

La bouteille de vin réutilisable en Suisse

Co-construire le design de la bouteille réutilisable par l'intelligence collective

Pascale Deneulin¹, Noémie Graff², Kelly Marti¹, Catherine Cruchon²

¹ Changins – Haute école de viticulture et œnologie – Nyon – Suisse.

² BottleBack – Echichens – Suisse.

Introduction

Face aux défis environnementaux croissants, la filière vitivinicole est appelée à repenser ses pratiques, notamment celles liées au conditionnement. Parmi les pistes les plus prometteuses figure la réutilisation des bouteilles en verre. Toutefois, pour que le réemploi devienne une réalité à l'échelle de la filière, une condition fondamentale s'impose : la standardisation des contenants. Adopter une bouteille unique – ou tout du moins un nombre très restreint de modèles – constitue une clé de voûte logistique, économique et écologique.

D'un point de vue logistique, une bouteille standardisée facilite l'organisation des flux : collecte, lavage, stockage puis distribution dans une zone élargie, à l'ensemble de la Suisse dans notre cas. Ainsi, la bouteille peut être remplie et vendue dans une localité A, consommée dans une localité B puis lavée et reconditionnée dans une autre localité C. Le transport est ainsi optimisé et réduit à son minimum. Sur le plan technique, cela permet de rationaliser les chaînes de lavage et d'embouteillage, qui n'ont plus besoin de s'adapter à une diversité de formes, hauteurs et diamètres. Côté environnemental, la standardisation maximise le taux de réemploi possible tout en réduisant les pertes (casse, refus au tri).

Enfin, sur le plan économique, elle ouvre la voie à des économies d'échelle : commandes groupées, négociation renforcée avec les verriers ou encore la mutualisation des outils logistiques.

Mais cette démarche ne peut réussir que si elle est portée collectivement et acceptée d'un grand nombre d'acteurs de la chaîne de valeurs. C'est en ce sens qu'il est utile d'utiliser l'intelligence collective pour créer une bouteille que chacun consent d'utiliser. L'intelligence collective désigne la capacité d'un groupe à penser, concevoir et décider ensemble, en combinant les connaissances, les savoir-faire, les expériences et les intuitions de chacun. Ce n'est pas la somme des idées individuelles, mais un processus dynamique qui fait émerger des solutions plus riches, plus robustes et plus adaptées que celles qui pourraient être élaborées isolément. Un groupe divers et éclairé du sujet discuté prend souvent de meilleures décisions qu'un seul expert du domaine, aussi bon soit-il (*Surowiecki, 2005*). Dans un secteur historiquement fragmenté comme la viticulture, mobiliser l'intelligence collective permet non seulement de construire des standards techniques, mais aussi de forger une culture commune du changement. Cela crée un espace de confiance, où les différences ne sont plus un frein mais une ressource pour innover ensemble. Afin de parvenir au meilleur résultat possible, les participants doivent être en totale confiance pour exprimer librement leurs opinions, souvent et même idéalement divergents, sans aucun jugement de valeur de la part des autres. Des mécanismes de vote permettent de transformer les

idées individuelles en décision collective. À l'échelle suisse, la mise en place d'un système de bouteilles réutilisables telles que préconisé par le projet BottleBack s'inscrit dans cette dynamique.

Ateliers et participants

Partant du constat que les bouteilles les plus utilisées en Suisse se basent sur les modèles de type bouteille bordelaise et bouteille bourguignonne, deux ateliers ont été mis en place, chacun avec des vignerons et vigneronnes utilisant déjà ce genre de modèles. Les ateliers se sont déroulés dans un lieu central de la Suisse afin de faciliter la venue de participants de divers cantons viticoles. Ainsi, sept vignerons étaient présents pour chacun des ateliers et représentaient leur canton respectif ; Vaud, Valais, Genève, Grisons, Suisse alémanique et Tessin. Les ateliers ont duré environ quatre heures. Les ateliers étaient animés par deux personnes de Changins et structurés selon plusieurs étapes ; inclusion et cadre de bienveillance, identification du collectif - totem commun - et attentes du groupe, éléments explicatifs et scientifiques sur le projet et les enjeux, définition des besoins techniques et sociaux auxquels la bouteille unique doit répondre, propositions des différentes caractéristiques de bouteille et décision commune. La phase de prise de décision s'est faite en utilisant la méthode de décision par

consentement, permettant de trouver le meilleur compromis, celui qui ne sera rejeté par aucun participant.

