

Lauréats du Concours Millésime de l'éco-conception 2023

Réduction, réemploi, recyclage : Jacques Frelin Vignobles, Cellier des Dauphins et la Cave Nérot récompensés pour leurs projets

Adelphé a remis hier le prix Millésime de l'éco-conception 2023 à Jacques Frelin Vignobles (catégorie « entreprise de moins de 30 salariés ») et à Cellier des Dauphins (catégorie « entreprise de plus de 30 salariés »), deux lauréats dont la démarche environnementale liée à l'emballage a su séduire internautes et jurés ! Et pour célébrer ses 30 ans, Adelphé a remis un prix exceptionnel, le prix "Coup de cœur Adelphé" qui revient à la Cave Nérot, une petite exploitation familiale de deux salariés, pour son projet autour du réemploi.

Pour cette cuvée spéciale 30 ans du concours Millésime, les acteurs de la filière vin, champagne, spiritueux, bière et cidre ont tenté leur chance en soumettant leur projet à un jury de professionnels dans l'espoir de faire partie [des 6 finalistes](#). Le vote du public (représentant 40% de la note finale) a fini par départager les projets finalistes avec une forte mobilisation ayant généré plus de 2 000 votes : un succès qui confirme la volonté des consommateurs de voir les entreprises agir pour réduire leur impact et d'avoir le choix d'acheter des emballages plus respectueux de l'environnement.*

Pour continuer de mettre en valeur ces initiatives vertueuses, les trois gagnants se sont vus offrir un pack visibilité média à hauteur de 10 000 euros.



Les finalistes et lauréats du Concours Millésime 2023

DÉCOUVREZ LES PROJETS GAGNANTS



JACQUES FRELIN VIGNOBLES

Lauréat catégorie

« entreprise de moins de 50 salariés »

Montpellier – Hérault (34)

Des femmes, de la vigne à la bouteille

L'entreprise :

Créé en 1983, Jacques Frelin Vignobles produit des vins exclusivement biologiques. Il fait partie des vignerons fondateurs du Salon Millésime Bio. Aujourd'hui, c'est Carole, sa fille, qui continue le projet familial entourée d'une équipe entièrement féminine qui perpétue l'engagement pour l'environnement de la famille Frelin, de la vigne à la bouteille.



[voir la vidéo de présentation](#)

Le projet :

Jacques Frelin Vignobles a développé le réemploi de près d'un million de bouteilles en 2023 répondant au cahier des charges du Réseau Consigne France et certifiées réemployables par l'organisme de lavage Oc'Consigne. Il s'est également engagé à retirer les capsules de la plupart de ses produits et à utiliser des matériaux certifiés FSC pour ses bouchons et ses étiquettes.

Les points forts :

- une démarche globale : viticulture biologique & actions sur l'emballage
- une bonne prise en compte de toutes les contraintes liées au réemploi (résistance, aptitude au lavage, signalisation)
- un engagement social et environnemental (auprès d'associations & ONG)

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/jacques-frelin-vignobles>



CELLIER DES DAUPHINS (Union des Vignerons des Côtes du Rhône)

Lauréat catégorie

« entreprise de plus de 50 salariés »

Tulette – Drôme (26)

Le Bag-in-Box® se bonifie avec le temps

L'entreprise :

L'Union des Vignerons des Côtes du Rhône est une union de coopératives regroupant 2000 familles de vignerons producteurs et dont les vignobles sont situés sur 10 communes de Drôme Provençale et du Haut Vaucluse. Attachée aux valeurs locales et résolument tournée vers un avenir de viticulture durable, l'Union assure la conception des vins, leur sélection, leur assemblage ainsi que leur conditionnement pour une commercialisation sur les réseaux GMS et RHF, en France et à l'Export. La marque Cellier des Dauphins est la marque n°1 des Côtes du Rhône en France.



[voir la vidéo de présentation](#)

Le projet :

Cellier des Dauphins a adopté une démarche d'amélioration continue sur son Bib® Cellier des Dauphins Prestige 3L vendu en grande surface à 2 millions d'exemplaires par an. De la poche plastique au robinet, en passant par le carton, chaque élément est passé au crible pour réduire la production de déchets plastiques et cartons et faciliter le geste de tri par le consommateur.

