

VIATION | Rencontre avec des assoiffés de liberté, de challenge et d'exploration, qui décollent de Montricher et volent sans moteur, tels des oiseaux, depuis 1971.

p.24



Je suis l'édition & Abonnez-vous pour recevoir chaque semaine.

tout et l'imposant. Vu de Morges, il y a de quoi être décontenancé entre ceux qui se collent les mains sur les routes, celles qui jettent de la peinture sur les tableaux ou défilent contre l'indexation, le féminisme, les violences policières, les gravières ou les lourdauds du Grand Conseil.

A ce rythme, on ne saisit plus vraiment qui est le plus intolérant envers l'autre, les minoritaires ayant parfois pris le pas sur les ex-majoritaires. Quelle que soit la cause, sans jamais aucune crainte de tomber dans l'exagération. Vous l'aurez compris, cette ambiance me déplaît et, tout seul dans mon coin, j'appelle à un retour du dialogue et des civilités comme résolutions de cet été. Ce que j'aime plus que tout dans ce coin de pays est de se savoir en profond désaccord, mais d'être capable d'en débattre à la même table, en respectant son vis-à-vis. Il est temps que ceux qui usent de la parole s'en souviennent pour l'exercer à bon escient et, surtout, avec mesure. Merci à eux et bel été à tous!

Étérie de bienveillance



p.16

Geneviève Duruz a choisi de raccrocher son tablier de boulangère, presque trois décennies après s'être lancée sur un coup de tête. Portrait d'une bosseuse aussi modeste que généreuse.

Relancer la «poutze» des bouteilles



Bovy

Des domaines viticoles de la région se sont associés pour donner un nouvel essor au lavage et à la réutilisation des bouteilles vides. Une solution plus écologique que le recyclage.

p.3

Contactez-nous

Tél. 021 801 21 38
courrier@journaldemorges.ch

BLICITÉ

Un vrai service client de proximité et local ?

Pour le multimédia, pensez régional, pensez SEFA !

Internet, TV, Mobile & solutions entreprise

www.sefa.ch
021 821 54 00
à Aubonne

SEFA

Simond

Mazout - Carburants - Lubrifiants
Stations-services

info@simondsa.ch - www.simondsa.ch
Tél. 021 706 25 80 - Fax 021 706 25 85
Appel gratuit 0800 80 25 80

Simond SA

Z.I. La Plaine
Chemin de Vimoulin 1
1302 Vufflens-la-Ville



DEPUIS 40 ANS
A VOTRE SERVICE



VENTE ET SERVICE APRÈS-VENTE
TOUTES MARQUES

MORAND-ELECTROMENAGER.CH

Morand
Electroménager SA
SAINT-PREX - ROLLE - SIGNY - 021 806 12 72

Ils s'allient pour laver leurs bouteilles

Par Lucas Philippoz

VIN | DURABILITÉ

Quatre domaines locaux ont œuvré à la naissance de «Bottle Back», un projet pilote pour réduire l'empreinte carbone de leurs bouteilles en les réutilisant, plutôt que de les jeter.

L'idée n'est, à vrai dire, pas nouvelle. Mais huit domaines viticoles vaudois – dont quatre du district – ont uni leurs forces dans l'espoir de la voir gagner de l'ampleur. «Il n'y a encore pas si longtemps, presque tous les vigneron lavaient leurs bouteilles pour les réutiliser», rappelle Lionel Widmer, de la Cave du Signal, à Echichens. Quelques-uns perpétuent cette tradition qui regagne d'ailleurs en popularité. Mais en raison de coûts plus favorables, entre autres, jeter les contenants vides et verser le nectar des dieux dans des amphores flambant neuves est devenu la norme.



Catherine Cruchon (Echichens), Laura Paccot (Féchy), Lionel Widmer (Echichens) et Philippe Meyer (Morges). Bovy

«Même pour réaliser des bouteilles recyclées, il faut au moins 15% de

permet principalement d'engager une équipe pour gérer la partie administrative et communication

«Nous allons optimiser les trajets au maximum, c'est certain. Mais au niveau du bilan carbone, c'est

d'élargir son modèle à l'ensemble du pays.

Selon l'équipe, la bouteille

environ 1600 degrés; tandis que laver une bouteille, c'est seulement 20 minutes à 80 degrés. Ça donne une idée de la différence d'énergie nécessaire!»

