

Sur la route vers la neutralité Carbone, la bouteille allégée est un atout majeur !

Bourgogne, le 26 juin 2024

Afin d'atteindre l'objectif de neutralité Carbone qu'elle s'est fixée pour 2035, la filière des vins de Bourgogne doit impérativement s'attaquer à l'emballage, l'un des postes les plus lourds (31 % des émissions). Réduire drastiquement le poids de la bouteille semble l'action la plus efficace et la plus simple à mettre en place pour les vins tranquilles. Encore faut-il dépasser certaines idées reçues !

Idée reçue n° 1 : les bourguignons s'accrochent à leur bouteille lourde (850 à 900 gr)

C'est faux ! Désormais, **plus de 75 % des bouteilles de vins tranquilles de Bourgogne pèsent moins de 600 gr.** Depuis 8 ans, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) pèse toutes les bouteilles analysées dans le cadre de l'Observatoire de la Qualité. Il en ressort une légère baisse tendancielle, de 36 g pour les AOC Villages et de 52 gr pour les AOC Régionales. Aujourd'hui, la bouteille de 900 gr devient l'exception. La majorité des bouteilles de vins tranquilles de 75 cl s'affiche entre 500 et 650 gr. Mais il va falloir aller encore plus loin pour atteindre la neutralité carbone !



« Cela fait plusieurs années que nous avons globalement réduit le poids de nos bouteilles », confie Matthieu Mangenot, directeur technique chez Albert Bichot. « Aujourd'hui, environ 75 % de nos volumes sont en bouteilles de 410 gr. Toutefois, nous avons aussi une partie de nos vins, notamment les Villages et Villages Premiers Crus plus prestigieux, conditionnés dans des bouteilles de 540 gr. Enfin, les vins les plus valorisés sont en bouteilles de 800 gr, mais ils représentent une part bien plus faible de notre production. L'idée est de faire baisser le poids des bouteilles progressivement. Nous travaillons régulièrement avec les verriers pour échanger sur nos besoins, nous informer de leurs progrès. Ainsi, la bouteille 540 gr pesait encore 580 gr début 2024. Il faut travailler ensemble pour que la demande favorise l'allègement optimal. »

Idée reçue n° 2 : les bouteilles légères sont plus fragiles

C'est faux ! Aujourd'hui, **des solutions adaptées existent et assurent la solidité de la bouteille.** La technologie moderne de fabrication permet de produire des bouteilles légères tout en maintenant une grande résistance aux chocs. Les tests de résistance mécanique montrent que ces bouteilles plus légères peuvent supporter des forces similaires à celles des bouteilles plus lourdes. Le petit truc en plus des bouteilles autour de 400 gr, c'est qu'au delà du gain de poids, on gagne aussi de la place sur chaque palette... cela entraîne donc des économies en matière de transport.

« Quand nous avons commencé à réduire le poids de nos bouteilles, que ce soit pour les Vignerons des Terres Secrètes dès 2012 ou Nuiton-Beaunoy en 2017, nous nous sommes inquiétés des contraintes techniques, des risques de casse. », explique Charles Lamboley, directeur marketing. « Ce frein a été vite levé, car les résultats sont là : nous n'avons pas plus de casse avec les bouteilles de 395 gr sur nos cuvées tiré-bouché et les chaînes d'emballage fonctionnent aussi bien qu'avant. »

Idée reçue n°3 : le consommateur préfère les bouteilles lourdes

C'est en même temps vrai et faux ! Des études montrent que, pour un consommateur peu averti, en l'absence d'autre repère, le poids de la bouteille peut jouer. Au même titre que l'étiquette, le type d'obturateur ou le prix. Mais encore faut-il que la différence de poids soit significative : **un consommateur ne détecte que des écarts de plus de 40 % sur contenant vide, une fois la bouteille pleine.**

A contrario, si vous expliquez votre démarche à vos clients, ils seront favorables à ce changement. C'est en tout cas l'expérience de Danièle Bonnardot du Domaine Bonnardot à Villers-la-Faye. Elle utilise depuis près de 8 ans une bouteille de 458 gr pour tous ses vins hors rosés : « Réduire le poids de la bouteille correspond à une démarche globale de réduction de mes consommations. Je l'ai expliqué à mes clients qui approuvent ce choix. D'autant que je ne m'arrête pas là : j'utilise des films plastiques biodégradables pour mes palettes, je recycle mes glassines d'étiquettes... Par contre, j'ai conservé un fond de bouteille marqué comme pour les bouteilles traditionnelles, pour une jolie esthétique et des facilités de service : cela fait partie de l'identité de nos vins de Bourgogne ».

Et cela ne dévalorise en rien vos appellations haut de gamme ! Un grand vin s'accommode aussi d'une bouteille plus légère que celle de 900 gr traditionnellement utilisée. « Au Domaine Faiveley, nous avons fait le choix d'une bouteille unique, car ce n'est pas la bouteille qui prime, mais la qualité du vin », confie Jérôme Flous, directeur technique. « Nous avons choisi une bouteille de 578 gr pour l'ensemble de notre gamme, du Bourgogne rouge au Musigny Grand Cru. Et nous discutons actuellement avec notre fournisseur pour descendre à 530 gr. » Pour Charles Lamboley, ce n'est pas le poids qui fait le prestige, mais l'apparence de la bouteille : « Si demain un verrier me propose une bouteille de 395 gr plus trapue, avec les épaules plus larges, comme celle de 490 gr que nous utilisons aujourd'hui, je suis certain que le consommateur n'y verra pas d'inconvénient. »

L'importance du recyclage

Le poids de la bouteille n'est pas le seul facteur à considérer pour la réduction de l'empreinte carbone. Le taux de verre recyclé (calcin) est également primordial : plus il est élevé, plus l'empreinte carbone de vos bouteilles baisse. En effet, la température de fusion de ce matériau plus basse permet d'économiser de l'énergie. Dans les bouteilles en verre teinté utilisées en Bourgogne, grâce à un bon recyclage du verre en France, certains fabricants affichent plus 2/3 de calcin. L'empreinte Carbone est ainsi réduite de plus de 1/3 par rapport à du verre pur (verre blanc).

Contact :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France
Tél. 06 78 78 07 68 - mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, [cliquez ici](#).

S'abonner aux alertes de la salle de presse : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS : 