises en marché par un spécialiste du réemploi du verre. AdVini compte généraliser cette démarche et espère donner un élan à l'ensemble de la filière.

Par [Marion Bazireau](#)



Les équipes de Maison Jeanjean ont dû repenser tout le packaging de leur gamme de vin. - crédit photo : Maison Jeanjean

Maison Jeanjean fait partie des trois finalistes du concours de l'éco-conception Millésime d'Adelphé dont les résultats seront dévoilés le 26 juin après [vote du public](#).

Son projet ? La commercialisation d'une gamme de bouteilles apte au réemploi.

« *Nous commençons avec Terra Nature, déjà référencée chez Biocoop* » relate Marie Aschero, *category manager* pour Maison Jeanjean. La chaîne de magasins encourage en effet ses fournisseurs à s'engager dans cette voie depuis la promulgation de la loi antigaspillage fixant un objectif de 5 % des emballages réemployés mis sur le marché en France en 2023.

Les équipes d'AdVini se sont rapprochées d'Oc'consigne, une société coopérative et participative opérant dans l'Est de l'Occitanie, qui récupérera les bouteilles et les remettra en marché, au prix auquel elles sont initialement achetées. « *Nous avons dû repenser tous les éléments du packaging pour rendre nos bouteilles aptes au réemploi* » reprend Marie Aschero.

Seules quatre formes de bouteilles peuvent supporter un minimum de 13 lavages successifs. « *Elles pèsent un peu plus lourd que celles que nous utilisions auparavant mais le fait de les réutiliser réduit les émissions de gaz à effet de serre de 80 %. Le réemploi du verre est pour la filière vin le meilleur moyen de lutter contre le réchauffement climatique* ».

Nouveau packaging

Le service *marketing* de Maison Jeanjean a opté pour un format Bordeaux tradition de 63 mm d'épaisseur, des étiquettes adhésives Fasson WW4031 de moins de 80 mm de large, un papier Sable Blanc FSC structuré et ouvert permettant à l'eau de pénétrer à travers le frontal de l'étiquette pour faciliter le décollement, et un marquage du numéro de lot sur la capsule de surbouchage, le marquage laser sur verre étant proscrit.

« Nous avons également veillé à ce qu'aucun élément du bouchage ne reste solidaire de la bouteille après usage, choisi un bouchon certifié FSC, marqué sans encres, changé de carton pour basculer sur de l'écru sans marquage. La dorure a été remplacée par un pantone noir. L'aplat noir et le vernis ont été supprimés » complète Marie Aschero.

Le pictogramme national "Réseau Consigne" a été apposé sur les bouteilles pour sensibiliser les consommateurs. *« Pour les rendre acteurs, nous avons en plus choisi d'indiquer "Parce que le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas, Maison Jeanjean s'engage pour l'écoconception : tous les éléments de cet emballage sont pensés pour permettre le réemploi. Rapportez cette bouteille, on la réutilise. Vous aussi, engagez-vous !" sur la contre-étiquette »*.

Tous ces changements coûtent 2 à 3 % plus cher à la Maison qu'avant. *« Mais Biocoop ne répercutera pas cette augmentation aux clients. Et nous devrions arriver à l'équilibre économique quand nous aurons supprimé les capsules, ce que nous espérons commencer à faire en 2023 à l'occasion d'un nouveau lancement produit »* assure Carmen Etcheverry, responsable du développement durable pour AdVini.

Bientôt en CHR?

60 000 bouteilles de Terre Nature 75cL aptes au réemploi seront commercialisées dans 250 Biocoop dès cette année. Chaque magasin dispose de bacs de recyclage et travaille avec une entreprise de réemploi à moins de 200 kms. *« Nous nous sommes pour l'instant concentré sur le vin rouge, que nous vendons en plus gros volume, mais espérons bientôt pouvoir présenter le rosé et le blanc »* indique Marie Aschero.

Biocoop est l'enseigne la plus en avance en matière de réemploi. *« La démarche demande beaucoup d'efforts de logistique. Nous n'en sommes qu'aux prémices mais je pense que les petits magasins spécialisés vont bientôt suivre »*.

« Ce partenariat nous sert de preuve de concept mais nous travaillons déjà sur d'autres projets en CHR avec des acteurs nationaux de la distribution, habitués à gérer de la logistique inversée » annonce en effet Carmen Etcheverry.

Pour s'industrialiser, la filière du réemploi a besoin de gros gisements de bouteilles aptes au réemploi important. AdVini espère encourager d'autres acteurs du vignoble à se lancer.

