

Beaujolais

ENVIRONNEMENT / Dans un contexte où les préoccupations environnementales s'intensifient, le château de l'Éclair se distingue par une initiative audacieuse : l'introduction de bouteilles consignées. Cette transition s'est faite sur la cuvée bio de beaujolais villages nouveau 2023, rencontre avec Michael Larras, responsable du domaine et Fanny Courtial, responsable commerciale.

Le château de l'Éclair adopte la consigne

En bon élève des pratiques environnementales, le château de l'Éclair adopte la bouteille consignée pour sa cuvée de beaujolais villages nouveau 2023, tout juste certifiée bio. Un engagement qui suit la feuille de route du domaine depuis plusieurs années concernant des pratiques écologiques et de réemploi. « On a connu Rebooteille, société très impliquée dans le réemploi et les circuits courts et nous avons décidé de tenter l'expérience », présente Michael Larras, responsable du domaine. Pour cette première commercialisation « ce sont 800 bouteilles mises en vente, détaille Fanny Courtial, responsable commerciale. Nous avons vendu quatre fois plus de bouteilles non consignées sur la même période pour cette phase de test ».

Un défi logistique, technique et budgétaire

Le chemin vers la consigne n'est pas sans obstacles. Il a fallu aborder des questions complexes telles que l'adaptation technique aux bouteilles plus lourdes et la viabilité des cycles de nettoyage. « On a dû repasser à des bouteilles plus lourdes qui encaissent mieux les chocs au nettoyage pour mettre en place la consigne », explique le responsable du domaine. « Les chiffres sont flous concernant le nombre de cycle à partir duquel on devient vertueux, ça nous a posé question également », enchaîne la responsable commerciale. Le choix des matériaux est à prendre en compte : avec l'utilisation de colle spécifique et d'étiquettes adéquates qui partent au lavage et garantissent la durabilité des bouteilles.

Pour financer tous ces changements de matières sèches, le château de l'Éclair a été subventionné dans le cadre du



Le château de l'Éclair s'engage sur plusieurs axes de durabilité aussi bien au niveau culturel que logistique.

dispositif national d'aide à l'investissement immatériel pour les entreprises agroalimentaires. « Nous avons lancé la démarche car nous avons obtenu la subvention. Faire la transition de la consigne, c'est un devis à plusieurs milliers d'euros. Il faut changer les bouteilles, il y a un cahier des charges à respecter, l'utilisation de colle hydrosoluble, d'un papier moins hermétique... », énumère Fanny Courtial. Si cette cuvée consignée est surtout distribuée chez les particuliers, certaines caves ont pris le pari : « on a vendu plus

de 200 bouteilles aux caves Legrand, à Issy-les-Moulineaux. C'est un cas assez particulier parce que la région Île-de-France n'est pas couverte par la consigne et ils ont quand même accepté de jouer le jeu en devenant un point de collecte indépendant. Les clients leur ramènent donc les bouteilles et à notre prochaine livraison, le camion repartira avec », illustre Fanny Courtial. Identifier les cavistes et les points de collecte engagés a été essentiel, surtout dans les grandes villes où la démarche trouve un écho favorable.

Qu'en pensent les consommateurs et professionnels ?

L'un des enjeux majeurs a été la sensibilisation. Bien que certains aient rapidement adopté le système, d'autres, notamment dans la restauration, ont montré des réticences. La pédagogie est donc de mise pour expliquer les avantages écologiques et économiques de cette démarche.

