



ACCUEIL [+ ACTUALITÉS](#) [+ DÉPARTEMENTS](#) [+ PETITES ANNONCES](#) [+ ANNONCES LÉGALES](#) [+ COMMUNAUTÉ](#) [+ SERVICES](#) LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : Plan climat / Le verre au régime dès...

Plan climat / Le verre au régime dès 2011

[Réagir](#)

[Envoyer](#)

[Imprimer](#)

La bouteille allégée devient une réalité

Les emballages à l'expédition en Champagne représentent à eux seuls 30 % des émissions totales de la Champagne. La fabrication des bouteilles pèse pour moitié dans ce bilan, soit 15 % de l'ensemble. Un des objectifs du plan climat est de réduire le poids de la bouteille de champagne. Son poids standard est de 900 g (contre 450 à 500 g pour les autres vins). Elle était de 1,2 kilo au début du XXe siècle. Ce poids s'explique par la pression exercée par le gaz du champagne. Désormais, pour le bien de la planète, elle devrait descendre à 840 grammes.

Le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) vient de donner une date officielle pour cette révolution champenoise. Début 2011, la filière devrait utiliser des bouteilles plus « minces » de 60 grammes. Une différence à peine visible.

Car l'affaire n'est pas simple. Si la Champagne veut montrer l'exemple en étant la première région viticole de France à faire son bilan carbone, le poids du verre de ses bouteilles est lié à son image. On voit mal la maison Krug à Reims passer au tout canette d'alou. Toutefois, faut-il encore effectuer les bons réglages sur les équipements pour que le nouveau format passe sans aucun problème.

C'est la question de fond. La filière champenoise a ainsi effectué des tests sur ces bouteilles, à l'échelle industrielle et sur un cycle complet de production. Certaines maisons, à l'instar de Veuve-Clicquot (LVMH), Mumm (Pernod-Ricard), ont joué le jeu. Pour Michel Letter, directeur adjoint de Mumm et Perrier-Jouët, il s'agissait de réunir trois conditions : « De la part de nos fournisseurs de verre, j'ai exigé la garantie d'un cahier des charges identique à la bouteille standard actuelle. Je voulais que ces bouteilles passent par les mêmes machines de conditionnement et d'embouteillage que les précédentes, sans oublier le problème du prix du verre que je souhaitais sans augmentation ».

Plus minces de 60 grammes

Les trois conditions ont été réunies. Ce qui amène Mumm et Perrier-Jouët à passer au « 100 % allégé pour le tirage cette année ». Ces bouteilles seront disponibles d'ici trois ans. Pour Veuve-Clicquot, les gains en carbone avec l'allègement de la bouteille champenoise équivalraient à plus de 450 tonnes d'équivalent CO2 (soit l'équivalent de 140 véhicules en circulation par an), sans compter les 48 camions de livraison en moins par an. Le nouveau format permettant de mettre 24 palettes au lieu de 22 par camion. D'un point de vue technique, il a fallu vérifier l'impact de ce format sur les chaînes d'embouteillage et de stockage. Hormis des ajustements sur les collerettes, les conclusions de ces essais sont positives, même si le passage à la bouteille allégée nécessite une gestion très rigoureuse des lots et une vigilance toute particulière sur la traçabilité afin d'éviter au maximum tout mélange des deux formats de bouteilles (ancien et nouveau).

Tout est donc prêt sur le plan technique. Il ne reste plus qu'à mettre en musique. Les mentalités doivent donc évoluer. Elles le feront certainement face à des journalistes anglo-saxons spécialistes du vin très sensibles à l'écologie. De toute façon, pour l'instant, cette décision n'est pas obligatoire. De plus, il y aura un phénomène de transition entre les nouvelles et les anciennes bouteilles.

Et puis, il ne s'agit là que de la bouteille classique champenoise. Les flacons spéciaux ne sont pas concernés.

Sophie
Claeys-Pergament
viticulture
cahierco



Agrandir la photo

Chez Mumm, on passe au 100 % bouteilles allégées pour le tirage cette année. Hervé OUDIN

Haut de page

Article paru le : **19 janvier 2010**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

> [Articles sur le même thème](#)

Les commentaires (0 commentaires)

» [Tous les commentaires](#)

Réagir à cet article

Login (Email) :

Mot de passe :

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veuillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !

