

HECHT & BANNIER



REVUE DE PRESSE 2022 – 2023

Thématiques RSE

Terre de Vins

Hecht & Bannier, première entreprise de vin provençale certifiée B Corp



Le producteur-négociant Hecht & Bannier est le premier opérateur provençal à décrocher la certification B Corp (Benefice Corporation) qui récompense l'action vertueuse d'une entreprise du point de vue environnemental, social et économique.

Avec un score de 97,2 sur 200 (un minimum de 80 points est nécessaire pour être certifié), Hecht & Bannier, la maison de négoce-élevage de vins de Méditerranée, du Roussillon à la Provence, vient d'intégrer le cercle de la trentaine d'entreprises du secteur viti-vinicole certifiées (sur un total de 160 en France). « *L'obtention de la certification B Corp est une grande fierté, souligne Gregory Hecht. Elle couronne 20 ans d'engagements et d'efforts pour faire de notre maison une entreprise responsable et garante des meilleures pratiques dans le domaine viti-vinicole. Nous sommes loin d'avoir atteint tous les objectifs que nous nous sommes fixés, mais nous sommes sur la bonne voie et continuons d'apporter notre contribution pour une viticulture d'avenir.* ».

A impact carbone moindre

Créée en 2002 par deux diplômés de master de commerce international, Grégory Hecht (ex-acheteur Vins du groupe Flo) et François Bannier (ex-Veuve Clicquot et Charles Heidsieck), la maison basée à Aix-en-Provence est passée progressivement à partir de 2007 à des approvisionnements en bio. Un objectif atteint en 2018 pour les raisins du Languedoc et qui le sera en 2025 pour ceux de Provence. Elle a établi une charte environnementale qui reprend tous ses engagements ainsi que pour ses vigneron partenaires. Elle a réalisé son premier bilan carbone en 2020 en intégrant toute la chaîne d'activités et en comptabilisant émissions directes et indirectes (déplacements, véhicules de transport et de livraison, déchets, tonnage de verre...). Hecht & Bannier a également travaillé sur son impact grâce à l'analyse du cycle de vie de ses produits dès leur conception (diminution du poids des bouteilles, utilisation de plus de verre recyclé, d'étiquettes et cartons fabriqués à partir de papiers recyclés, de contenants alternatifs à moindre impact carbone comme les BIB, fûts et canettes, bouchage en liège issu de forêts responsables et pérennes labellisées FSC...). La maison inscrit également sa démarche responsable dans une pratique agricole de préservation de la ressource.

Par ailleurs, l'entreprise reverse à l'association 1 % for the Planet un pourcentage de son chiffre d'affaires réalisé par les marques Nouvelle Vague, Coup de Savate et Le Languedoc. Elle soutient également des associations dont les engagements s'alignent sur ses ambitions sociales et sa stratégie de décarbonation et de captation carbone, telles que Surfrider Foundation Europe pour la protection et la sauvegarde des océans et du littoral. Et Des Enfants et des Arbres qui développe l'agroforesterie en impliquant des écoliers et des agriculteurs en France.



Gregory Hecht et François Bannier, les négociants-éleveurs du sud de la France, ont obtenu la certification BCorp pour leur petite entreprise. Ils sont les premiers en Provence.



Trente entreprises viticoles dans le monde ont obtenu la certification BCorp. C'est peu et elles sont surtout basées aux États-Unis. Pour l'instant, il n'y en a qu'une en Provence, Hecht & Bannier. Après avoir réalisé leur bilan carbone, les deux complices, dont les cuvées nous séduisent régulièrement, ont fait le choix de cette exigence pour devenir « *un vrai acteur environnemental* ».

Le fait d'être négociant-éleveur complique l'obtention de ce certificat. « *Nous travaillons avec cinquante à quatre-vingts fournisseurs par an selon les millésimes. Cela nous oblige à être précis sur l'origine des raisins, ce que nous avons dû faire de toute façon pour notre bilan carbone* », précise Gregory Hecht. « *Pas simple pour les cinq collaborateurs de l'entreprise de courir le vignoble, sélectionner les raisins et les jus, mettre le nez dans les fûts, suivre les vinifications jusqu'à la mise en bouteille et gérer tous les paramètres exigés pour être dans les clous jusqu'au moindre litre d'essence dépensé. Nous l'avons fait au mieux, le résultat est là* », ajoute François Bannier.

