

COMPTE-RENDU DE VISITE DE FERME



Pierre et Fabienne Sautou se sont installés en 1995, ils sont la 5^{ème} génération à produire sur le domaine. Le domaine de la Marseillaise **cultive 6 hectares de vignes en agriculture biologique et biodynamie** depuis 2003.

Fabienne et Pierre Sautou **pratiquent la consigne depuis la construction de leur chai en 2017**, lorsqu'ils ont quitté leur coopérative pour vinifier eux-mêmes au domaine (format bourguignonne pour la bouteille). Ils ont été les premiers viticulteurs à participer au développement de La Consigne de Provence, une marque qui promeut la consigne, portée par l'association Ecoscience Provence.



La consigne selon Pierre & Fabienne SAUTOU

Lors de la visite, Pierre Sautou a pu partager sa vision de la consigne des bouteilles en verre : « *Il n'y a rien à inventer, à l'époque cela fonctionnait bien* ». C'est une démarche qui va à l'inverse du consommer-jeter, qui s'inscrit dans une logique de réduction maximale des déchets à jeter. Selon lui, le fonctionnement de la consigne permet également de fidéliser les clients. Pierre Sautou estime qu'environ la moitié des clients particuliers jouent le jeu. Concernant les restaurateurs, ils ont tous été séduits par le principe et se prêtent au jeu. Le principal frein pour les restaurateurs reste l'espace de

stockage pour les bouteilles. Il n'y a pas d'avantage financier : « *ils le font de bon cœur, c'est un état d'esprit, une démarche éthique* » nous explique Pierre Sautou.

La première année, le domaine a consigné 10% de ses bouteilles, soit 2000 bouteilles en verre. Avec la situation sanitaire de 2020/2021 ainsi que la fermeture des restaurants, ce pourcentage a diminué, mais devrait augmenter à nouveau quand les restrictions seront levées.

Concrètement, sur le domaine, **les bouteilles vides sont stockées dans des conteneurs métalliques** (voir photo ci-contre). Après lavage dans le centre de lavage dans la Drome à Chabeuil, elles sont livrées **au domaine sur palettes VMF avec housse rétractable et sous film plastique**, c'est-à-dire, dans les mêmes conditions que lorsqu'elles sont achetées neuves afin de conserver le bon état sanitaire des bouteilles en verre.



La démarche de La Consigne de Provence

Depuis 2016, Ecoscience Provence construit de façon concrète une filière de collecte, de lavage et de distribution de bouteilles de vin : La Consigne de Provence. Le projet est subventionné par plusieurs partenaires : SIVED, CITEO, l'ADEME et la région PACA. La filière de consigne n'est pas encore financièrement autonome, mais le potentiel le permettra dans les prochaines années...

Le constat d'Ecoscience Provence est le suivant : **40 millions de bouteilles de vins sont produites et consommées localement dans la région, c'est donc autant de bouteilles potentiellement susceptibles d'être consignées.** L'association n'encourage pas la consigne hors de la région puisque le bilan économique et écologique diminue (à cause du transport) en comparaison au recyclage. Il y a déjà un fort potentiel au sein même de la région PACA.

L'objectif d'Ecoscience Provence est de rassembler davantage de producteurs dans le système de consigne, afin de pouvoir créer une unité de lavage locale et de pouvoir réduire les coûts financiers. Pour la mise en place de l'unité de lavage, il faudrait un minimum d'un million de bouteilles à consigner. Pour que son fonctionnement perdure, ce chiffre devra ensuite s'élever à deux millions de bouteilles. **Ecoscience fournit tout le matériel de collecte nécessaire aux producteurs, ainsi que le matériel de consommation pour les clients**, comme des sacs à bouteilles en bâche réutilisée (voir sac en bas de la photo ci-dessus).



Le prix total de la bouteille consignée et lavée se situe entre **35 et 45 centimes par bouteille** pour les producteurs. Ce montant est dû aux frais de lavage et de transport. La majorité des formats de bouteilles de 0,75cl à 1L peuvent être lavées et réutilisées.

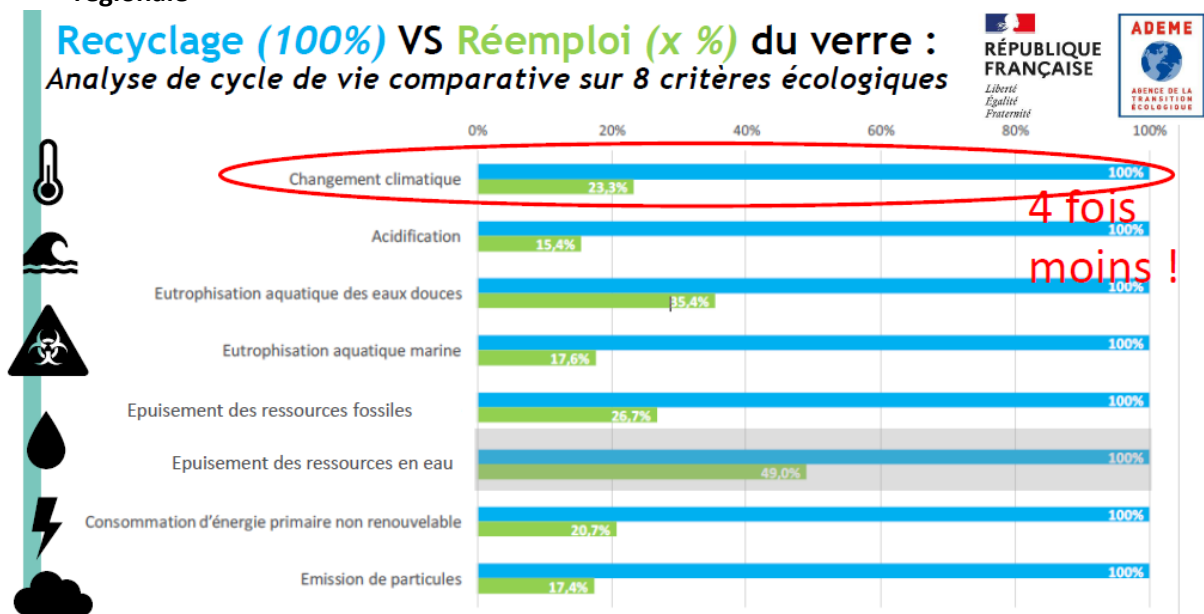
L'impact énergétique de la consigne réalisé par Bio de PACA

Le diagnostic énergétique permet d'analyser la consommation énergétique et les émissions de gaz à effet de serre (GES) de l'exploitation agricole. Ainsi, le diagnostic peut permettre de déterminer les variations des consommations d'énergie et d'émissions de GES dans le temps ou suite à un changement de pratique dans le système. C'est donc un outil intéressant pour évaluer les économies d'énergie liées au réemploi des bouteilles, par opposition au recyclage de celles-ci.

Sur le domaine de la Marseillaise, les bouteilles en verre représentent le premier poste de consommation d'énergie (45%) et d'émission GES (73%) [voir fiche de présentation du diagnostic énergie du domaine]. Pour le domaine, consigner seulement **10% des bouteilles a permis de réduire les émissions de gaz à effet de serre de 1,59 tonne équivalent CO2**. Ceci représente l'équivalent des émissions de 18 trajets Paris-Marseille en avion. Concernant **l'énergie, c'est 16.8 GJ¹ ou 4 666 kWh qui ont été économisés** (représentant 37% de la consommation électrique totale du domaine). C'est dire...

