

TENDANCE

ET LE VIN FUT !

Par **Stéphanie Pougnet**, professeur assistant Ecole hôtelière de Lausanne (EHL)

Une étude franco-suisse a mesuré l'intérêt technique et écologique d'un nouveau fût plastique réutilisable pour le service des vins au verre en restauration, ainsi que son acceptabilité par les consommateurs et restaurateurs suisses.

CONTEXTE

Le projet franco-suisse Interreg* Ecofass Vin a réuni, de 2017 à 2019, des chercheurs de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), pour son expertise dans l'expérience client, de l'Ecole de Changins, pour sa compétence en matière d'œnologie, et de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, pour sa qualification à mener des études d'impact écologique. L'objectif était d'aider les sociétés Bibarium S.A., distributeur de vin suisse, et CG Industry Ecofass, fabricant de fûts plastiques du Jura français, à valider et améliorer leur innovation. Quelle innovation ? Un fût en plastique réutilisable, avec à l'intérieur, une poche hermétique pour contenir le vin. Une innovation adaptée au service du vin au verre en restauration et alternative plus qualitative aux fûts inox tels qu'utilisés pour la bière. Il fallait tester la faisabilité technique, la convenance œnologique, l'impact écologique et la pertinence économique et sociale.

Les changements de comportement des consommateurs, accélérés et intensifiés dans le cadre de la pandémie de

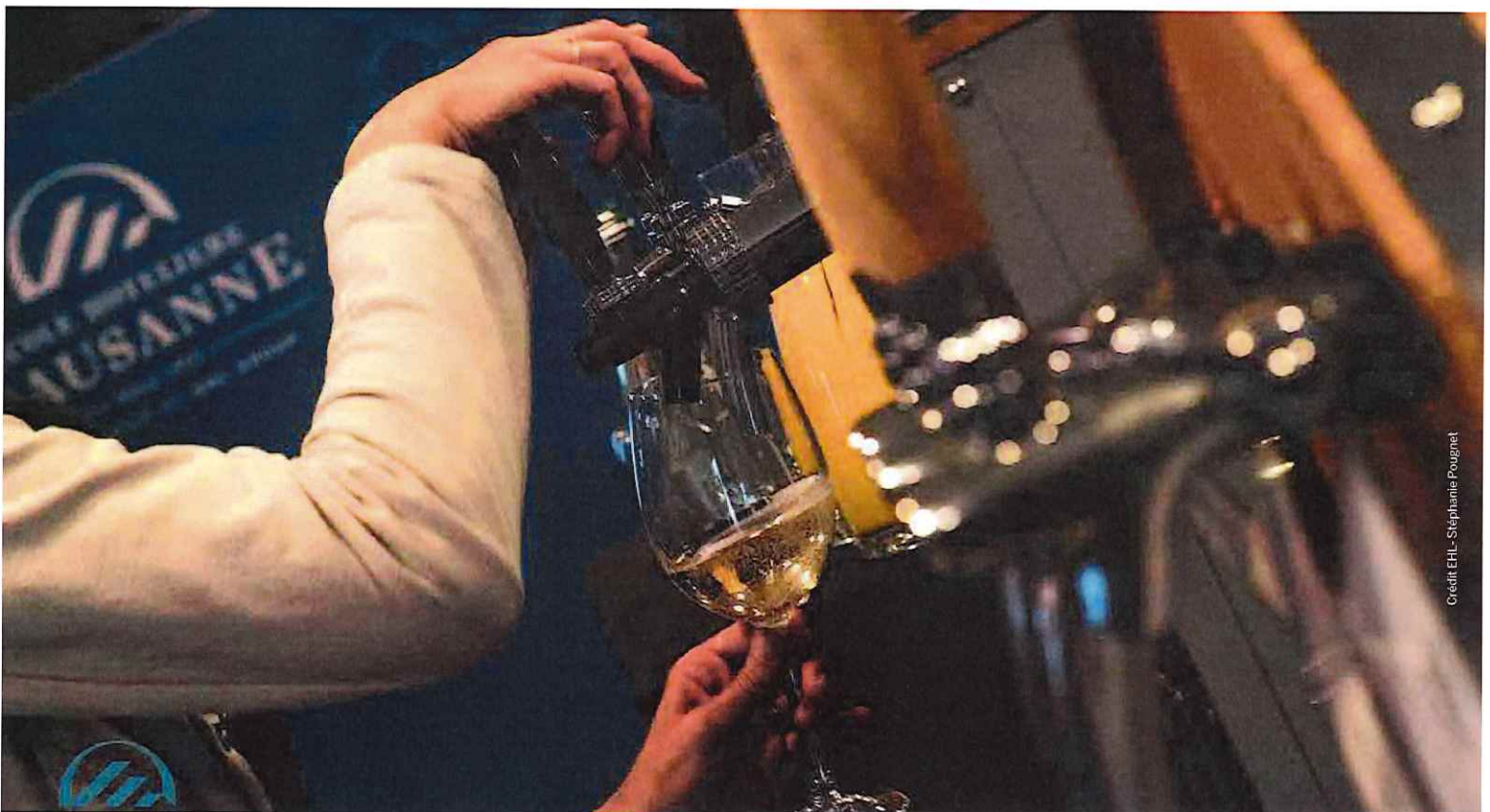
COVID-19, poussent les entreprises de restauration à rendre leurs chaînes d'approvisionnement, leurs processus de livraison et leurs solutions d'emballage plus durables. Ces innovations durables peuvent représenter un avantage concurrentiel pour chacune des parties prenantes concernées.

