

La bouteille de vin réutilisable en Suisse

Histoire et valeurs éthiques

Pascale Deneulin

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

Introduction

Après avoir vu dans un précédent article l'impact de la bouteille en verre réutilisable sur les objectifs de développement durable et les limites planétaires (*Revue des Œnologues* n° 193, octobre 2024), nous allons retracer ici ses origines et les valeurs éthiques. Nous verrons que si la logique économique et la commodité ont conduit à l'abandon de la bouteille réutilisable, la prise en compte de l'éthique, qui introduit les notions de mœurs et de valeurs, nous permettra certainement de modifier nos modes de conduite.

Histoire de la bouteille (de vin) en verre

Les premières traces de vin remontent à plus de 8000 ans

et dès l'antiquité, le vin est conservé à l'abri de l'oxygène, dans des outres en peau de bêtes, des amphores ou des tonneaux. L'invention du verre date du troisième millénaire avant notre ère mais se développe dans les années - 100 avec la canne à souffler. Au début du XVII^e siècle, l'art du verre est maîtrisé mais les bouteilles restent fragiles. Vers 1630-1660, les Perses sont les premiers à transporter le vin dans des bouteilles en verre, plus épaisses et solides. Dès 1840, le soufflage manuel du verre est remplacé par des moules et les verreries « mécaniques » se développent massivement après la première guerre mondiale (*Pitte, 2021*). Si peu d'articles scientifiques ou historiques semblent exister sur l'histoire contemporaine de la bouteille de vin et

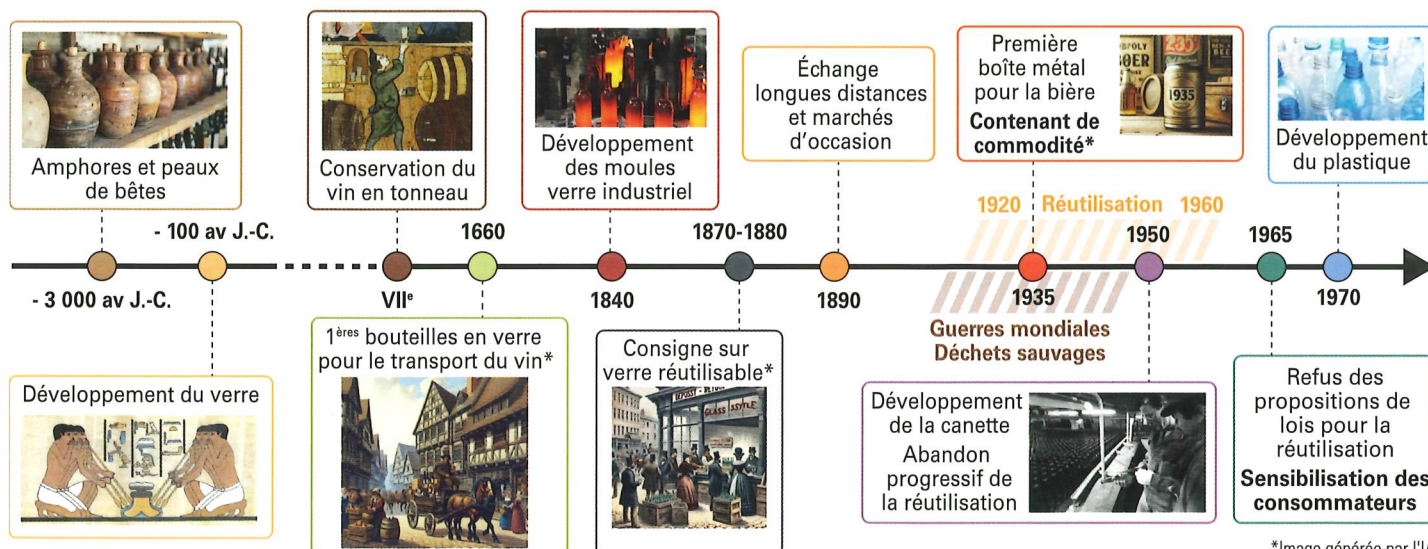
sa réutilisation, plusieurs auteurs ont analysé les transformations qu'elle a subies pour la bière, le lait et les sodas (*Friedel, 2014; Licence, 2020; Marty, 2023*). La suite de cet historique portera plus largement sur la bouteille en verre sans la limiter au vin (*figure 1*).

