

Profils

Manifestations Grève féministe:
la Suisse sous une vague violette 18

Voyages Instagram influence nos choix
de destination de vacances 21

Invasifs La lutte contre les insectes
indésirables va coûter des milliards 22





Huit vigneronnes et vignerons testent la bouteille lavable

● Ils sont Vaudois, passionnés par leur métier et convaincus qu'il faut créer un circuit qui économise le verre pour réduire l'exploitation du sable. Leur projet s'appelle Bottle Back.

TEXTES ARIANE DAYER
ariane.dayer@lematin dimanche.ch
PHOTOS YVAIN GENEVAY

Il soulève la manche de son T-shirt, un peu penaud. Il s'est fait surprendre par le soleil, enfin revenu en cette fin du mois de mai, et sa peau a viré au rouge, avec des marques très nettes. Bronzage de cycliste, bien chargé, couleur dernière étape du Tour de France. L'ébourgeonnage en plein cagnard, ça ne pardonne pas.

En ce début de soirée, à Échichens, les vignerons en sont tous à la même étape du traitement de leurs cultures. Ils échangent sur le sujet avant de s'asseoir pour leur séance. Objectif: choix du logo. Ils sont huit, trois femmes, cinq hommes, et ils s'attellent à une grande aventure: tester, pendant deux ans, un circuit de bouteilles lavables. Un projet d'économie durable nommé Bottle Back, subventionné à hauteur de 88'000 francs par le Service vaudois de la promotion de l'économie et de l'innovation.

Catherine Cruchon, Laura Paccot, Noémie Graff, François de Coulon, Lionel

Widmer, Vincent Chollet, Philippe Meyer, Jean-Daniel Porta. Ils ont entre 32 et 57 ans, et leur histoire professionnelle est déjà très verte. Biodynamie, vins nature, allègement des traitements, logistique repensée, chacun a fait du chemin pour amener sa cave sur des voies respectueuses de l'environnement. La bouteille lavable, c'est le pas de plus, comme le confirme Noémie Graff, du domaine le Satyre: «On a fait beaucoup d'efforts en vigne, en cave, il était temps de s'attaquer à ce troisième pilier.»

Le déclic, c'est Catherine Cruchon qui l'a eu. Après une conférence sur les problèmes des vignerons américains à cause des incendies, puis le bilan carbone qu'elle a voulu effectuer sur le domaine Henri Cruchon. «Il faut aller plus loin. Si je n'agis pas, je n'arrive pas à dormir. Alors j'ai pris mon téléphone et j'ai appelé plein de collègues.»

LA bouteille

Posée sur le papier, l'équation est simple. Pour faire une bouteille en verre, il faut du sable, et celui-ci s'épuise. C'est même la matière première la plus exploitée après l'eau, selon l'ONU. Son extraction détruit des écosystèmes. Jusque-là, le recyclage semblait vertueux. Sauf qu'il faut chauffer une bouteille à 1500 degrés durant vingt-quatre heures pour la recycler, ce qui nécessite beaucoup d'énergie. La laver prend seulement vingt minutes, à 80 degrés. En gros, le flacon lavable génère 85% de gaz à effet de serre en moins que son équivalent à usage unique. La bouteille lavable →

De gauche à droite: Philippe Meyer, François de Coulon, Laura Paccot, Jean-Daniel Porta, Catherine Cruchon, Lionel Widmer, Noémie Graff et Vincent Chollet.

semble donc être la voie à suivre. Mais une fois que c'est dit, il faut encore le faire, et ce n'est pas de la petite bière, si on ose l'expression.

Parce qu'à écouter nos huit lascars, on attrape vite la migraine. Le but, c'est de créer un circuit qui favorise le retour de la bouteille, afin qu'elle soit lavée. Et c'est là que tout se complique: pour faciliter la logistique, il faut unifier le processus. Donc briser un tabou: utiliser tous la même bouteille. Sacrilège, puisque, depuis des décennies, les caves ont tout fait pour se distinguer les unes des autres, avec force couleurs de verre, formes, épaisseurs, étiquettes.

Ça n'a pas arrêté nos protagonistes, qui sont attelés aux critères du flacon unifié: un poids léger, un format de 75 centilitres, une couleur plus proche de l'olive que du brun pour pouvoir contrôler la propreté. Et une bouteille produite en Suisse, évidemment, chez Vetropack.

Le projet porte sur 40'000 bouteilles en tout, chaque vigneron n'y mettra donc qu'une petite partie de sa production. Mais faut tout de même mesurer le défi culturel que ça représente, comme en témoigne Laura Paccot, du domaine de la Colombe: «Mes parents ont misé sur la verticalité, les vins fins, tendus, minéraux, auxquels correspondent nos bouteilles, fines et en longueur. Essayer une autre forme, c'est un peu balayer l'histoire.»