RESULTATS ŒNOLOGIQUES ET ECOLOGIQUES

• L'Ecole de Changins a testé l'impact du fût sur la conservation des vins sous différentes conditions de température et pression. Les résultats montrent que, des points de vue chimique et organoleptique, les fûts permettent une haute qualité de conservation du vin, sur plus de 4 mois en fût entamé, avec une parfaite protection contre l'oxydation sans ajout supplémentaire de sulfites, pour vins blancs, rouges, rosés, tranquilles ou légèrement effervescents.

Des protocoles de conditionnement, de stockage et de distribution ont donc été développés dans un guide des meilleures pratiques.

*Interreg: Programme européen visant à promouvoir la coopération entre les régions européennes.





Est-on prêt à adopter le vin en fût ? Pour étudier la question, l'Ecole hôtelière de Lausanne a pendant deux ans mesuré l'acceptabilité du vin en fût auprès d'environ 200 restaurateurs, 400 consommateurs suisses et quelques vigneron.

Les résultats des recherches montrent que 96% des consommateurs de vin sont favorables au vin en fût pour des raisons économiques et écologiques.

Et 64% des restaurateurs sont favorables au vin en fût, sachant que 88% d'entre eux vendent plus de vin au verre qu'ils ne vendent de vin à la bouteille et que 61% d'entre eux vendent 4 à 10 types de vins différents au verre.

• D'un point de vue écologique, l'IFV a effectué une analyse du cycle de vie (ACV) du fût en plastique. Celui-ci a un impact environnemental plus faible que la bouteille en verre pour la plupart des indicateurs d'impact. Par exemple, le fût a une empreinte carbone inférieure de 42% à celle de la bouteille en verre (l'étude est détaillée en page 16). La production de fûts et la fin de vie des fûts sont les deux principales étapes sur lesquelles se concentrer en éco-conception, car elles contribuent le plus aux indicateurs d'impact. Le fût réduit la production de déchets et la consommation de ressources.