Le réemploi des bouteilles de vin usagées devient compétitif

Avec la flambée des prix et les difficultés d'approvisionnement en bouteilles neuves, le réemploi des bouteilles usagées devient compétitif. Il suscite de plus en plus d'intérêt parmi les producteurs et les distributeurs. Témoignages.

Par Ingrid Proust



Depuis 2021, Nicolas Moine, régisseur, et François Massol, propriétaire du domaine de Sauzet (Hérault), ont embouteillé le tiers de leur production en bouteilles réutilisables. "Nous allons encore progresser", assurent-ils. - crédit photo : DR

« Pour nous le réemploi, ça coule de source. Il s'agit de réduire les déchets, les émissions de gaz à effet de serre, de revenir à quelque chose de plus logique, comme au temps où la consigne fonctionnait bien. » Aymeric Hillaire, vigneron en bio au domaine Mélaric, à Doué-en-Anjou (Maine-et-Loire), s'est engagé depuis trois ans dans le réemploi – réutilisation après lavage — de ses bouteilles de verre, pour ses cinq cuvées de vins tranquilles.

Une voie que vient de choisir également la maison rhodanienne Famille Ravoire. « Nous avons converti une gamme de cinq AOC en bouteilles réutilisables. Cela représentera entre 200 000 et 300 000 cols au total, annonce Alexandra Parfus, directrice marketing et développement. Nous avons calculé qu'une part très importante de nos émissions de gaz à effet de serre provient de la fabrication et du transport des bouteilles en verre. Nous avons allégé leur poids mais le réemploi constitue une piste plus viable. »

De plus en plus de metteurs en marché s'y mettent

Du petit domaine à la maison de négoce, de plus en plus de metteurs en marché emploient des bouteilles réutilisables. Et pas seulement par militantisme. Par calcul aussi. « Actuellement, le prix d'une bouteille en réemploi est comparable à celui d'une neuve. Mais plus on sera nombreux dans cette démarche, moins ce sera cher face à

l'envolée des coûts des matières premières et aux difficultés d'approvisionnement. Depuis 2021, nous avons mis en marché 20 000 bouteilles de vin réemployables, le tiers de notre production, et nous allons encore progresser », déclare Nicolas Moine, régisseur du Domaine de Sauzet, 21 ha en bio à Saint-Bauzille-de-Putois (Hérault).

Economiquement intéressant

Pour Alexandra Parfus, pas de doute : *« le réemploi devient économiquement intéressant. Nous achetons la bouteille collectée, lavée et livrée à 0,27 €/col, alors que la même référence en neuf chez Verralia coûte aujourd'hui plus de 0,30 € »*. À Poligny (Jura), Yves Roy est un peu moins catégorique. L'an dernier, il a conditionné 10 000 cols en bouteilles réutilisables. *« La Bourgogne Tradition réemployable coûtait 0,30 €, soit 10 % plus cher qu'une classique. Aujourd'hui, c'est sans doute moins cher. Et si le réemploi était plus développé, il n'y aurait plus de pénurie de bouteilles »*, avance-t-il.

Célie Couché, fondatrice et directrice du développement de Bout' à Bout', association créée il y a six ans pour le réemploi des bouteilles en Pays de la Loire, ajoute : *« la plupart du temps, les bouteilles lavées sont moins chères, même si cela dépend des volumes. Nos tarifs sont stables car le coût du lavage est peu dépendant des fluctuations des matières premières »*.

Les contraintes sont faibles

Le réemploi n'est ni plus cher ni plus compliqué, ajoutent les producteurs que nous avons interrogés. *« Les contraintes sont faibles : on utilise une bourgogne comme avant, sauf qu'elle est agréée pour le réemploi »*, explique Aymeric Hillaire du domaine Mélaric. *« Les bouteilles aptes au réemploi sont assez lourdes pour ne pas se casser dans les chaînes de lavage. La nôtre pèse 550 g à vide. Auparavant, pour réduire notre impact environnemental, nous avons choisi une bouteille allégée qui pesait 375 g. Mais le risque de casse était plus grand »*, souligne Nicolas Moine.