Étiquette

Il y a des centres de lavage industriels, il n'en existe pas plus que deux en Suisse, ils seront donc testés l'un après l'autre. On vous propose le casse-tête du transport, du stockage, du système de retour selon qu'on est à domicile, à un particulier ou un restaurant. Mais on s'arrête un moment sur l'étiquette, et surtout sur sa colle, puisqu'elle doit évidemment être lavable: composants, types de papier, utilisation des aplats, interdiction des encres métalliques, tout doit être testé. François de Coulon, du domaine du Château d'Éclépens, raconte: «Au fil des ans, on s'est tous mis à faire des étiquettes qui permettent le gaufrage, les dorures. C'est devenu un critère de qualité pour le client, mais ça utilise des colles à base de résine, ce n'est pas lavable, c'est une

«J'ai choisi mes vins nature»



CATHERINE CRUCHON
Domaine Henri Cruchon

«Pour la mise en bouteille, j'ai choisi mes vins nature. J'aime les projets communautaires, parce que c'est comme ça qu'on peut être ambitieux. Bottle Back a de

réelles chances, puisque les Suisses sont déjà très bien éduqués au tri, on n'a pas besoin de leur apprendre. Notre pays est une bonne base pour tester un circuit de bouteilles lavables, puisqu'il exporte peu de vin. Si l'on avait une bouteille suisse, ça pourrait donner une identité forte, qui serait un réel argument. Comme le font les Autrichiens, qui mettent le drap sur les bouchons. Pour moi, le vin n'est pas un produit, ça fait partie du patrimoine culturel, ça transmet une région, un terroir. Ce serait triste de devoir abandonner un jour pour des raisons écologiques.»

La bouteille lavable génère

75%

de gaz à effet de serre de moins que la bouteille en PET

La bouteille lavable génère

85%

de gaz à effet de serre de moins que son équivalent à usage unique

Les Suisses ont consommé l'an dernier 316 millions de bouteilles de 75 centilitres, dont 117 millions de bouteilles de vin suisse

À partir de 15 lavages, l'impact CO₂ du verre diminue de

83%

En termes de volume, le sable est le matériau solide le plus extrait

projet de lavage, les conseils à donner aux clients pour soigner les bouteilles afin de leur donner une plus longue espérance de vie, le délai entre le lavage et le remplissage, des dizaines de détails qui n'en sont pas et qui amènent à se demander si tout est bien raisonnable. Ce qu'il vaut mieux ne pas opposer à Noémie Graff. «On ne peut pas toujours trop loin pour ceux qui ne vont pas le part», renvoie-t-elle dans les dents. Les prix sont aussi un enjeu: pour que plus en plus de monde participe, il faut que la bouteille lavable revienne moins cher que la neuve. Ça devrait être jouable, selon le calcul de Catherine Cruchon: une bouteille neuve, c'est 60 centimes, le lavage, à peu près 32 centimes, donc ça ne coûte pas la peine.»

Le cheval

Le lavage de la bouteille, en fait, ce n'est pas si nouveau, puisque ça se faisait autrefois. Et c'est bien pour cette raison que les clients ont écarquillé les yeux quand les utopistes ont exposé l'idée. Catherine Cruchon les comprend: «Ils ont passé leur temps à essayer de simplifier le travail. Quand on a commencé, il y avait encore les chevaux dans les vignes, on n'avait pas de tracteur. Le lavage des bouteilles était compliqué, chacun devait le faire de son côté, stocker était un casse-tête, ça sentait mauvais. C'est pour ça qu'il faut qu'on trouve des solutions simples et unifiées.» Ça a tout de même promis à son oncle de ne pas aller trop loin quand il lui a dit: «Le jour où vous ramenez le cheval, j'arrête tout!»

Travailler en famille, décidément, ça apprend le respect. Même s'ils ont modifié les choses, tous les vigneronniers tiennent à souligner qu'ils n'imposent aucune rupture, que les premières décisions écologiques ont été prises par leurs parents. Catherine Cruchon: «Mon père a toujours essayé des choses, c'est dans l'ADN de la famille.» Noémie Graff rigole: «Avec l'équipe, on a vécu le passage à la production bio, puis au vin nature. Ces jours-ci, on est en train de planter des arbres dans les vignes, mais, croyez-moi, ils en ont vu d'autres. Une bouteille lavable, ça ne les choque pas du tout.»



