



## Concours Millésime de l'éco-conception 2022

### À vos votes pour choisir les 2 lauréats !

Le 4 mai dernier, un jury de professionnels\* s'est réuni dans le cadre du concours de l'éco-conception d'Adelphe, afin de sectionner les dossiers qui seront soumis au vote du public. Nombreux sont les acteurs de la filière vin, champagne, spiritueux, bière et cidre, à avoir tenté leur chance ! Cette troisième cuvée de Millésime a démontré encore une fois l'engagement du secteur pour réduire l'impact environnemental de leurs emballages avec des tendances qui cassent les codes tout en répondant aux attentes des consommateurs.

Adelphe dévoile aujourd'hui les 6 heureux finalistes :

- Catégorie « entreprises de moins de 50 salariés » : Château Brown, Famille Ravoire, les Vignerons des Terres Secrètes & et Nuiton-Beunoy
- Catégorie « entreprises de plus de 50 salariés » : Maison Lillet (Pernod Ricard), Maison Jeanjean (AdVini) et la Maison du Whisky

Dès aujourd'hui et jusqu'au jeudi 23 juin minuit, tout le monde peut voter pour les départager ! Proches des finalistes, clients Adelphe, mais aussi tous ceux qui souhaitent encourager l'éco-conception des emballages sont invités à voter pour leur démarche préférée sur le site d'Adelphe : <https://www.adelphe.fr/vote-2022>

À l'issue de ce vote, le nombre de voix de chaque finaliste sera pondéré avec la note du jury qui comptera pour 60% de la note finale. Les 2 vainqueurs du Concours Millésime 2022 se verront remettre « un pack visibilité média » pour leur permettre de valoriser leur projet.

### Finalistes catégorie « entreprises de moins de 50 salariés »



**LE CHÂTEAU BROWN**  
Léognan – Gironde (33)

*Une caisse en carton éco-conçue et recyclable*



Château Brown doit son nom à un riche marchand écossais, John Lewis Brown, qui acheta le domaine en 1795. En 2004, la famille Mau fait l'acquisition de cette propriété : viticulture raisonnée, plantation de haies, ferme florale... Ce vignoble bordelais certifié Haute Valeur Environnementale (niveau 3) définit son engagement autour de la biodiversité et de l'éco-responsabilité. Suite à la réalisation, en 2019, d'un diagnostic éco-conception sur l'ensemble de leur chaîne de production, les salariés ont constaté la quantité non négligeable de déchets issus de leur production de caisse en bois.

Une réflexion est alors lancée pour trouver une alternative : un an après, la caisse en bois est remplacée par une boîte en carton recyclée et recyclable au design travaillé pour 100 000 bouteilles.

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/liste-projets-2022/chateau-brown>



### LA FAMILLE RAVOIRE

Salon-de-Provence – Bouches-du-Rhône (13)

*Une gamme de vin aux bouteilles réemployables en grande distribution*



Famille Ravoire est une entreprise familiale spécialisée dans l'élevage et la commercialisation de vins de la Vallée du Rhône et de la Provence. La maison de négoce se compose de 36 salariés qui prônent les valeurs de la maison : humilité, savoir-faire, bienveillance et convivialité. Suite à la réalisation de son bilan carbone, qui a révélé l'impact significatif du verre des bouteilles de vin en termes d'émissions de CO2, Maison Ravoire a décidé d'encourager le réemploi de ses bouteilles. Après plusieurs mois d'étude, ce projet concerne aujourd'hui la gamme du Rhône "Maison Ravoire", soit environ 200 000 cols distribués en France via la grande distribution. Toutes les bouteilles déposées en points de collecte dans les régions Rhône-Alpes et PACA sont acheminées dans leur centre de lavage afin d'être nettoyées puis reconditionnées. Si les bouteilles sont ramenées dans d'autres régions, elles sont alors intégrées dans d'autres branches du Réseau Consigne France et vendues à d'autres producteurs.

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/liste-projets-2022/famille-ravoire>



### LES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES ET NUITON- BEAUNOY (UNION DES VIGNERONS ASSOCIÉS DES MONTS DE BOURGOGNE)

Prissé – Saône-et-Loire (71)

*Cerço, une gamme de vins bio éco-conçue et collaborative*



Les Vignerons des Terres Secrètes et Nuiton-Beaunoy sont regroupés au sein de la coopérative de l'Union des Vignerons Associés des Monts de Bourgogne. Les deux caves portent ainsi les valeurs de la coopération : la préoccupation des femmes et des hommes investis dans leur travail et la prise en compte de la performance économique tout en préservant l'environnement.