Ces ateliers ont été menés en mars et avril 2024 et se sont traduits par des échanges structurés, une écoute mutuelle, des compromis acceptés et la construction de propositions partagées.

Les gains à avoir une bouteille réutilisable commune

La première partie de l'atelier avait pour objectif de questionner l'état actuel de la situation et d'identifier les gains futurs afin de fédérer les participants, de leur apporter un lien, une vision commune. Le constat de la situation actuelle a mis en avant un nombre important de modèles de bouteilles en verre mais aussi une forte diversité des prix d'achat entre vignerons, dépendant de leur capacité de négociation. Plusieurs bénéfices au système de réutilisation ont ensuite été cités, apportant des solutions aux difficultés actuelles. La réutilisation permettra plus de transparence dans les coûts. Les gains financiers seront notables avec une baisse des prix des bouteilles grâce à la mutualisation, les économies d'échelle et le pouvoir de négociation avec les fournisseurs, particulièrement pour les vignerons indépendants. Un prix unique devra être négocié, prix adaptable uniquement en fonction du volume de bouteilles

■ **Photo 1 : Visualisation 3D des deux modèles de bouteilles réutilisables BottleBack.**

La conception a été réalisée par la société Vetropack sur la base des résultats des ateliers de co-construction par intelligence collective.

A modèle d'inspiration bouteille bourguignonne et **B** modèle d'inspiration bouteille bordelaise. Ces modèles pourront toutefois être soumis à modifications selon acceptation de la part de l'ensemble des vignerons.



cœur des attentions des consommateurs. La réutilisation des bouteilles apparaît comme un moyen facile de baisser son empreinte carbone, même dans les régions où il paraît parfois difficile de convertir le vignoble en agriculture biologique.

Enfin, la cohésion de la filière et l'engagement collectif donnera une unité suisse et apportera du courage à chacun pour passer de la théorie à la pratique. Un petit pas individuel pour un gain environnemental commun très important, illustrant une filière responsable. Dès le départ, ces ateliers ont permis de sortir du modèle individuel pour entrer dans une logique de filière, où la bouteille commune apparaît comme un symbole d'engagement partagé. Ainsi, le projet BottleBack devient un vecteur de courage collectif, réduisant la pression de devoir « faire seul », en créant un espace de discussion où les compromis ne sont plus perçus comme des pertes, mais comme des avancées partagées.

Fiche de poste d'une bouteille de vin - alignement des caractéristiques nécessaires à la bouteille

Avant même de s'accorder sur la définition de chaque caractéristique de la bouteille, les participants ont commencé par établir une « fiche de poste » de la bouteille idéale. La mission finale de cette bouteille est d'être utilisée par un grand nombre de vignerons dans les prochaines années et rapportée par les consommateurs pour permettre sa réutilisation. Les participants ont ensuite défini l'ensemble des compétences attendues – techniques, esthétiques et sociales – pour permettre d'atteindre ces missions.

Caractéristiques techniques

Identification : Les bouteilles

devront être facilement reconnaissables par les consommateurs mais également par tous les acteurs de la chaîne logistique. Un signe distinctif devra être créé, facilement identifiable tout en restant sobre et discret, pour garder aux domaines la possibilité de se distinguer et de mettre en avant leurs spécificités. Idéalement ce signe distinctif devra être apposé directement sur la bouteille afin de ne pas devenir une contrainte sur les étiquettes des vignerons et être toujours visible, même en l'absence d'étiquette.

Robustesse et compatibilité maximale : D'un point de vue technique, les bouteilles devront être robustes, solides et résistantes à l'abrasion, aux lavages répétés et aux chocs du transport. À ce titre, l'allègement de son poids devra être raisonné pour obtenir le meilleur compromis entre poids et résistance.