Cet œnologue a confiance dans la qualité sanitaire des bouteilles qui lui reviennent. *« Elles sont lavées à 80 °C avec de la soude. Nous avons demandé à notre réseau Oc'Consigne qu'elles soient garanties sans résidus de soude et très pauvres en germes. Nous avons des vins sans sulfites ajoutés. Nous devons être irréprochables. Et contre le risque de bris de verre, le centre de lavage applique la démarche HACCP. C'est indispensable. »*

Autre client d'Oc'Consigne, Philippe Lelong, vigneron au Pech d'André à Azillanet (Hérault), 28 ha en bio, observe que *« les process de lavage sont très industrialisés, avec des capteurs et des contrôles du risque de microfissures »*. Alexandra Parfus, qui travaille avec trois réseaux, met en avant *« les tests bactériologiques faits toutes les 30 minutes dans les centres de lavage »*.

Des pictogrammes spéciaux

Outre les bouteilles lourdes, il faut aussi passer aux étiquettes à colle hydrosoluble et coller un pictogramme spécial pour signaler aux consommateurs que les bouteilles sont réutilisables et les inciter à les apporter dans des points de collecte.

Pour la consigne, rien d'obligatoire, c'est laissé au choix des vendeurs, qu'ils soient vigneron, cavistes ou magasins alimentaires. Le domaine Pech d'André en applique une pour encourager ses clients à lui rapporter les bouteilles. « *On leur rembourse 0,50 € par col* », détaille Philippe Lelong qui est allé jusqu'à supprimer la capsule sur sa cuvée Les lunes pourpres pour simplifier le réemploi de la bouteille. « *Je n'ai eu aucun retour négatif de clients. Ils ont très bien accueilli notre démarche. Le réemploi est vecteur de fidélisation* », assure-t-il. Au domaine Mélaric, en revanche, pas de consigne, car on considère que c'est un geste citoyen de rapporter ses bouteilles vides.

Cela ouvre de nouveaux marchés

Positif en termes d'image, le réemploi a ouvert de nouveaux marchés en magasins bio au domaine Mélaric et au domaine de Sauzet. « *Le réemploi nous a attiré de nouveaux clients particuliers, enthousiastes de nous rapporter leurs bouteilles, des cavistes et Biocoop, témoigne Nicolas Moine. Nous avons renforcé notre partenariat avec cette enseigne.* »

Quant à la grande distribution non spécialisée bio, « *elle s'ouvre aux bouteilles réutilisables* », observe Alexandra Parfus. Le réemploi devrait donc gagner du terrain, assorti ou non d'une consigne. D'autant qu'il entraîne peu de complications logistiques pour les vignerons.

Au cœur des discussions commerciales de Biocoop

Biocoop l'a annoncé en début d'année : « *Notre objectif est de proposer 50 % de nos produits en emballages rechargeables ou réemployables en 2025. Aujourd'hui, nous avons une quarantaine de références en verre aptes au réemploi, en majorité des vins, et 239 de nos magasins sur 740 sont points de collecte* », indique Nicolas Dauvé, responsable R&D Emballages chez Biocoop France. Un vigneron souhaitant être référencé au niveau national chez Biocoop a tout intérêt à s'engager dans une démarche de réemploi : « *Ce n'est pas une obligation, mais si le modèle de réemploi est pérennisé, cela deviendra un prérequis. Le sujet est, en tout cas, au cœur de nos discussions commerciales avec les producteurs* », explique Nicolas Dauvé. Biocoop n'impose pas de cahier des charges sur le lavage et le contrôle des bouteilles en réemploi. Par ailleurs, la consigne n'est pas généralisée dans les magasins Biocoop, note Nicolas Dauvé : « *Dans la majorité de nos points de vente, la collecte des bouteilles vides est réalisée sans incitation financière. Notre taux de retour global est de 40 %* ».

20 minutes - Publié le 28/09/22

Réemploi : La consigne va-t-elle faire un retour en force avec la pénurie de bouteilles en verre ?

ENVIRONNEMENT La fermeture de verreries en Ukraine et la crise énergétique aggravent la pénurie de bouteilles de verre en Europe. Une aubaine pour Bout' à bout' et d'autres réseaux qui veulent relancer la consigne en France ?

Fabrice Pouliquen



Des bouteilles sortent de la chambre de fabrication de l'usine de Saverglass, le 24 septembre 2008 à Arques. (Photo illustration). (Photo by PHILIPPE HUGUEN / AFP) — AFP PHOTO / PHILIPPE HUGUEN

- La pénurie actuelle de bouteilles en verre, démarrée avec la pandémie de Covid-19 et qui s'est aggravée avec la guerre en Ukraine, pousse les producteurs de boisson à chercher des alternatives.
- Parmi celles-ci, il y a les réseaux de réemploi qu'ont lancés ces dernières années des collectifs de consommateurs, producteurs et commerçants en vue de remettre au goût du jour la consigne.
- Le Réseau consigne, qui les regroupe, compte une dizaine de boucles qui cherchent à passer à la vitesse supérieure. En créant des unités de lavage, en harmonisant leurs process, en travaillant sur les taux de retour des bouteilles par les consommateurs. Suffisant ?

