

La bouteille de vin lavable, bientôt une norme?

PARLONS VIN En juin 2023, trois vigneronnes de la région ont lancé le projet Bottle Back, un réseau de viticulteurs utilisant des bouteilles lavables. Elles entendent développer ce dispositif dans toute la Suisse.

PAR ALICE RUEL

Fini les bouteilles de vin à usage unique. En tout cas, c'est l'ambition de trois vigneronnes de la région, qui, en juin 2023, ont lancé le projet Bottle Back aux côtés de cinq autres viticulteurs. Depuis, elles ont embarqué 35 personnes dans cette initiative, qui sera déployée à plus grande échelle dès le printemps 2025.

Tout a commencé par un constat. «Les bouteilles en verre représentent 40 à 50% de notre impact carbone», relève Catherine Cruchon-Griggs, l'une des vigneronnes à l'origine du projet, du Domaine Henri Cruchon. Sensible aux questions environnementales, cette Echichanaise en a fait l'observation en dressant un bilan sur le domaine.

Un challenge technique

Elle s'est associée à Noémie Graff, du domaine Le Satyre à Begnins, et Laura Paccot, de La Colombe à Féchy, pour un projet à ambition nationale: Bottle Back. Le principe? Féderer la filière du vin autour d'un même dispositif de lavage de bouteilles. Avec la fermeture de Vetropack, les récipients ne seront pas fabriqués en Suisse, mais en Europe.



Catherine Cruchon-Griggs (photo de gauche) a eu l'idée de ce projet en étudiant l'impact environnemental de son domaine sis à Echichens. Elle a aussitôt été rejointe par Laura Paccot (Féchy) et Noémie Graff (Begnins). ALICE RUEL/CÉDRIC SANDOZ

Si en soi, laver des bouteilles pour les réutiliser n'est pas une révolution (lire encadré), le proposer à cette échelle n'a rien d'une mince affaire. D'une part, car les étiquettes demandent à être retravaillées.

La colle utilisée doit être lavable, c'est-à-dire soluble dans l'eau. Ainsi, les papiers se décollent facilement et ne restent pas accrochés à la bouteille.

De plus, comme la forme du



réceptif sera la même pour tous les vigneronnes, certains professionnels devront changer la disposition de l'étiquette. Tout un travail qui demande de la réflexion, du temps, mais aussi de nouvelles

commandes d'étiquettes.

C'est pourquoi, pour le moment, seuls 8 des 36 vigneronnes et vigneronnes prenant part au projet proposent Bottle Back à leur clientèle - soit environ 100 000 bouteilles. «Comme nous sommes encore en phase pilote, on teste les petites subtilités. La colle, le type de récipient, la couleur du verre... La bouteille actuelle est temporaire, afin qu'on l'étudie et qu'on monte un cahier des charges. A priori, le verre sera plus foncé que ça, par exemple», précise Noémie Graff.

Un grand pas surtout pour le vigneron

La première étape: convaincre les viticulteurs. «Il y aura sûrement des réticences. On aime notre bouteille, donc pour le vigneron c'est une grande étape. Mais moins pour le consommateur», ajoute Catherine Cruchon-Griggs. Concernant les retours actuels, les consommateurs privés ne pensent pas toujours à rame-

«Ce n'est pas nouveau»

La Cave de la Crausaz, à Féchy, pratique déjà le réemploi de bouteilles en verre depuis plus de cent ans pour 85% de ses produits. «La première génération a commencé en 1915 environ, parce qu'ils avaient des problèmes pour se procurer du verre à cause de la guerre», rapporte Laurie Bettems, caviste dans ce domaine. Elle se souvient que, quinze ans en arrière, son père ne passait pas pour un visionnaire. «Avant, c'était plus simple de jeter. Mais maintenant, on est super à la mode, alors qu'on n'a rien changé. On est un peu surpris de voir que les gens découvrent que les bouteilles en verre se lavent. Ce n'est pas nouveau comme concept, même si l'idée est bonne», estime-t-elle.

ner les bouteilles utilisées. «Ils sont gênés de nous rapporter les récipients d'autres caves, alors que c'est le but», constate Noémie Graff.

Pour l'heure, la récolte du verre usagé se fait directement chez les vigneronnes participants. Les bouteilles sont ensuite transportées dans une station de lavage en Suisse, et reviennent à la cave.

Les ingénieurs de Changins dépêchés

Mais le projet, devenu une association, n'en est qu'au tout début et les trois vigneronnes de La Côte ont des idées plein la tête. Désormais national, Bottle Back pourrait avoir ses propres bennes dans les centres de tri. Du moins, c'est l'ambition affichée.

Autre point à préciser: les questions d'hygiène et d'impact sur la qualité du produit. L'Ecole d'ingénieurs de Changins, spécialisée en œnologie et viticulture, a été dépêchée pour étudier cet aspect.

Du chasselas dans une bouteille bourguignonne

Tous les récipients ne sont pas adaptés au lavage... Par ailleurs, le choix de la forme a fait l'objet de discussions entre viticulteurs. Pour rappel, dans la région, on distingue quatre grands types de bouteilles de vin.

La bourguignonne (la deuxième en partant de la gauche sur la photo) est assez large et peu épaulée. Moins courante, l'alsacienne (à droite) ressemble à la précédente, mais est bien plus mince et plus allongée. La bordelaise (à gauche), radicalement différente, est très épaulée. Quant à la vaudoise (la troisième en partant de la gauche), bien de chez nous, elle est un mélange entre les courbes de la bourguignonne et les épaules de la bordelaise.

Dès lors, comment les vigneronnes et vigneronnes ont-ils pu trancher? Tout simple-



ment, en fonction de la résistance de la bouteille, qui dépend de sa forme. De ce point de vue, la vaudoise a été éliminée d'office. Un «crève-cœur» pour reprendre

les termes de Laura Paccot, l'une des viticultrices à l'origine du projet Bottle Back. «Pour mon père, l'idée d'un chasselas dans une bourguignonne, ça l'a perturbé», concède Noémie Graff.

L'alsacienne a également été éjectée. Pour le moment, seule la bourguignonne de 75 centilitres est disponible en format lavable Bottle Back. Par la suite, la bordelaise du même volume sera également proposée dans le cadre du projet. Certains professionnels équiperont donc plutôt une partie de leur cuvée avec les bouteilles réutilisables et l'autre partie dans des bouteilles vaudoises jetables. Nul besoin pour le consommateur d'être un expert du vin pour différencier les récipients lavables et jetables, puisqu'une mention faisant référence à Bottle Back sera inscrite sur l'étiquette.

Dégustation

de printemps

10% de rabais sur notre production



TOLOCHENAZ
Ch. du Saux 5
Samedi
27 avril 2024
10h - 16h

NYON
Rte du Stand 37
Samedi
4 mai 2024
10h - 16h



cavedelacote.ch
@cavedelacote