ENJEUX ET PERTINENCE ECONOMIQUE ET SOCIALE

La solution du vin en fût présente donc des avantages potentiels en matière de développement durable pour les établissements de restauration, tout en maintenant les niveaux de qualité du vin. Cependant, les restaurateurs n'adopteront pas une innovation tant qu'ils n'auront pas la preuve que les consommateurs y sont favorables. Ainsi, la perception des consommateurs finaux est un facteur crucial de l'acceptabilité et de l'adoption d'innovations. En l'occurrence, bien que des études adoptant l'ACV ont démontré que le plastique a une empreinte carbone inférieure à celle du verre, les consommateurs préfèrent le verre aux autres matériaux, perçu, dans leur imaginaire, comme un matériau supérieur en terme de durabilité.

Les 6 principales raisons d'adoption du vin en fût par les restaurateurs sont :

1. **Économies générales** : coût du vin réduit de 20%, coûts de main-d'œuvre réduits de 17%, moindre coût lié au tri des déchets, aux vins non bouchonnés, avariés, volés
2. **Efficacité et confort du service** : charges moins lourdes à porter : 36 kg pour un fût contre 68 kg pour le même litrage en bouteille, pas de bris de bouchon dans le goulot de la bouteille, vin servi à température idéale...
3. **Écologie et responsabilité sociale d'entreprise** : enrichissement des tâches pour le personnel ayant plus de temps pour améliorer l'expérience des clients...
4. **Stockage facilité et gain de place** : jusqu'à 85% d'espace économisé, 4 mois de conservation du vin en fût ouvert...
5. **Davantage de volume et de débit** : les fûts contiennent de 10 à 30 L de vin, un verre de vin est versé en moins de 5 secondes, un verre de Spritz en moins de 8 secondes avec l'assemblage parfait...
6. **Système innovant** : la technologie de remplissage et de branchement du fût par tête de fût préserve le vin de l'oxydation et garantit les qualités gustatives et l'uniformité du vin... Les résultats des recherches menées par l'Ecole de Changins, l'Institut Français de la Vigne et du Vin et l'Ecole hôtelière de Lausanne, respectivement sur la convenance œnologique, l'impact écologique et la pertinence économique et sociale du vin en fût en démontrent l'intérêt pour la Planète, les Personnes et le Profit, pour reprendre la célèbre notion de triple bilan de durabilité chère aux Nations Unies dans leur perspective des 17 buts de développement durable.



Travail de recherche présenté lors de la conférence [Enoforum Web Conference](https://www.enoforum.com). Toutes les vidéos du congrès et articles seront disponibles sur www.infowine.com



NOUVELLE RUBRIQUE :
votre Revue vous proposera désormais
dans chaque numéro un article sur la RSE,
en partenariat avec l'Institut français de la
vigne et du vin (IFV).

FÛTS ET CONSIGNE : DEUX INITIATIVES POUR RÉDUIRE L'EMPREINTE CARBONE DE LA DISTRIBUTION DES VINS

Par Emilie Adoir (IFV), Sophie Penavayre (IFV) et Catherine Bioteau

L'empreinte carbone du vin fait ressortir trois étapes comme les plus contributrices à son impact : le travail à la vigne, le conditionnement (fabrication et fin de vie des bouteilles, cartons...) et enfin la distribution des vins. La bouteille en verre, emballage majoritaire, est un contenant assez lourd par rapport au volume de vin transporté. Des moyens alternatifs s'ouvrent pour les vins distribués localement comme les fûts pour la vente des vins au verre en CHR et la consigne des bouteilles en verre.

1 - LES FÛTS ECOFASS® EN CIRCUIT CAFÉS-HÔTELS- RESTAURANTS (CHR)

L'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) est partenaire du projet Interreg Ecofass Vin (cf. page 14) pour appuyer l'écoconception du fût et objectiver les bénéfices environnementaux supposés d'une distribution de vin en fût ECOFASS®. La méthode de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) est mobilisée car la plus complète à ce jour pour prendre en compte l'ensemble des impacts directs et indirects d'un produit, de sa fabrication à sa fin de vie, incluant l'empreinte carbone.