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/union-des-vignerons-des-cotes-du-rhone-cellier-des-dauphins>

Les points forts du projet :

- une démarche continue d'éco-conception et globale sur tous les aspects du Bib®
- une réduction de l'impact environnemental importante au regard des ventes et de la forte notoriété de la marque
- une innovation au niveau de l'inviolabilité du Bib®

Cellier des Dauphins est lauréat pour la seconde fois : il avait déjà remporté un prix à l'occasion de la première édition du Concours Millésime.

<https://www.adelph.fr/page-accueil-millesime/edition-millesime-2020/union-des-vignerons-cotes-du-rhone-cellier-de>

LA CAVE NÉROT
Le prix "Coup de Cœur Adelphe"
Recycler c'est bien, Réemployer c'est mieux
 Saint Père - Nièvre (58)



L'entreprise :

Julie Nérot, viticultrice dans les Coteaux du Giennois, a relevé le challenge de reprendre le domaine familial. Vignerons de père en fils depuis plus de 100 ans, elle est la première femme à diriger seule cette exploitation. Elle a fait de la Cave un lieu de rencontre, propice aux échanges. Depuis son arrivée, elle a diminué la quantité vendue en vrac et en Bib® au profit de la bouteille en verre à travers la mise en place du réemploi.

Le projet :

Julie Nérot a mis en place une collecte de ses emballages usagés, les cartons et bouteilles en verre, auprès de ses clients particuliers mais également auprès des commerçants en CHR. Elle a ainsi pu récolter en 2022 plus de 6000 bouteilles et vise un objectif de 8000 bouteilles en 2023. Le réemploi de ces bouteilles a permis d'économiser 33% d'eau, de réduire de 76% l'énergie utilisée afin de diminuer de 79% ses émissions de gaz à effet de serre par rapport à la fabrication de bouteilles neuves*

**source : étude Devroche Consultants 2009 et Rebooteille*

Les points forts :

- La standardisation : utilisation de la bouteille de Bourgogne en 75cl pour le vin blanc, rosé et rouge qui fait partie des emballages standards qui seront prochainement développés pour le réemploi
- La mutualisation : association avec deux autres vignerons pour augmenter les volumes de bouteilles et pouvoir mutualiser le transport et le stockage. Une démarche qui s'inscrit dans le sens d'un modèle économique optimisé pour le réemploi
- La communication : complémentarité des dispositifs de fin de vie des emballages mise en avant dans la manière de communiquer avec le slogan « Recycler c'est bien, réemployer c'est mieux ».
- Le lavage : association avec une entreprise qui propose un système de lavage cohérent avec les recommandations du guide lavage d'Adelphe.

***Les membres du jury:** Iris Borrut (Directrice de l'Association Vignerons Engagés), Vincent Chevrier, (Fondateur de La WineTech), Gaultier Massip (Expert éco-conception chez Citeo), Serge Odof (Directeur ESIREIMS Ecole nationale supérieure d'ingénieurs de Reims), Julie Reux (Journaliste pour La Revue du vin de France).

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

À propos d'Adelphe

Société de services agréée par l'Etat, filiale de Citeo, Adelphe est un éco-organisme dont la mission est de réduire l'impact environnemental des emballages ; il est particulièrement actif sur les filières des vins et spiritueux, des métiers de bouche et de la santé. Grâce à l'écocontribution versée par les acteurs économiques de ces secteurs, Adelphe conseille les entreprises pour que leurs emballages soient davantage réduits-réemployés-recyclés, finance les collectivités locales pour mieux les collecter et les trier,

et sensibilise ses publics sur les bonnes pratiques et les bons gestes à adopter. En 2023, plus de 13 000 entreprises adhèrent à Adelphe et mobilisent environ 80 millions d'euros pour développer ce modèle circulaire, contribuer à la décarbonation de l'économie et ainsi préserver l'environnement et la biodiversité.

Site internet : www.adelphe.fr



Contact presse - Camille Madec - adelphe@monet-rp.com - 05 56 20 66 77