FRANÇOIS DE COULON

Domaine
du Château d'Éclépens

«Le principal défi? Encourager le retour des bouteilles. Nous avons un public écolo. Beaucoup ramènent déjà les

cartons, il faudra qu'ils s'y habituent pour les bouteilles. La bouteille en verre, au fond, c'est une invention relativement récente. Elle est née parce qu'il fallait pouvoir vendre du vin de Bordeaux aux Anglo-Saxons. On ne pouvait pas transporter les pichets. C'est pour ça que tant de bouteilles font 75 centilitres, c'est une mesure anglaise. La vraie écologie suit quatre priorités: 1) tu renonces, 2) tu réduis, 3) tu réutilises, 4) tu recycles. Le recyclage ne doit être que la dernière étape. C'est ce qui n'est pas logique dans le système actuel de recyclage du verre: il vient trop tôt dans la chaîne.»

Le public

Les huit vigneronniers sont prêts, le public l'est-il pour autant? Lionel Widmer, de la cave du Signal, est persuadé que les clients suivront: «Ils sont conscients de l'enjeu climatique, prêts au changement. Beaucoup me rapportent déjà les cartons.» Pareil chez François de Coulon: «Les clients déposent les cartons devant la cave. On tamponne les recyclés pour les distinguer des neufs. Lorsqu'il y a le choix, la moitié veut des recyclés.»

N'y aura-t-il pas des grognements devant des bouteilles qui, au fil des lavages, seront moins brillantes? «Non, assure Laura Paccot. Le standard visuel a déjà changé. Autrefois, une bouteille lourde était un critère de vin cher. Aujourd'hui, le client sait que ce n'est pas écologique, il préfère le verre fin. Si la communication est bien faite, les critères évoluent en quelques années.» Catherine Cruchon appuie: «Je crois que, dans cinq ou dix ans, le client se dira qu'il préfère les bouteilles lavées aux neuves, puisqu'il aura compris qu'elles sont plus écologiques.»

La rareté du sable, qui entraîne de réels problèmes climatiques, et le renchérissement probable du verre peuvent accélérer le processus. Laura Paccot le voit venir: «Un jour, il y aura sûrement des taxes sur les bouteilles neuves. Autant saisir l'occasion de créer une autre solution.»

Qu'est-ce qui dira, dans deux ans, si le test est réussi? Les huit vigneronniers vont préciser les critères, mais ça ne se jouera pas à oui ou non, assure Catherine Cruchon: «Il ne s'agit pas de réussir ou de rater, mais d'identifier les maillons de la chaîne qu'on peut améliorer. Si ça ne fonctionne pas nickel, ça ne voudra pas dire qu'on a loupé, mais juste qu'il faut prendre un ou deux ans de plus pour résoudre les problèmes.» Elle rêve aussi d'étendre le projet au niveau national, d'en faire une sorte de spécialité suisse. Avant de décider de rester au niveau vaudois, elle avait appelé une soixantaine de vigneronniers de nombreux cantons. Ils lui avaient tous dit oui: «Ça m'intéresse. Rappelle-moi quand ce sera lancé.»

Il entre dans
la fabrication du verre

En 2022, la consommation
de vin en Suisse a été de
237 millions de litres
dont
87,7 millions de litres
de vin suisse

«On va faire
une cuvée rouge spéciale»



JEAN-DANIEL PORTA

Domaine Porta

«Le principal défi, c'est qu'on a tout plein de bouteilles différentes. Comme il faut un système de récupéra-

tion homogène, nous devons unifier, nous mettre d'accord sur une bouteille. En même temps, ça nous permet encore plus de nous réunir, de créer un projet commun. J'ai toujours dit que c'était mieux de laver la bouteille avec un peu de soude et d'eau plutôt que de la recycler à 1500 degrés. Au domaine, nous faisons déjà laver des bouteilles à l'extérieur, on a des étiquettes qui se décollent. La tendance générale va de toute façon dans le sens du lavage des bouteilles, ça se fait aussi pour la bière. Pour Bottle Back, on va faire une cuvée rouge spéciale.»

«J'essaie de travailler dans le respect du futur»

«J'aurais envie d'aller encore plus loin»

Pour réutiliser une bouteille, il suffit de la laver pendant **20 minutes à 80°C**



Credit

LAURA PACCOT
Domaine de la Colombe

«Pour Bottle Back, j'ai mis en bouteilles le féchy historique du domaine. Au fond, je n'ai pas peur qu'unifier les formes de bouteilles empêche de distinguer nos vins,

ça ne tient pas à ça. Nous trouverons toujours des manières d'être créatifs. Le public s'adapte plus rapidement qu'on croit. Regardez les vignes: autrefois, le standard visuel, c'était des parcelles bien nettes, où l'on avait mis de l'herbicide. C'était ça, un domaine bien tenu. Aujourd'hui, c'est le contraire. Même chose lorsque nos parents ont commencé le vin en biodynamie, il ne fallait surtout pas l'inscrire sur les étiquettes. Aujourd'hui, c'est un argument de vente. J'essaie de travailler dans le respect du futur, de vivre mon bout de vie en sachant qu'il faut laisser les parcelles pour ceux qui viendront après.»