La consigne a été mise en place pour favoriser le retour des bouteilles réutilisables

À la fin du XVIII^e siècle, la bière (comme le vin) est vendue en bouteilles en verre, lourdes et coûteuses, récupérées par les fournisseurs-propriétaires. Les échanges commerciaux étaient surtout locaux (*Jorgensen, 2013*). Dès 1890, le bouchage « couronne » a favorisé le développement industriel de la bière, et dès 1920, l'augmentation de la mobilité a rendu le retour des bouteilles plus difficile, entraînant l'augmentation des déchets. La consigne monétaire a alors été mise en place pour limiter les déchets ainsi que les coûts liés aux pertes des bouteilles, permettant également un marché de l'occasion. Bien que perçu comme un désavantage concurrentiel, ce système s'est généralisé dans les années 1920 et a prévalu jusqu'aux années 1960.

La canette en acier (puis aluminium) a ouvert la voie aux emballages jetables. En 1935, l'industrie de la bière a développé la boîte métallique (canette), non consignée et plus légère, perçu très rapidement comme un « contenant de commodité ». La seconde guerre mondiale freina son essor; le métal étant utilisé à d'autres fins.

■ **Figure 1 : Frise chronologique des principales dates marquant l'abandon de la bouteille réutilisable au profit de son homologue à usage unique.**



*Image générée par l'IA

Les grands distributeurs ont favorisé le libre-service et l'essor des emballages jetables. Après la guerre et sous impulsion de l'état, l'économie a prospéré grâce aux grands distributeurs qui ont instauré le libre-service. Le contact client et le retour des bouteilles ont été réduits.

La consigne obligatoire a été supprimée sur demande des distributeurs, favorisant les canettes à usage unique dès 1950. L'abandon de la consigne a défavorisé les petits distributeurs qui fidélisaient leurs clients grâce au contact humain.

La bouteille en verre est devenue « jetable » pour rester concurrentielle à la canette. Pour concurrencer les canettes, l'industrie du verre développa des bouteilles plus légères et à usage unique dès les années 1950-1960. L'apparition des emballages en plastique en 1970 accéléra l'ère du jetable. En 1980, seulement 12 % des bières aux États-Unis étaient en bouteilles réutilisables.

Les consommateurs furent rendus responsables de l'augmentation des déchets. L'abandon de la réutilisation a rencontré de la résistance de la part de certains consommateurs. Les emballages jetables ont fait passer les déchets de 404 à 661 livres par habitant entre 1959 et 1976 aux États-Unis, augmentant les déchets sauvages. Aucune des lois proposées en 1965 en vue de réduire les déchets n'a abouti. En France et aux États-Unis, les politiques ont préféré responsabiliser les consommateurs par des campagnes de sensibilisation.

Le recyclage est vu comme outil de gestion des déchets. Face à l'augmentation des déchets et au premier choc pétrolier de 1973, les verriers ont organisé la récupération du verre dès 1975 en France, utilisant le verre perdu pour fabriquer de nouvelles bouteilles. Cependant, Friedel (2014) souligne que les poubelles de recyclage ne sont qu'un lien entre l'élimination et le recyclage, les objets étant jetés sans soin, comme de simples déchets.

La réutilisation revient en débat. En 2021, Pitte estimait à 30 milliards de bouteilles produites par année. Il soulignait que le débat

sur la réutilisation était clos grâce au développement d'un recyclage performant. Mais aujourd'hui, les analyses de cycle de vie montrent que le recyclage offre une faible circularité (Marty, 2023) et que la réutilisation des bouteilles serait plus bénéfique.