Intégrer dans la démarche de l'entreprise le réemploi des bouteilles, ils y croient plus que tout. Le verre représentant dans le calcul global 40 % des émissions de gaz à effet de serre. Deux obstacles sont identifiés : la puissance du lobby du recyclage auquel ils ne croient pas et la lourdeur de la mise en place de la procédure de collecte des bouteilles vides, surtout en grande distribution. Le label BioCorp concrétise les efforts considérables de cette marque qui vient d'avoir vingt ans.

BCorp est une certification d'entreprise (ce qu'on appelle RSE, responsabilité sociétale des entreprises) qui prend en compte cinq points : la gouvernance, l'impact de l'activité sur l'environnement, la « bienveillance » des collaborateurs et des employés, la relation avec les fournisseurs (raisin et matière sèche), la qualité du service auprès des clients. Les négociants ont dû répondre à 200 questions, puis fournir les pièces justificatives. Trois ans pour obtenir, fin septembre 2022, un score de 97,2/200. « *Cela laisse une marge de progression* », reconnaît Gregory Hecht qui souligne que le meilleur score obtenu est de 145 points. La certification BCorp n'est pas éternelle, elle est renouvelable tous les trois ans.

BORDEAUX SURPRENANTS • VINS ORANGES D'ALSACE • HELAN MOUNTAIN • DOISY DAËNE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

Enquête
L'EMPREINTE
CARBONE
D'UNE BOUTEILLE
DE VIN

NOS BONNES
ADRESSES
À PORTO

RÉVOLUTION
CRÉMANTS
CES BULLES
QUI DÉFIENT
LE CHAMPAGNE

L'APPEL DES
CÔTES-DU-RHÔNE
Faites le plein de plaisir
85 super vins à prix doux, on aime !

LA MOVIDA
"VIN DE FRANCE"
60 cuvées qui crient liberté

France, Allemagne, Luxembourg
Les trois facettes
du vin de Moselle

L 13477 - 665 - F. 7,50 € - RD

Enquête

Le bilan carbone dans la filière vin

qui doivent les porter et sans aucun rapport avec la qualité du vin », raconte la Master of Wine.

Haro sur les grosses bouteilles, donc. Mais s'il semble assez simple d'alléger des mastodontes de 1 kg, jusqu'ou les producteurs de verre peuvent-ils pousser la cure d'amaigrissement ? « Un processus d'allègement, c'est long, c'est compliqué » à l'échelle d'une industrie, prévient Astrid Gauthier, directrice



marketing de Verallia, leader européen, qui précise : « On peut faire des bouteilles très légères, mais il faut qu'elles soient belles et robustes, sans compromis sur le design », ni surtout les codes marketing. Aujourd'hui, les bouteilles les plus légères oscillent autour de 395 g... mais les crus bordelais restent le plus souvent présents dans des bouteilles de 700 g. En parallèle de ce chantier, les verriers travaillent sur d'autres innovations :

des fours électriques ou mixtes ou encore des bouteilles avec plus de calcin (verre recyclé) et donc aux teintes plus foncées.

Maigrir ou être remplacée

La bouteille en verre doit donc se refaire une beauté si elle ne veut pas se faire remplacer. Rappelons au passage que, selon l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), 85 % des vins produits chaque année dans le monde sont consommés... la même année : l'immense majorité des vins n'a donc pas besoin d'un contenant conçu pour durer cent ans.