LIONEL WIDMER
Cave du Signal

«Une des choses qui m'inquiètent, c'est que, à force d'être lavée, la bouteille soit moins élégante. Est-ce que le client va oser l'apporter à des amis si elle brille un peu

moins? Quand on offre un cadeau, on veut que ce soit beau, on a une image à donner. Moi, si je pouvais j'aurais envie d'aller encore plus loin, que le client lave sa bouteille et vienne lui-même la remplir au domaine, qu'il n'y ait pas d'intermédiaire. Notre projet de système de lavage de la bouteille est génial parce que c'est le premier pas, on va dans la conscience des gens. Avant nous étions déjà alertés par le problème du verre, mais on ne voyait pas de solution. Là, on tente quelque chose. Je suis certain qu'à terme être écolo, c'est rentable.»

Chaque kilo de verre recyclé produit entre **300 et 500** grammes d'équivalent CO₂

On extrait **50 milliards** de tonnes de sable par an dans le monde

En Suisse, le taux de retour du verre est de **94%**

La bouteille lavable génère **57%**

de gaz à effet de serre de moins que que la canette

«Notre enthousiasme est intact»



NOÉMIE GRAFF

velle bouteille ne pose pas vraiment de problème, elle est proche d'une des nôtres. Je crois que le projet aurait été plus difficile s'il était institutionnel, imposé de l'extérieur. Là, il vient de nous, notre enthousiasme est intact. On va travailler avec des boîtes locales, des partenaires, on est rassuré, parce qu'on se connaît. On avait déjà fait beaucoup de chemin dans le domaine. On était déjà

1500°C

pendant 24 h sont nécessaires
pour fondre du verre

Le sable est la
2^e ressource naturelle la plus exploitée
après l'eau

Le verre représente
30% du bilan CO₂
d'une bouteille
de vin pleine

«Je n'ai pas envie que le climat nous tombe dessus»



PHILIPPE MEYER
Domaine de Marcelin

«Nous, les vignerons, nous travaillons tous les jours avec la nature, nous la voyons évoluer: 2021 a été une année dif-

ficile, 2022 n'était pas facile. On est sur le devant de la scène, on voit ce qui se passe. Je n'ai pas envie que le climat nous tombe dessus. Il faut agir. On parle tous de consommer local, donc il faut être conséquent, ne pas utiliser du verre qui vient d'on ne sait où. Le défi de Bottle Back tiendra beaucoup à ce que la clientèle fasse l'effort et se prenne au jeu de rapporter les bouteilles. Au niveau technique, il faut aussi un lavage optimal, avec une propreté irréprochable. À la fin, il s'agira que tous les vignerons s'y mettent, que ça grandisse, que ça devienne courant.»

«Se mettre ensemble, ça me plaît»



VINCENT CHOLLET
Domaine Mermetus

«Pour le projet, je vais choisir celui que j'appelle mon chasselas de conversation, le traditionnel. Celui que les Vaudois boivent

quand c'est l'heure de l'apéro. Je ne vois pas vraiment de contrainte dans l'affaire, les choses vont se mettre en route tranquillement. On commencera plutôt par nos clients privés. Autrefois, laver les bouteilles faisait partie de la tradition vaudoise. Quand j'ai commencé, on le faisait. On posait même les étiquettes à la main. Puis on a acheté des machines, c'est devenu compliqué. Ce qui me séduit dans Bottle Back, c'est de mener le projet en équipe. La symbolique de se mettre ensemble, d'essayer de lancer quelque chose, ça, ça me plaît.»

«Pour l'expérience Bottle Back, j'ai choisi de mettre en bouteilles mon pinot noir, le cépage emblématique du domaine. La forme de la nou-

qu'elle soit recyclée; maintenant, il faut aller plus loin. Il a des défis mais, vous savez, si l'on n'aime pas travailler, il ne faut pas être vigneron.»

PUBLICITÉ

Partenaire
média

Le Matin
Dimanche

30
ANS
MUSÉE OLYMPIQUE



CÉLÉBRONS ENSEMBLE!

MUSÉE OLYMPIQUE
SAMEDI 24 JUIN DÈS 14H

LE
MUSÉE
OLYMPIQUE

Quai d'Ouchy 1
1006 Lausanne, Suisse