Valeurs éthiques de la bouteille de vin en verre

Pour favoriser la praticité et l'économie de marché, la bouteille en verre réutilisable a été remplacée par son homologue à usage unique. Il convient aujourd'hui de questionner l'éthique de tels usages alors même que la bouteille reste parfaitement opérationnelle pour plusieurs cycles de remplissage. Les décisions à prendre pourraient être plus rationnelles si nous nous basions sur les valeurs morales de nos sociétés, en discutant nos règles de conduite, le droit et les normes qui guident nos comportements individuels et collectifs. L'éthique a traversé plusieurs courants, portés par différents écrivains et philosophes, qui ont guidé nos valeurs et notre morale en s'intéressant plus particulièrement aux

vertus, aux droits, aux conséquences des actes ou aux relations. Tous ces courants peuvent, et devraient encore, guider nos recherches pour alimenter les discussions et prendre collectivement les décisions les plus justes :

L'éthique des vertus considère que nos actions sont guidées par la recherche du bien et du bonheur mais dont les concepts sont soumis à interprétation individuelle et temporelle.

La notion de bien diffère donc selon la personne et l'époque.

L'éthique déontologique vise à identifier de manière absolue ce qu'est « l'action juste » pour qu'elle devienne une règle universelle. Les droits et les devoirs définis collectivement fixent ainsi ce qui est moral ou non.

L'éthique utilitariste évalue le plus scientifiquement possible l'intérêt mais aussi les conséquences de nos actions en vue d'augmenter le bien-être du plus grand nombre. Cette éthique privilégie le nombre d'individus au détriment des minorités.

L'éthique relationnelle prend soin de la relation entre les individus en mettant en avant les émotions, les sentiments moraux et la compassion, etc.

■ **Tableau 1 : Liste des arguments en faveur (en vert) ou contre (en rouge) le passage à la bouteille de vin réutilisable à l'échelle de la filière viticole suisse.**

Éthique / vision	Anthropocentrique	Biocentrique	Écocentrique
Vertus	- Être pragmatique pour des raisons économiques - Risques sanitaires - Baisse d'attractivité avec les rayures		- Soins de la planète en diminuant les prélèvements et les rejets de gaz dans l'atmosphère - Responsabilisation et prise de conscience - Préservation des paysages viticoles
Déontologique	- Droit de produire à un coût raisonnable et de vivre du métier - Limiter les recours à la Cour européenne (ex : action des aînés pour le climat) - Devoir de protection de l'outil de travail des vignerons	- Augmentation des transports et donc du CO₂ - Anticipation de la législation européenne PPWR sur les emballages - Devoir de protection du vivant	- Respect de l'agenda 2030 (ODD) et des accords de Paris
Utilitariste	- Balance économique de la vente du verre perdu à l'étranger - Exonération possible de la TAE sur les emballages en verre - Pouvoir de négociation auprès des verriers - Image positive auprès des consommateurs		- Risque d'affaiblissement de la collecte du verre recyclé et augmentation des déchets « sauvages » - Permet de conserver la bouteille en verre et de ne pas développer des contenants plastiques
Relationnelle	- Retard de livraison crispant les relations - Coopération entre vignerons - Mutualisation des chaînes de mise en bouteilles	- Connexion à la nature et respect du vivant	- Lien des humains avec leurs paysages et la préservation des écosystèmes

Au-delà des différents courants éthiques, les arguments peuvent être discutés selon trois visions différentes

Anthropocentrée

Dans une approche anthropocentrée, la communauté morale est limitée aux humains. Seule la qualité de vie humaine est prise en considération et chaque action doit apporter du bien pour l'être humain. Cette pensée fut particulièrement dominante dans l'antiquité et sa critique n'a débuté qu'avec Spinoza au XVII^e siècle. L'anthropocentrisme est encore influent chez de nombreux contemporains.