La consigne de Provence a présenté un comparatif d'analyses de cycles de vie d'une bouteille réutilisée et d'une bouteille recyclée (voir graphique ci-dessous). L'étude, réalisée par l'ADEME, porte sur 8 critères écologiques. Les résultats sont systématiquement en faveur du ré-emploi :

- Les émissions de gaz à effet de serre sont divisées par 4 ;
 - La consommation d'eau divisée par deux ;
 - La consommation d'énergies non renouvelable est quant à elle divisée par 5 ;
 - L'émission des particules fines (dont les pm2.5 responsables de certaines maladies respiratoires) divisée par 4.
- ⇒ **Il y a donc une nette diminution de l'impact environnemental des bouteilles de verre, lorsqu'elles sont consignées plutôt que recyclées, dans le cadre d'une consommation régionale**



: Analyse de 10 dispositifs de réemploi-utilisation d'emballages ménagers en verre, 2016, ADEME

Ces différences marquées sont principalement dues à la fonte du verre dans le processus de recyclage. **Le four, fonctionnant le plus souvent au fioul, est chauffé à 1500°C pendant 24 heures** (plus précisément moins d'une dizaine d'heure non-stop pour une bouteille). En moyenne, la consommation pour **une bouteille à usage unique est estimée à 12cl de fioul**. Alors que le lavage ne nécessite que de l'eau à 70°C concentrée en soude.

Au vu du prix croissant des énergies fossiles, le temps devrait jouer en faveur de la consigne.

¹ 16.8 GJ représente l'équivalent énergétique parlant de 16 800 000 requêtes google-> 1 recherche google c'est 1000 Joules.

D'autres bénéfiques à retenir

Outre le fait que pratiquer la consigne est d'abord une question d'impact environnemental et principalement climatique, il existe d'autres intérêts : notamment commerciaux, qui méritent d'être soulignés. C'est d'abord, comme l'a évoqué Pierre Sautou, un levier de fidélisation car elle apporte un échange supplémentaire avec les clients². C'est aussi un outil marketing. **Un produit respectueux de l'environnement renforce l'image de l'entreprise ou peut être un élément différenciant.** Ceci montre la sensibilité des consommateurs au réemploi des bouteilles. Enfin, la consigne représente une clé pour accéder à **un marché en plein essor : celui du vrac local.** Les épiceries vrac sont souvent contraintes de vendre des boissons non consignées, simplement par le manque d'offre. Il y a donc une réelle opportunité à saisir pour les producteurs.

Doutes et problématiques autour de la consigne

Lors des échanges, quelques interrogations ont été soulevées dont **celle des étiquettes**. Puisque celles-ci doivent être imprimées sur un papier traditionnel qui s'enlève facilement au lavage, certains producteurs craignent que cette dernière ne se délite lorsque les bouteilles restent un moment dans les seaux à glace. Bastien Vigneron d'Écoscience Provence a pu les rassurer : de nombreux tests ont déjà été effectués (dont un en direct avec un résultat positif dans une eau à température ambiante) et ont permis de créer **des étiquettes adaptées au lavage** qui ne s'enlèvent pas dans les seaux. **Par ailleurs, la consigne de Provence module son intervention en fonction des besoins et contraintes de chaque producteur.**

Les participants étaient également préoccupés par un éventuel impact sur la **qualité sanitaire** des produits en réutilisant les bouteilles. Mais après chaque lavage, **des analyses microbiologiques sont réalisées dans le respect de la méthode HACCP.** Pour cela, Écoscience Provence fait appel au Groupe ICV.

Les échanges ont pu conclure sur le manque de visibilité de la Consigne de Provence. Davantage de communication de la part de l'interprofession pourrait faciliter la diffusion de la démarche et ainsi permettre de réaliser des économies d'échelle.



Le réseau bio de PACA s'engage à promouvoir la démarche de la consigne auprès de ses adhérents et partenaires. Contact : La Consigne de Provence, par Écoscience Provence



elena.garcia@bio-provence.org
04.90.84.03.34

contact@laconsignedeprovence.fr
04.94.69.44.93

² Une étude de l'ADEME réalisée en 2018 révèle que 88% des français sont favorables à la consigne.