[Haut la consigne](#) dans les Haut de France, [Consign'Up](#) en Occitanie, [Distro](#) en Bretagne, [Ma bouteille s'appelle reviens](#) en Drôme-Ardèche, [Bout' à Bout'](#) en Pays-de-la-Loire, et, d'ici la fin de l'année, son petit frère en Centre-Val-de-Loire... Qui a dit que la consigne appartenait au passé en France ?

Certes, il n'y a plus ce système généralisé qui a existé sur les bouteilles en verre jusqu'au début des années 1990, rendu obsolète par les emballages en plastique. Toutefois, ces dernières années, des collectifs de citoyens, de producteurs et de commerçants relancent localement des réseaux. Pas de quoi couvrir encore tout l'Hexagone... « Mais on compte une grosse dizaine de projets territoriaux à avoir vu le jour depuis 2015 », souligne Alice Abbat, coordinatrice du [Réseau consigne](#), qui fédère ces acteurs.

79 % des émissions de gaz à effet de serre en moins ?

Vins, bières, cidres, jus, softs... Ces réseaux usent de bouteilles en verre dans une logique de réemploi, un [mode de traitement des déchets à privilégier](#) par rapport au recyclage, insiste [l'association Zero Waste](#). « Pour le consommateur, rien ne change ou presque. Sa seule mission est de rapporter la bouteille où il l'a achetée ou dans un autre point de collecte », commence Benjamin Derouet, cogérant de Bout' à Bout' Centre Val de Loire. Ces bouteilles sont ensuite collectées, triées et, quand le stock est suffisant, envoyées dans un centre de lavage, où elles ressortiront comme neuves, prêtes à repartir pour un cycle. « Ces bouteilles, conçues pour la consigne – un peu plus solides que celles à usage unique –, peuvent être remises jusqu'à 50 fois dans le circuit », reprend Benjamin Derouet.

C'est toute la plus-value environnementale du réemploi. « Elles permettent d'économiser jusqu'à 76 % d'énergie, 33 % d'eau et 79 % des émissions de gaz à effet de serre par rapport au recyclage, liste Alice Abbat, en s'appuyant sur [une étude du cabinet Deroche réalisée en 2009](#), pour le compte de la brasserie alsacienne Meteor. La condition, tout de même, est que ces filières s'inscrivent sur un périmètre restreint pour réduire au maximum le nombre de kilomètres à faire parcourir aux bouteilles. « Autour de 200 km à la ronde », évalue Benjamin Derouet.

Ça laisse de quoi en brasser, de la bouteille. En Pays de la Loire, Bout' à bout', parti de zéro en 2016, compte désormais 72 producteurs de boissons engagés et près de 200 points de collectes (magasins bio, épiceries, cavistes...). Pour 500.000 bouteilles réemployées l'an dernier. Belle montée en puissance aussi du côté de Ma bouteille s'appelle Reviens, créée en novembre 2017 en Drôme-Ardèche. « Nous en sommes à plus d'une centaine de producteurs et une trentaine de points de collecte, compte Clémence Richeux, la coordinatrice. Nous avons aussi notre unité de lavage, qui a vu passer 600.000 bouteilles l'an dernier. »

La guerre en Ukraine rebat les cartes

Et la pénurie actuelle de bouteilles en verre tend à donner un nouvel élan à la consigne. « Les difficultés ont commencé dès le printemps 2020, avec la pandémie de Covid-19, et elles se sont aggravées avec la guerre en Ukraine, retrace Jean-Marie Fabre, président de la [Fédération des vignerons indépendants](#). Sept usines ukrainiennes de fabrication de bouteilles en verre ont fermé leurs portes. L'envolée des coûts des matières premières et de l'énergie pousse désormais d'autres verriers, en Europe, [à ralentir leurs productions, voire à la mettre en veille](#). » Jean-Marie Fabre ne voit pas de retour à la normale avant le second semestre 2023.

Dans ce contexte, il y a un regain d'intérêt des producteurs pour ces réseaux de consigne qui ont un nouvel argument, au-delà de réduire leur bilan carbone. « Celui de mieux maîtriser les coûts (énergie, matières premières) et de sécuriser les approvisionnements », indique Alice Abbat. Mais on ne passe pas à la consigne du jour au lendemain. « Pour un producteur, cela nécessite de revoir certains de ses

process, changer ses bouteilles et ses étiquettes », rappelle Benjamin Derouet. C'est toute l'incertitude de la période actuelle, concède la coordinatrice du Réseau consigne : « Ces prises de contact aboutiront-elles à des transitions concrètes et pérennes ? ».