L'ACV réalisée compare les impacts environnementaux du service de 30l de vin en CHR, distribués soit en fût, soit en bouteilles en verre de 75 cl et de 500 g (en excluant le lavage des verres et la production des 30 l de vin servis).

Les résultats de la comparaison sont favorables au fût pour la majorité des indicateurs d'impact : on note une réduction de l'empreinte carbone de 42% pour les deux scénarios de distance de distribution testés entre le lieu d'enfûtage et l'établissement CHR, 25 km (à Genève) ou 275 km (à Zurich). Le fût a cependant un impact négatif plus important que la bouteille en verre sur la préservation des ressources minérales et fossiles lorsque transporté sur de courtes distances. Mais cet écart devient non significatif pour de longues distances supérieures à 275 km. Ces résultats sont valables pour vin blanc et vin rouge, les impacts du refroidissement nécessaire pour le service du vin blanc étant minimes.

2 - LA CONSIGNE OU RÉEMPLOI DES BOUTEILLES EN VERRE

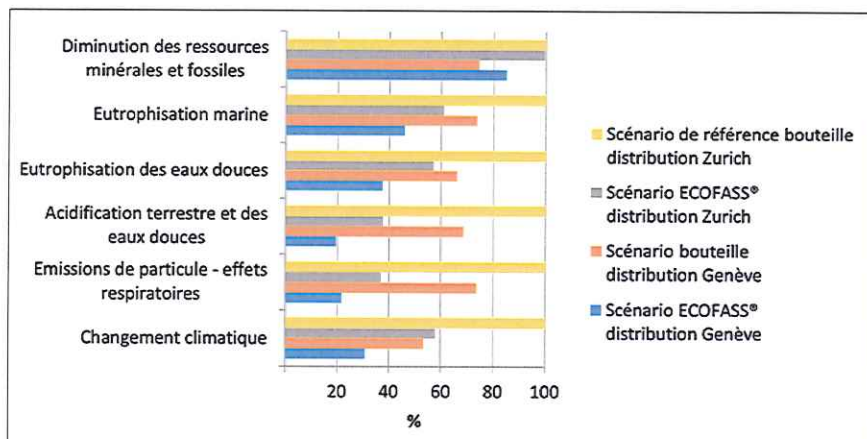
Une conférence de l'association Vignerons Engagés en mars 2021 a fait le point sur la consigne des bouteilles en

verre. Pratiquement disparue dans les années 80, celle-ci commence à réémerger dans différents bassins de production, à l'image de « Consign'up » à Toulouse ou de « J'aime mes bouteilles » en Bourgogne Franche-Comté, des initiatives régionales rassemblées sous la bannière nationale Réseau Consigne.

La logistique Consign'up, est simple : des affiches et logos installés en rayon invitent les consommateurs à rapporter leurs bouteilles vides rincées, moyennant rémunération. Elles sont alors stockées dans des casiers ou pallox dans les points de vente (épicerie, grande surface, caveau...) puis collectées par l'association qui les lave industriellement et les revend aux producteurs. Des mesures d'adaptation sont cependant nécessaires : il faut des bouteilles résistantes au réemploi, des étiquettes collées avec des colles hydrosolubles, des numéros de lot non gravés dans le verre...

L'attente des citoyens est forte selon un sondage IFOP pour WWF 2019 : 88% des Français souhaitent le retour de la consigne sur les bouteilles en verre et 67% seraient prêts à privilégier un produit consigné au profit d'un emballage jetable. La loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (loi AGEC) a pour objectif le réemploi de 5% des emballages en 2023 et 10% en 2027.

D'autres pays ont relancé la consigne comme l'Allemagne, les pays scandinaves, des états américains, le Canada...



Analyse du cycle de vie : indicateurs d'impact Le fût Ecofass® réduit l'impact sur le changement climatique de 42% par rapport à la bouteille. Emilie Adoir & Sophie Pennavayre (Crédit IFV).