« Beaucoup de clients historiques nous suivent car ils sont dans certaines démarches environnementales. On a par exemple arrêté de mettre des capsules lors de vente aux particuliers ou aux caves. Le réemploi intéresse beaucoup, partage Michael Larras. Le choix de l'étiquette a été fait de façon à afficher clairement ce virage de la consigne et communiquer dessus. » Mais tout n'a pas été aussi fluide, l'un des facteurs clés reste la pédagogie et la sensibilisation : « on a peut-être été trop rapide car nous nous sommes décidés courant mai pour une

commercialisation en novembre, avec les congés d'été et les vendanges, on a eu très peu de temps pour faire de la pédagogie. C'est là notre plus grosse erreur. Je pense qu'il faut bien compter une année de communication avec les parties prenantes en amont », regrette Fanny Courtial. Côté restauration surtout, plusieurs questions et réticences se sont dégagées : « les restaurateurs sont beaucoup moins sensibilisés à la consigne. Pour des touristes par exemple, si on applique une consigne de 0,50 centime, qui ramène la bouteille et rembourse la consigne ? Est-ce que cette augmentation peut représenter un frein psychologique pour une bouteille de beaujolais villages nouveau ? Nous sommes à 12,50 € en moyenne pour le prix de la bouteille et nous n'appliquons pas les 0,50 centime en vente au domaine. Il y a aussi la question esthétique de la bouteille consignée sur une table et les restaurateurs sont moins prêts à passer le cap », remarque la responsable commerciale.

Des questions demeurent

Véritable retour à une pratique autrefois démocratisée, la consigne a eu les retours positifs des consommateurs locaux. Cependant, des questions demeurent : comment augmenter le taux de retour des bouteilles ? Comment intégrer davantage de professionnels, tels que les restaurateurs, dans cette démarche ? « C'est un geste à adopter en plus mais tout comme les ampoules qu'on ramène, petit à petit, ramener son verre reviendra aussi. Les choses deviendront plus simples quand on pourra amener les bouteilles consignées dans les grandes surfaces », observe Fanny Courtial. Mais quid de l'export, des bouteilles plus lourdes et de la gestion des références ? Dans le courant de l'été, un retour d'expérience est prévu avec la deuxième phase de la subvention « qui implique une enquête auprès d'opérateurs de la région Aura et une mise en commun des différents retours d'expérience. L'objectif est de créer un livre blanc et de proposer une ligne directrice aux intéressés », conclut la responsable commerciale. ■

Charlotte Favarel

TERRA VITIS® / Depuis plusieurs années, le secteur viticole se mobilise de plus en plus pour intégrer des pratiques durables et responsables dans ses vignobles. Au cœur de cette transition, le label Terra Vitis® s'impose comme une référence.

Le label viticole qui allie performance et responsabilité

Certifié Terra Vitis® depuis 2014, HVE depuis 2017 et engagé dans une transition biologique depuis 2020, le château de l'Éclair illustre clairement sa volonté de changer ses pratiques. « Terra Vitis® n'est pas simplement un label, c'est une démarche, confie Michael Larras, responsable du domaine. C'est une vision holistique qui intègre l'humain, l'environnement et la nature. » Ce qui distingue particulièrement Terra Vitis®, selon lui, c'est son esprit collaboratif. « Ce label nous offre une plateforme d'échanges précieuse entre viticulteurs. Nous partageons nos réussites, nos défis, et ensemble, nous innovons. C'est une véritable boîte à idées qui émerge où on réfléchit aux impasses techniques



Le domaine porte une attention particulière à la certification Terra Vitis®, porte d'entrée de l'amélioration des pratiques.

rencontrées » explique-t-il. En mettant en lumière les nuances entre différents labels, Michael Larras est convaincu de la pertinence de Terra Vitis® : « si HVE met l'accent sur la valorisation de nos pratiques environnementales et que le bio rassure le consommateur, Terra Vitis® se distingue par son approche collaborative. La force du label, c'est de s'adapter et de comprendre comment on peut faire mieux tout en restant productif et en pouvant en vivre », conclut-il. Terra Vitis® se positionne comme un pilier du vin responsable, combinant qualité, durabilité et innovation dans le paysage viticole actuel. ■

C.F.



Le pari du château de l'Éclair a été d'afficher clairement sur l'étiquette son virage vers une bouteille consignée.