Recréer des réseaux de lavage, harmoniser les pratiques...

Une partie de la réponse dépend de la capacité de ces réseaux à s'organiser pour répondre aux besoins. Un premier enjeu est de quadriller de nouveau la France d'unités de lavage. C'est en cours. A Chabeuil, dans la Drôme, Ma bouteille s'appelle reviens troquera dans quelques jours sa machine actuelle pour une autre, d'une plus grande capacité. « Elle ne lavera pas que les bouteilles de notre réseau, mais aussi celles des Grenoblois d'Alpes consigne et des Lyonnais de Rebooteille », précise Clémence Richeux. Haut la consigne et Bout' à Bout' (qui utilisait jusque-là l'unité de lavage d'un partenaire industriel) auront aussi chacun la leur en 2023. « Des projets sont aussi en cours en Occitanie ou dans les Landes, ajoute encore Alice Abbat. On se dirige vers une unité de lavage par ancienne région administrative. »

Un autre défi est celui de l'harmonisation des process d'une région à l'autre. « Que ce soit le format des bouteilles ou les pictogrammes utilisés pour signaler que ces bouteilles sont consignées, détaille Benjamin Derouet. Il faut qu'une bouteille achetée chez un vigneron adhérent à Bout' à Bout' Centre Val de Loire par un Lillois puisse ensuite être reprise par Haut la consigne et vice-versa. C'est une demande forte des producteurs qui vendent sur toute la France. » C'est tout l'objet de Réseau consigne, tout juste lancé et qui fédère ces différents réseaux de consigne en métropole.

Plus compliqué, en revanche, sera d'améliorer le taux de retour des bouteilles consignées par les consommateurs. « Ils sont très variables d'un point de collecte à l'autre », pointe Benjamin Derouet, qui ne fait pas de la consigne monétaire - les quelques centimes en plus que paie le consommateur et qu'il récupère en rapportant la bouteille - la solution miracle.

« Si on tous la même bouteille »

Mais même si ces obstacles sont un jour tous levés, Jean-Marie Fabre peine à imaginer que la consigne devienne un jour majoritaire en France. Encore moins chez les vignerons indépendants qu'il représente. « Certains peuvent sauter le pas et c'est très bien, commence-t-il. Mais 30 % de notre production est destiné à l'export, vendue de la Belgique à Taïwan sans possibilité donc de retour. Nos clients, des particuliers aux hôtels, bars et restaurants, nous demandent aussi des formats de bouteilles très divers. Passer à la consigne, même pour une partie de sa production, complexifie beaucoup cette logistique. » Jean-Marie Fabre rappelle aussi l'importance marketing d'une bouteille. « C'est, en partie, ce qui permet de se différencier de la concurrence, alors si on a tous les mêmes bouteilles... »

Mais « la pénurie est telle en ce moment qu'on voit des producteurs prêts à conditionner leurs boissons dans n'importe quel contenant », répond Alice Abbat. Elle renvoie aussi vers l'Allemagne ou l'Alsace, où la consigne sur le verre n'a jamais disparu « et où des concurrents se partagent un parc commun de bouteilles et se différencient par l'étiquette. Et ça marche très bien. »

En 2019, les discussions autour de la [loi anti-gaspillage pour une économie circulaire \(Agec\)](#) ont été l'occasion de reparler de la consigne en France, le gouvernement souhaitant la réintroduire non pas sur le verre [mais sur les bouteilles en plastique](#), en vue d'en améliorer la collecte et donc le recyclage. Sans grand succès. En parallèle, cette loi Agec impose des objectifs de part d'emballages réemployés mis sur le marché par rapport à ceux à usage unique. « Les objectifs sont d'atteindre 5 % en 2023 et 10 % en 2027 », rappelle Alice Abbat. De quoi donc favoriser là aussi les filières de consigne qui se sont lancées ces dernières années en France. Du moins sur le papier. « Il n'y a pas de mesures contraignantes pour s'assurer que ces objectifs soient remplis, regrette la coordinatrice du Réseau Consigne. Par ailleurs, on pourrait être plus ambitieux pour certains emballages, en particulier ceux en verre pour lesquels la transition pourrait être à nos yeux plus rapide. »