Nouveaux usages

Pour qu'elle fonctionne, les cerveaux et les mains à l'origine de l'initiative misent sur la bonne volonté de Monsieur et Madame Tout-le-Monde. Car les contenants lavables ne sont pas consignés. «C'est un pari, mais les gens sont éduqués à jeter le verre à un emplacement spécial; nous espérons qu'au lieu de les mettre à la benne, ils prendront l'habitude de déposer les bouteilles vides dans des harasses pour nous le ramener, explique Laura Paccot. L'expérience montre que la consigne fonctionne très bien, mais c'est relativement compliqué à instaurer. Notamment pour gérer la restitution de l'argent.» À l'avenir, les huit vigneronnes et vigneron de «Bottle Back» souhaitent multiplier les points de collecte, par exemple dans les déchetteries communales.

À noter également que le prix de vente de la bouteille remplie restera identique à celui d'un col classique. «Pour nous, les vigneron, ça ne change donc pas grand-chose, remarque Lionel Widmer. Mais il n'y a que du positif si les gens nous les rapportent une fois qu'ils les ont bues!»

«C'est difficile à chiffrer avec exactitude, mais on estime que la production d'une bouteille représente environ 900 grammes de CO₂, dont 30 % rien que pour le verre» explique Catherine Cruchon, du domaine du même nom basé à Echichens. Et Laura Paccot, cheffe de file du Domaine La Colombe à Féchy, de préciser: «Le recyclage constitue entre 30 et 60 % du bilan carbone d'une exploitation.»

À cela s'ajoute la raréfaction du sable, matière première indispensable à la fabrication du verre et dont l'extraction est tant énergivore que polluante.

Par la case Valais

C'est donc une réponse à cette double problématique que l'équipe

derrière «Bottle Back» entend démocratiser.

Les huit as de la vigne développeront leur circuit de bouteilles lavables durant deux ans. Leur projet pilote a bénéficié d'un soutien

financier du Service cantonal de la promotion de l'économie et de l'innovation, à hauteur de 88 000 francs. «Nous n'allons pas l'utiliser pour payer nos prochaines vacances!», plaisante Philippe Meyer, du Domaine de Marcelin, à Morges. «Cette somme nous

agendas relativement chargés.»

Bien qu'il ait fallu résoudre plusieurs défis dans la conception, notamment sur le plan logistique ou pour que les étiquettes puissent facilement être décollées, le fonctionnement du système apparaît simplissime sur le papier. La clientèle peut ramener les cols dans n'importe quel domaine participant; car un modèle de bouteille unique a été spécialement créé pour l'occasion. Les caisses de «cadavres» sont ensuite envoyées en Valais, où l'entreprise Univerre les nettoie intégralement, puis les renvoie dans les caves vaudoises, où elles seront remplies à nouveau.

Le processus requiert donc de l'eau et des transports, ce qui n'est pas neutre sur le plan environnemental. Mais l'octeur a effectué ses calculs et cette alternative reste plus avantageuse. En témoigne Philippe Meyer:

«Et nous essayons d'y remédier en priorité.» Le fait d'unir leurs forces rendra la différence d'autant plus significative, ajoutent ses compères; le potentiel est «considérable», disent-ils, et «Bottle Back» ambitionne déjà

gaz à effet de serre en moins que l'équivalent à usage unique – après «une quinzaine de lavages» toutefois. Et Catherine Cruchon de se livrer à une nouvelle comparaison chiffrée: «Fondre du verre, c'est 24 heures de chauffe à

Outre les enjeux logistiques et écologiques, le groupe estime que de telles initiatives s'inscrivent dans un mouvement plus large. «Notre génération est grandement touchée par le dérèglement climatique, et nous nous posons beaucoup de questions sur notre avenir, résume Lionel Widmer. La bouteille, c'est l'un des rares paramètres que l'on pouvait difficilement contrôler jusqu'à présent.»

Sur ce point, la donne a donc changé pour ces quatre viticulteurs de la région. Avec leurs collègues du reste du canton, ils tablent sur un total de 40 000 bouteilles lavables pour débiter leur expérimentation. C'est au printemps qu'on saura avec précision combien, parmi elles, auront été ramenées à bon port pour accueillir un deuxième service. ■

Autre exemple à Féchy

L'équipe de «Bottle Back» le souligne: la singularité du projet réside dans l'alliance entre huit domaines, ce qui permet d'optimiser les coûts et les trajets... et d'envisager une croissance à large échelle. Plusieurs professionnels de la vigne n'ont cependant jamais cessé de laver leurs bouteilles, ou se sont remis à le faire récemment. Exemple du premier cas avec la Cave de la Crausaz, à Féchy, qui s'y adonne depuis plus de 80 ans. La machine utilisée date de 1983 et permet de laver 1 600 à 3 000 bouteilles par heure, dont quelque 350 000 cols du domaine chaque année. Car la Cave prête aussi son installation à des confrères vigneron et autres microbrasseries, augmentant le total annuel d'environ 600 000 bouteilles supplémentaires. Côté consommation, comptez 2 500 litres d'eau en circuit fermé, renouvelés régulièrement.