La visite d'une imprimerie a permis aux salariés de prendre conscience des déchets générés par la dorure à chaud. Ce constat a conduit les équipes à réduire les impacts environnementaux de leurs productions viticoles et leur packaging. Un groupe de travail de 25 salariés a travaillé plus de 24 mois sur les différents éléments de l'emballage : bouteille, bouchon, étiquette, carton, capsule sur la base des 5R : Refuse (refuser), Reduce (réduire), Repare (réparer), Recycle (recycler), Rot (composter). En février 2022 est lancée Cerço : 1ère gamme de vins Bio des coopératives, éco-conçue et collaborative.

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/liste-projets-2022/les-vignerons-des-terres-secretes-nuiton-beaunoy>

## Finalistes catégorie « entreprises de plus de 50 salariés »



### LA MAISON LILLET

Podensac – Gironde (33)

*Une cure de minceur pour un emballage d'apéritif éco-conçu*



La Maison Lillet (Pernod Ricard) est située à Podensac, un petit village au Sud de Bordeaux. Ancrée dans une démarche de production responsable, l'entreprise multiplie ses actions pour réduire au maximum son impact sur l'environnement. Dans la continuité de ses engagements RSE, elle a mis en place un projet d'éco-conception global du packaging Lillet afin de réduire davantage son impact environnemental. Plusieurs actions ont été engagées sur l'ensemble des éléments constituant l'emballage : la bouteille, le carton, l'étiquette... et différents partenaires ont été impliqués. Le volume de vente concerné est de 14 millions de bouteilles dont 800 000 bouteilles en France. Toutes les actions ont été quantifiées et mesurées : l'allègement du packaging a permis de réduire l'impact CO2 en termes de transport avec une économie de 110 000 km/an générant une réduction de près de 8% des émissions de CO2, soit 222 tonnes CO2 eq. /an.

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/liste-projets-2022/maison-lillet>



## LA MAISON JEANJEAN

Saint-Félix-de-Lodez – Hérault (34)

*L'aventure du réemploi avec la scop Oc'Consigne et Biocoop*



Maison Jeanjean (AdVini), qui fête cette année ses 150 ans, est un négociant du Languedoc qui propose une offre de vins et de services la plus adaptée aux besoins des distributeurs, en France et dans le monde, dans le respect des Hommes et de l'environnement.

Leur projet consiste en la refonte totale de l'emballage de la gamme Terre Nature afin qu'elle soit réemployable. Un travail réalisé grâce à l'accompagnement, l'expertise et aux essais d'Oc'Consigne, une SCOP qui fédère les acteurs de la filière des emballages en verre pour réintroduire la pratique du réemploi dans l'Est de l'Occitanie. L'action concerne en 2022 un volume d'environ 60 000 bouteilles qui seront distribuées et collectés par les 330 magasins Biocoop

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/liste-projets-2022/maison-jeanjean-advini>



## LA MAISON DU WHISKY

Paris – Île-de-France (75)

*ecoSPIRITS, une solution réutilisable pour les spiritueux*



Fondée en 1956, La Maison du Whisky s'impose comme l'un des plus grands spécialistes français de l'importation et de la distribution de whiskies rares. Une référence dont le dynamisme a largement contribué à faire évoluer le marché français du whisky haut de gamme et, désormais, celui des spiritueux fins. En 2021, La Maison du Whisky lance ecoSPIRITS, une technologie d'emballages réutilisables pour les spiritueux, proposée à 10 références à une clientèle professionnelle en région parisienne. Les emballages, appelés ecoTOTES, sont stérilisés et re-conditionnés sur un site dédié de l'entrepôt de La Maison du Whisky en Île-de-France. EcoSPIRITS est utilisé par 80 entreprises du CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants), en distribution directe à La Maison du Whisky et chez Richard Vins & Domaines, un grossiste spécialiste de la consigne.

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/liste-projets-2022/maison-du-whisky>

**\*Les membres du jury :** Iris Borrut (Directrice de l'Association Vignerons Engagés), Séverine Favre (Rédactrice en chef de la revue Viti et Viti Leaders), Serge Odof (Directeur d'ESIREIMS - École nationale Supérieure d'Ingénieurs de Reims), Fabrice Peltier (Designer Consultant Créatif) et Jean-François Robert (Directeur Technique Fibreux et Verre, Citeo).

## Visuels libres de droits disponible [en cliquant ICI](#)

### À propos d'Adelphe

Adelphe a une mission : réduire l'impact environnemental des emballages des entreprises. Société à but non lucratif, filiale de Citeo, elle accompagne et conseille les acteurs de la chaîne du recyclage pour que les emballages soient mieux conçus par les entreprises, bien triés par les Français et facilement recyclés. Plus de 9 500 entreprises adhèrent à Adelphe et investissent chaque année près de 60 millions d'euros pour rendre ce modèle circulaire.

Site internet : [www.adelphe.fr](http://www.adelphe.fr)



### Contacts presse

Adelphe : Caroline Petit-Brisson – 06 21 37 53 45 [adelphe@passerelles.com](mailto:adelphe@passerelles.com)