

Avec Bottle Back, la bouteille lavable fait son grand retour dans les caves

Laver et réutiliser les bouteilles de vin plutôt que les recycler: c'est l'ambitieux projet-pilote mené par huit vigneronnes et vigneron vaudois bien décidés à améliorer leur empreinte écologique.

Le bilan carbone d'une bouteille de vin est sans appel: 30 pour cent provient uniquement du contenant, à savoir le verre. «L'énergie grise dépensée autour de cette bouteille en verre est monumentale», s'alarme François De Coulon, viticulteur-encaveur au Château d'Éclepens VD. «Sans compter que la fabrication du verre requiert du sable, un matériau de plus en plus difficile à trouver. En tant que vigneron bio, je ne peux pas cautionner éternellement le fait de puiser dans des ressources limitées! Avant de recycler, il faut avant tout chercher à réutiliser», dit-il.

Si la Suisse est l'une des championnes du recyclage, la réutilisation de bouteilles en verre dans le secteur viticole est aujourd'hui quasiment inexistante. Le lavage est petit à petit tombé en désuétude à partir des années nonante et de la tendance aux prix baissiers sur le marché du verre. À partir de 2010, l'arrivée de l'étiquette autocollante – qui, à la différence de l'étiquette apposée à l'aide de colle froide, ne s'ôte plus jamais – a également participé à sceller le sort du lavage. C'était sans compter quelques domaines viticoles acharnés et la volonté d'un groupe de vigneronnes et de vignerons vaudois bio, déterminés à redonner ses lettres de noblesse à la bouteille lavable et réutilisable. «Les Allemands parviennent à réutiliser 40 pour cent de leur verre. Pourquoi pas nous?», lance François De Coulon.

Ce vigneron, qui travaille 6 hectares dans les Côtes de l'Orbe, sur les flancs de la colline du Mormont, et qui s'est reconverti au bio en 2017, a ainsi rejoint en 2022 un collectif de productrices et de producteurs emmenés par Catherine



Ilona Hunkeler, Catherine Cruchon, Jean-Daniel Porta, Laura Paccot, Noémie Graff, Lionel Widmer, Vincent Chollet (de g. à dr.) participent au projet Bottle Back et embouteillent une partie de leur production dans des contenants lavables et réutilisables, au modèle unique. Photo: màd

Cruchon d'Échichens VD et Laura Paccot de Féchy VD. «Bottle Back est un projet pilote qui vise à mettre en circulation 80 000 bouteilles réutilisables en deux ans», explique cette dernière. «L'idée est de tester auprès du public le fonctionnement du retour d'une bouteille en verre unique, utilisée par tous les vigneron», poursuit Catherine Cruchon. «Remettre sur pied un système de collecte national est ambitieux, mais aurait un impact énorme en termes d'économie d'énergie!»

Le choix d'une bouteille légère

Pour ces deux années expérimentales, les huit membres se sont décidés pour un modèle de bouteille bourguignonne, légère (573 grammes) et relativement peu foncée – afin de faciliter le contrôle visuel post-lavage – fabriquée en Suisse par l'entreprise Vetropack. Ce printemps, pour la deuxième année consécutive, tous ont donc embouteillé une partie de leurs

*«Vingt minutes de lavage
à 80 degrés sont moins énergivores
que les six heures à 1500 degrés
nécessaires à la fonte du verre.»*

François De Coulon

crus dans ces contenants que le client peut rapporter dans n'importe quel domaine viticole participant. «Il y a un effort à fournir du côté du consommateur», concède François De Coulon. Régulièrement, lesdites bouteilles sont acheminées dans l'une des deux laveries que compte la Suisse – Vetrum à Zurich et Univerre à Sierre VS – avant d'être remises en fonction. «Le lavage génère 85 pour cent de gaz à effet de serre de moins que son équivalent à usage unique», poursuit le producteur. «Vingt minutes à 80 degrés sont nettement moins énergivores que les six heures à 1500 degrés nécessaires à la fonte du verre...»

En parallèle, deux groupes de travail chapeautés par des experts de Changins travaillent au lancement à grande échelle de deux bouteilles lavables, un format «bourguignonne» et un format «bordelaise», qui seront estampillées Bottle Back afin d'être aisément différenciables, et mises sur le marché à l'issue du projet pilote, donc dès 2025. «Nous proposons deux formats de bouteilles afin de toucher un maximum de vigneron, aux quatre coins de la Suisse», précise Catherine Cruchon.

Argument commercial évident

Le sujet est cependant complexe et délicat, les vigneronnes et les vignerons entretenant avec leurs bouteilles et leurs étiquettes un rapport particulier. «Il faut accepter de revoir sa stratégie de communication, son packaging, son esthétique. Bref, il faut faire un travail sur soi», reconnaît François De Coulon. «Mais le contexte est propice au changement», poursuit le Vaudois: «Au Canada, le poids des bouteilles importées ne doit plus dépasser 620 grammes, forçant ainsi les producteurs à renoncer aux contenants trop lourds.»

Si Laura Paccot a choisi d'embouteiller sa cuvée traditionnelle et emblématique «La Colombe» dans des flacons réutilisables, François De Coulon a quant à lui mis son chasselas barrique ainsi que son vin nature dans des bouteilles Bottle Back. Et les deux professionnels le reconnaissent volontiers:

«La bouteille lavable est un argument commercial évident, qui peut réellement déclencher un acte d'achat. Et ça peut même devenir une façon de fidéliser les clients!»

Du côté des restaurateurs qui ont l'habitude de fréquenter régulièrement leurs fournisseurs, le projet trouve un écho très favorable. «Les clients individuels doivent quant à eux changer quelque peu leurs habitudes, et adopter un nouveau réflexe», note le vigneron d'Éclepens. «Mais on observe que l'envie de participer à un mouvement de réduction de son empreinte écologique est bien réelle», assure Laura Paccot. «Les



François De Coulon embouteille son vin nature dans des bouteilles réemployables. Photo: Claire Berbain

gens sont prêts. Et plus on sera de vigneronnes et de vignerons à s'accorder autour de ce projet, plus il y aura de bouteilles lavables en circulation, et plus la logistique sera aisée pour les consommateurs! Au final ça ne peut être que positif pour l'image du vin suisse», lâche encore Catherine Cruchon.

Face à l'ampleur de la tâche, François De Coulon est cependant confiant: «Nous sommes tous animés par la même envie de faire bouger les choses et d'améliorer au niveau individuel et collectif le bilan écologique de la production viticole.» S'y atteler de façon collective et collaborative, telle est la stratégie voulue par les initiateurs de Bottle Back. «Cela rend la logistique plus efficace, permet de mutualiser les coûts et de rendre le lavage plus accessible financièrement» conclut Laura Paccot. *Claire Berbain*



Un réseau appelé à s'agrandir

Le réseau Bottle Back est ouvert à toutes les vigneronnes et à tous les vignerons de Suisse. «Intégrer le réseau Bottle Back, c'est offrir un point de collecte supplémentaire pour la récupération des bouteilles lavables», explique Laura Paccot. Toutes les informations sont disponibles sur le site internet.

 www.bottleback.ch