Les prétendants sont nombreux. On connaît déjà bien sûr le Bag-in-box (-40 % de carbone par rapport à une bouteille classique) ou la canette de vin (-72 %), dont on nous prédit régulièrement l'avènement (en vain pour l'instant). Et l'on voit apparaître dans quelques bars français des fûts de vin (les KeyKegs) pour un service "à la tireuse"... D'autres innovations tentent également de remplacer la bouteille en verre : des bou-



Grégory Hecht,
Maison Hecht & Bannier (Languedoc et Provence)

« On ne peut pas continuer à se cacher derrière tous les prétextes »

« La première étape, c'est le bilan carbone. C'est très chronophage, mais on a appris plein de choses. Nous avons été surpris par la faible part de la production du vin, à peine 18 % chez nous. L'élément le plus saillant, c'est l'impact des matières sèches et surtout du verre, 40 % du total. Désormais, la neutralité carbone est aussi importante que notre objectif de rentabilité. Nous diminuons progressivement le poids de nos bouteilles, jusqu'au seuil d'acceptabilité des clients, selon les marchés. On a réduit de 30 % le poids des bouteilles de Languedoc bio vendues chez Monoprix, et on ne peut pas dire que cela a impacté les ventes, mais ce n'est pas si facile partout. Le deuxième levier, ce sont les contenants alternatifs. Les Bag-in-box, c'est quatre fois moins de carbone, mais on n'en vend pas tant que cela. Le keg (fût de vin), c'est un super produit, mais ce n'est pas très développé. Nous nous sommes renseignés aussi sur le flex tank, mais le coût de la mise en bouteilles aux États-Unis nous a freinés. Actuellement, nous travaillons sur le réemploi avec Monoprix. C'est compliqué, vous tirez une ficelle, il y en a dix qui sortent ! Mais on ne peut pas continuer à se cacher derrière tous les prétextes. »

Propos recueillis par J. R.



Enfermé dans un container, le flex tank est réfrigéré pour préserver le vin.

teilles en plastique PET recyclé et plates, par exemple. Ou en carton avec une poche en plastique à l'intérieur. Outre les ratés – un fabricant de bouteilles en PET a ainsi dû rappeler tous les vins au bout d'un an car ils étaient oxydés –, aucune de ces inventions n'est parfaite. En théorie, les "biomatériaux" sont biodégradables... mais seulement dans un environnement industriel (pas dans le compost de votre jardin) et à condition que le tri soit bien fait, ce qui est loin d'être le cas dans tous les pays. Même chose pour les canettes et revêtements plastiques des Bag-in-box et poches à vin (32 % du plastique termine sa course dans les océans, selon Greenpeace). Le KeyKeg (fût à

PROVENCE

IMPRIMER

La maison de négoce Hecht & Bannier obtient la certification B Corp

Publié le 09/11/2022 - 09:03 • par Viti Veille

La **maison Hecht & Bannier**, producteur de vins en **Provence et Languedoc**, vient d'obtenir la **certification B Corp** et se hisse parmi la trentaine d'entreprises du secteur certifiées dans le



monde et signe une première dans sa région. Avec un score de 97,2/200, Hecht & Bannier intègre ainsi le cercle fermé de la centaine d'entreprises françaises appartenant à la communauté B Lab.

L'entreprise a réalisé son premier **bilan carbone** sur l'exercice 2020. Dès 2007, elle a pris la décision de passer 100% de ses approvisionnements en bio. Un objectif atteint en 2018 pour les raisins du Languedoc et qui le sera à son tour en 2025 pour ceux de Provence. Elle a aussi mis en place une **Charte Environnementale** qui reprend tous ses engagements, notamment celui de protéger son environnement, ses sols et terroirs, mais aussi ses vignerons partenaires et les consommateurs. La Maison développe également des **contenants alternatifs**, à l'empreinte carbone inférieure au verre : BIB, Kegs, CANS. Enfin, elle a rejoint le « **1 % for the Planet** »

et reverse à l'association un pourcentage de son chiffre d'affaires aux associations liées à la captation carbone (Surfrider Foundation Europe et Des Enfants et Des Arbres).