Biocentrée

L'approche biocentrée est apparue dans les années 1970 avec la prise de conscience des problèmes environnementaux. Tout individu vivant, quel qu'il soit, est maintenant digne de considération morale et a une valeur pour lui-même. Il convient donc de lui accorder un statut légal et un droit de protection. Nous ne pouvons plus considérer la valeur intrinsèque d'un être vivant comme un simple moyen d'améliorer le bien-être humain, ceci n'est plus moral. L'Homme n'a plus le droit de détruire les ressources vivantes pour sa seule satisfaction de besoins non vitaux.

Écocentrée

L'approche écocentrée propose de donner une valeur morale à l'ensemble des écosystèmes,

qu'ils soient vivants ou non vivants. L'Homme est pensé dans la Nature, il est une composante qui mérite d'être protégée au même titre que toutes les autres. L'éthique écocentrée permet de donner de la valeur aux paysages, aux forêts, aux montagnes, etc. pour l'émotion et la dimension contemplative qu'ils procurent.

Faire *le Bien* pour un vigneron correspond à l'idée portée par Épicure; la satisfaction du plaisir offert aux consommateurs et la prudence en garantissant la qualité sanitaire du produit et la préservation de son outil de travail qu'est la Nature.

Ce *Bien* reste principalement anthropocentré et utilitariste de la nature mais il peut évoluer selon les périodes de l'histoire et la sensibilité de chacun, nombreux sont les vignerons faisant ce métier par amour de la Nature.

Le tableau 1 récapitule l'ensemble des dimensions éthiques identifiées en faveur ou contre la bouteille réutilisable.

Quelles sont les vertus portées par la bouteille réutilisable ?

Le vin est un produit hautement traditionnel, lié à la nature et à la qualité des sols que les vignerons se doivent de préserver. Faire *le Bien* passe donc par un soin de la planète et de son habitabilité en limitant le prélèvement des ressources en sable et le dégagement de polluants

dans l'atmosphère (CO₂, NO_x et SO_x), dont la fabrication de bouteilles neuves est responsable.

Limiter les prélèvements en sable permettrait de limiter l'extension des carrières et la préservation des paysages viticoles, parfois localisés sur des gravières. Rapporter les bouteilles responsabiliserait les acteurs et les consommateurs en les faisant revenir à des pratiques traditionnelles et vertueuses pour l'ensemble des écosystèmes. La protection et la connexion à la nature seront une vertu prioritaire de la filière.

À l'inverse, une vision purement anthropocentrée avance le pragmatisme face à l'hygiène des bouteilles, à la baisse d'attractivité des bouteilles et donc les risques économiques des vignerons.

À quelles lois et accords la bouteille réutilisable permet-elle de répondre ?

Déontologiquement, cette solution permet d'anticiper la législation européenne (PPWR) visant à réduire les emballages de 15 % d'ici 2040 mais aussi de respecter l'agenda 2030 sur les objectifs de développement durable et les accords conclus pour baisser les émissions de CO₂ de la Suisse et autres pays.

Respecter ces accords évitera à la Suisse un nouveau jugement en Cour européenne à l'image de celui porté par « les aînées pour le climat ». C'est le devoir de tous de protéger l'environnement pour les générations futures, les paysages viticoles (cf. *Lavaux, patrimoine mondial de l'UNESCO*) et l'outil de travail des vignerons. À l'inverse, les vignerons ont le droit de vivre de leur métier, avec des coûts de production raisonnables. La logistique de réutilisation ne devra donc pas engendrer de coûts supplémentaires.

Quelle est l'utilité de la bouteille réutilisable pour l'Homme ?