Il sera préconisé de retirer la coiffe en aluminium, ou capsule de surbouchage, pour ne pas fragiliser le col lors des coups de couteau répétés pour l'enlever. À terme, la coiffe, utilisée principalement à des fins esthétiques, devra être abandonnée tant pour garantir la solidité des bouteilles que pour diminuer le prélèvement de matières premières. À raison d'une moyenne de 0,7 gramme d'aluminium par coiffe, 70 tonnes d'aluminium seront ainsi préservées pour 100 millions de bouteilles.

Afin de garantir une utilisation la plus large possible, les bouteilles devront s'adapter à toutes les chaînes de mise en bouteille, de lavage et de points de collecte. La taille et la forme devront faciliter l'empilement et la palettisation tout en restant compatibles avec les frigos des consommateurs. Le bouchage devra permettre une bulle de 63 mm, jugée meilleure pour la conservation du vin, et toute la gamme de bouchon en liège devra pouvoir être utilisée.

commandées. De plus, cette mise en pratique immédiate donnera une opportunité économique et anticipera une taxe carbone future. Ce projet facilitera l'approvisionnement en bouteilles et la résilience de la filière, notamment depuis la fermeture du dernier four industriel suisse de la société Vetropack.

Commercialement, la bouteille réutilisable donnera une image positive aux consommateurs, notamment aux plus jeunes d'entre eux qui expriment de fortes attentes environnementales et sociétales. De même, la grande distribution y verra un argument positif, sollicitant de plus en plus les vignerons vers une transformation durable. Avec des bouteilles identiques, la qualité sensorielle du vin reviendra au

Berry good wines!

Oenoferm® Berry

Vins rouges frais et modernes
aux notes de fruits rouges

ERBSLÖH

www.erbsloeh.com/fr

Dans le futur, une version pour les capsules à vis devra être développée. De même, le signe distinctif ne devra pas obliger les vignerons à effectuer un centrage de leurs étiquettes, toutes les chaînes de mise en bouteille n'étant pas équipées de tels systèmes. La surface d'accueil de l'étiquette devra être la plus grande possible pour ne pas limiter les formes et l'originalité des étiquettes. Celles-ci devront se décoller facilement des bouteilles.

Protection, utilisation et contrôle qualité : la couleur devra être suffisamment foncée pour garantir une bonne protection aux UV tout en étant suffisamment transparente. Cette transparence partielle permettra aux sommeliers de visualiser le niveau de vin restant et de faciliter le contrôle visuel des laveurs. Les bouteilles devront sécher facilement et donc ne pas avoir de zone de stagnation d'eau.

Recyclage : en fin de vie, les bouteilles devront être 100 % recyclables et ne contenir aucun matériau non valorisable.

Caractéristiques esthétiques et sociales

La bouteille devra renvoyer une image de produit noble, être attractive et relativement traditionnelle. Elle inspirera la confiance tant aux producteurs qu'aux consommateurs en gardant les codes déjà existants du vin. Son poids, en plus d'être optimisé par un bon ratio impact carbone versus solidité, devra renvoyer une image qualitative du vin. La sobriété et la reconnaissance immédiate par les consommateurs aideront au fait qu'elle soit acceptée par le plus grand nombre, y compris les professionnels.

Contraintes techniques liées à la réutilisation

Les discussions avec plusieurs verriers ont permis d'apporter des contraintes techniques liées au réemploi. Les bouteilles devront avoir un corps droit, les bouteilles coniques manquant de stabilité sur les chaînes d'embouteillage et de lavage. Pour les mêmes raisons, la piqure du fond de bouteille devra être inférieure à 28 mm.

Propositions finales de deux modèles de bouteilles réutilisables BottleBack

Les deux modèles de bouteilles proposés ici (*photo 1*) sont issus des ateliers de co-construction puis d'une validation et de potentiels changements opérés lors du design industriel par la société Vetropack. Certaines adaptations ont été faites, les rendus parfois imaginés ne répondant pas toujours aux exigences définies précédemment. Les deux modèles de bouteille seront produits avec une teinte de couleur dite « cuvée ». Le logo BottleBack sera inséré dans le bas de la bouteille, en relief permettant une rapide identification de la bouteille sans être trop imposant pour les domaines viticoles. Afin de ne pas fragiliser la bouteille, l'arrondi en bas de bouteille aura une hauteur de 25 mm, garantissant également sa stabilité.