Depuis 2002, une Taxe d'Élimination Anticipée (TAE) est prélevée sur chaque emballage de boisson en verre. Avec une bouteille réutilisable, les vignerons pourraient être exonérés de cette taxe. L'uniformisation des bouteilles permettra un gain économique aux vignerons pouvant se regrouper, négocier les prix auprès des verriers et mutualiser le matériel de mise en bouteilles.

La réutilisation de la bouteille en verre permettra de limiter l'empreinte carbone sans abandonner ce contenant, auquel tout le monde est attaché. L'image positive de la bouteille en verre pourra être couplée à une image écologique valorisable auprès des consommateurs. À l'inverse, les communes, qui revendent le verre perdu, vont voir leurs recettes diminuer.

Il existe également un risque d'affaiblissement du recyclage si la distinction entre réutilisation et recyclage est mal comprise.

ŒNOLOGIE : ANALYSES

Un ouvrage collectif sous la direction de **Dominique Delanoé**, ingénieur agronome œnologue et **Nathalie Suberville**

Troubles et Dépôts des Boissons fermentées et des Jus de fruits

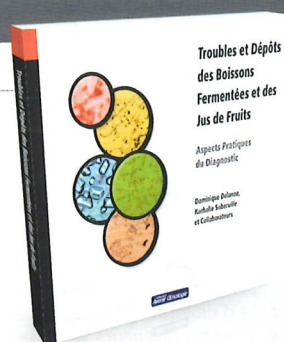
Aspects pratiques du diagnostic

Pour la première fois, en un ensemble unique, l'exhaustivité des thèmes liés à chaque trouble physico-chimique: l'origine, les tests de stabilité, les moyens de prévention, les méthodes générales d'identification des troubles et dépôts des boissons fermentées vins, cidres, bières... Une présentation concrète intégrant des fiches techniques, des exemples illustrés par des schémas et des photographies.

- » Avec la collaboration de Pierre Abasq, Patrick Bertrand, Sophie Letard et Françoise Simon » Préface de Christian Asselin
- » Recteur de l'Union des Œnologues

collection
Avenir Œnologie

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



Franco France: 67 € TTC
Franco tous pays: 82 €

Quelles relations seront développées avec la bouteille réutilisable ?

La mise en place de la bouteille réutilisable ne peut fonctionner qu'à une échelle nationale (ou au moins cantonale) nécessitant la coopération entre différents acteurs. À travers ce projet, les vignerons seront plus solidaires et pourront mutualiser leurs efforts et leur matériel grâce à l'uniformisation des bouteilles. Cette action collective pourrait aussi amener d'autres solidarités indispensables face aux crises climatiques et sociales futures. Cette démarche permettra une prise de conscience des enjeux climatiques augmentant le respect pour la nature et le vivant. Réduire l'extraction de sable permettra de préserver les zones naturelles et les paysages tout en apaisant les interactions entre humains (exemple des militants des gravières de Fribourg) et avec l'environnement. Toutefois, la chaîne logistique devra être performante pour ne pas générer de crispations entre les différents acteurs.

Conclusion

Historiquement, l'industrie brassicole a popularisé la canette en aluminium pour relancer l'économie post-guerre, entraînant l'abandon de la bouteille en verre réutilisable au profit de contenants jetables. Cette bouteille en verre impacte négativement six des neuf limites planétaires et est défavorable à la majorité des objectifs de développement durable de l'Agenda 2030. Malgré cela, la plupart des acteurs de la filière, y compris les consommateurs, préfèrent cette bouteille, même avec l'arrivée croissante de la canette pour le vin, 80 ans après la bière. Bien que le verre soit recyclé, il représente environ 40 % de l'impact carbone de la filière. Il est aujourd'hui du devoir des

professionnels de réduire cet impact environnemental. Adopter la bouteille en verre réutilisable permet une réduction conséquente sans risque sanitaire. Sans changement rapide, l'éthique nous amènera à questionner la légitimité même du vin. Face aux enjeux climatiques actuels, il est de plus en plus fréquent de remettre en question l'impact du vin, qui n'est pas un produit de première nécessité. Cependant, le vin reste une boisson culturelle importante en Europe, recherché pour la joie qu'il procure, son accompagnement des repas et des liens sociaux, son effet relaxant et sa symbolique culturelle. La filière attire toujours de nombreux néo-vignerons cherchant un métier ayant du sens, proche de la nature, où la passion et l'authenticité sont des valeurs importantes. Faire du vin a donc encore un sens et une légitimité, mais pas sans changement, la bouteille réutilisable pouvant être le début d'un cercle vertueux. ■

NDLR: Remerciements :

Cette étude est 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 Bottle Back avec des financements du soutien à l'économie du canton de Vaud. Je tiens également à remercier les vigneronnes Catherine Cruchon et Noémie Graff, ainsi que Damien Delorme et Jörg Balsiger (UNIGE) pour leurs encadrements scientifiques et leurs échanges durant la formation.

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

■ POUR EN SAVOIR PLUS :

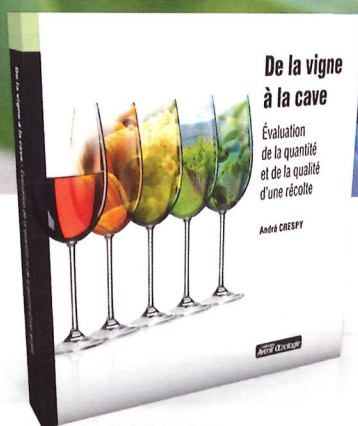
La bouteille de vin réutilisable en Suisse, impact sur les objectifs de développement durable, *Pascale Deneulin*. N° 193 - octobre 2024.



Spécial viticulture d'André Crespy – Ingénieur Agronome

Évaluer la quantité et la qualité d'une récolte ?

Un outil de travail indispensable : un contenu pratique pour une mise en œuvre concrète sur le terrain.



Franco France : 58 € TTC
Franco tous pays : 75 €

collection
Avenir Œnologie

Livres de la collection Avenir Œnologie disponibles sur store.oeno.tm.fr

Bulletin de commande en page 1 de la revue.

De la vigne à la cave Évaluation de la quantité et de la qualité d'une récolte

L'essentiel des clés pour maîtriser la qualité au vignoble puis en cave. Cet ouvrage met à la portée de chacun les méthodes les plus récentes pour optimiser la qualité des raisins. Il fait le lien indispensable entre les besoins de l'œnologue et les possibilités d'action concrètes du vigneron.

Un ouvrage pédagogique et concret qui :

- Recense au vignoble les méthodes d'évaluation du potentiel quantitatif et qualitatif du raisin et les moyens d'action.
- Décrit le phénomène complexe de la maturité et ses relations directes avec la qualité du vin.
- Fait le point en cave sur les leviers qualitatifs du vin : opérations préfermentaires, extraction des composés de la baie et utilisation de tanins et de gomme arabique.

Cet ouvrage en plus de développements théoriques comporte des recommandations et des méthodes très pratiques nées de la longue expérience terrain de son auteur.

DANS LA MÊME COLLECTION



Fonctionnement des terroirs et savoir-faire viticole

Les clés de la qualité

« Le savoir-faire vigneron, c'est quoi ? » Dans cet ouvrage l'auteur apporte des éléments de réponse didactique. Il détaille tous les paramètres qui caractérisent un terroir et l'importance des techniques viticoles pour obtenir des vins de qualité.

Franco France : 58 € TTC – Franco tous pays : 75 €

Viticulture et pathologie Éléments pour une viticulture raisonnable

Cet ouvrage présente un guide pratique de reconnaissance des symptômes aux différents stades végétatifs, 98 pages d'illustrations balayant la quasi-totalité des maladies, ravageurs ainsi que leurs conséquences sur les vinifications.

Franco France : 63 € TTC – Franco tous pays : 80 €