La hauteur totale de la bouteille de *type bourguignonne* sera de

296 mm pour un poids de 469 grammes. La hauteur pouvant accueillir l'étiquette sera de 101 mm. Le modèle de bouteille est relativement proche des standards de bouteille bourguignonne. Le goulot aura un diamètre de 17,5 mm avec une bague cétie.

La hauteur totale de la bouteille de *type bordelaise* sera de 315 mm pour un poids de 525 grammes. La hauteur pouvant accueillir l'étiquette sera de 157 mm. Le goulot aura un diamètre de 17,5 mm avec une bague plate en bout. La hauteur de col est plus importante qu'une bouteille bordelaise classique avec un niveau de remplissage de 63 mm, jugée plus esthétique.

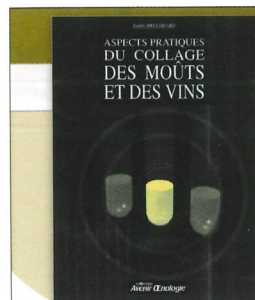
Conclusion

La mise en place d'un système de bouteilles réutilisables dans la filière vitivinicole suisse ne relève plus de l'utopie, elle devient une réalité concrète permettant de faire face aux enjeux climatiques et sociaux de notre temps. Ce changement de modèle doit s'appuyer sur un travail collectif, des choix techniques cohérents et une volonté affirmée de changement de la part des acteurs de la chaîne de valeur. Les ateliers de co-construction menés pour définir deux modèles de bouteilles standardisées ont permis de démontrer que des professionnels, bien qu'issus de différentes régions viticoles suisses et porteurs de pratiques variées (bios ou conventionnelles), peuvent s'accorder sur un cahier des charges commun. Ce processus démontre l'intérêt de mobiliser l'intelligence

collective pour relever les nombreux défis que rencontre la filière, tant pour ce projet que dans l'avenir. En sortant des logiques individuelles, les participants ont co-construit une vision partagée, travaillant dans l'écoute et le partage, au service d'une ambition commune. Ainsi, la bouteille réutilisable devient comme un « objet totem » commun, symbole d'unité, de transition et de résilience de la filière. L'adhésion aux deux modèles proposés repose non seulement sur leur fonctionnalité établie, mais aussi sur la confiance établie au sein du groupe et la méthode de décision par consentement qui a permis de lever toutes les oppositions. Le projet BottleBack ouvre ainsi la voie à une nouvelle culture du vin ; plus sobre, plus responsable, et plus collaborative. La bouteille, souvent perçue comme un simple contenant, devient ici un vecteur d'unité, un levier d'innovation et un support d'engagement. C'est en ce sens que la réutilisation des bouteilles ne doit pas être vue comme une contrainte technique, mais comme une opportunité stratégique pour renforcer la durabilité et la cohésion de la viticulture suisse. ■

Remerciements : Cette étude a été financée par la HES-SO, programme d'adaptabilité et résilience des entreprises et le projet de déploiement de la bouteille réutilisable est porté par l'association BottleBack avec des financements du soutien à l'économie du canton de Vaud. Nous tenons également à remercier toutes les vigneronnes et vignerons ayant participé aux ateliers ainsi que la société Vetropack pour la conception des modèles de bouteilles.

NDLR : Les références bibliographiques concernant cet article sont disponibles sur le site internet de la Revue des Œnologues : search.oeno.tm.fr



UN OUVRAGE PRÉCIEUX POUR LES PRATICIENS DU VIN

De **André Brugirard**, ingénieur agronome, œnologue – Préface du professeur **Claude Flanzy**

ASPECTS PRATIQUES DU COLLAGE DES MOÛTS ET DES VINS

Cet ouvrage a pour objectif de réaliser une synthèse des connaissances actuelles sur le collage des vins. Il s'agit d'un travail important de documentation, de recherche d'informations précises tant dans les domaines théoriques relatifs au collage que sur les détails de la pratique des techniques correspondantes.

Franco France: 46 € TTC
Franco tous pays: 60 €

collection
Avenir Œnologie

Livres de la collection Avenir Œnologie disponibles sur store.oeno.tm.fr
Bulletin de commande en page 1 de la revue.