RAYONBOISSONS Le spécialiste des boissons en grande distribution

Je m'abonne e-boutique Magazine digital abonné Recherche

DISTRIBUTION | BOISSONS SANS ALCOOL ET EAUX | BIÈRES ET CIDRES | SPIRITUEUX | VINS ET CHAMPAGNES | NOUVEAUX PRODUITS | CHIFFRES DU MARCHÉ

Rayon Boissons / Vins et champagnes / Hecht & Bannier décroche la certification B Corp

Hecht & Bannier décroche la certification B Corp

3 novembre 2022 - Chantal Sarrazin



Productrice de vin en **Provence** et en **Languedoc**, la maison de négoce **Hecht & Bannier** obtient la certification B Corp. Laquelle est octroyée aux entreprises qui répondent à des exigences élevées en matière sociétale, environnementale, de gouvernance et de transparence envers le public. Hecht & Bannier a obtenu le score de 97,2/100. Elle est la première entité provençale à se prévaloir de ce label qui concerne une centaine d'entreprises en France à date. Depuis 2018, 100 % de ses approvisionnements en Languedoc bénéficient de la certification AB. Ce sera également le cas en Provence d'ici 2025. Le négociant a par ailleurs effectué son bilan carbone en 2020 et s'attèle depuis à réduire ses émissions. Elle réalise notamment des tests sur le réemploi des bouteilles en grande distribution et développe les contenants alternatifs au verre tels que les canettes et le Bag-in-box®.

Rayon Boissons – 3/11/2023

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

NUMÉRO SPÉCIAL Développement durable

Pays d'Oc
Languedoc
Roussillon
Sud-Ouest



PORTRAITS • PÉPITES • AMBASSADEURS

L 13173 - 29 H - F - 7,00 € - RD

“ QUAND ON ENVOIE DES BOUTEILLES, ON TRANSPORTE PLUS DE VERRE ET DE CARTON QUE DE VIN !

GREGORY HECHT ET FRANÇOIS BANNIER – HECHT & BANNIER

Ce négoce haute couture est né à Bouzigues, au bord de l'étang de Thau, en 2000. Gregory Hecht et François Bannier ont sorti en 2003 leurs quatre premiers assemblages, en AOC Minervois, Saint-Chinian, Faugères et Côtes-du-Roussillon. Ils ont progressivement élargi leur terroir à tout l'arc méditerranéen : Roussillon, Languedoc et Provence, et exportent à 80 % dans 35 pays. « Le bio est dans l'ADN de H & B, explique François Bannier. C'était une volonté forte : depuis le millésime 2007, notre vin en AOC Languedoc est certifié AB. » La bouteille renferme les cépages et terroirs emblématiques : syrah des Terrasses-du-Larzac et de Saint-Chinian, grenache de la vallée de l'Agly, carignan des Corbières et du Minervois. Cette cuvée fer de lance signée H & B (8 Ⓣ) démontre le savoir-faire maison : sélectionner, assembler et distribuer. « L'histoire de l'AOC ne suffit pas, le bio permet de raconter plus. Comme le Languedoc a de l'avance dans le secteur, il faut y aller à 100 %, c'est la sortie par le haut ! » Depuis trois ans, H & B ne crée que des vins en bio, qui composeront bientôt 100 % de leur offre. Pour cela, le duo a tissé des relations solides avec les vigneronnes, « pour

que tout le monde y gagne ». Ils tiennent à partager la valeur et le risque, s'impliquer sur des terroirs qualitatifs et à faibles rendements, comme avec leur AOC Faugères. Les fondateurs de la maison de négoce vont plus loin encore, stimulés par Henri Vernant, leur jeune oncle, responsable de la production et des approvisionnements. Ils travaillent sur le vin sans sulfite et ont déjà proposé, il y a deux ans, un premier flacon dont 1 % des ventes est reversé à la Surf Rider Fondation pour nettoyer la Méditerranée. L'entreprise de sept personnes s'implique dans une démarche globale de décarbonisation « du bouchon aux voitures de société », en passant au crible toutes leurs pratiques. « Quand on envoie des bouteilles, on transporte plus de verre et de carton que de vin ! » constate François Bannier. Donc H & B réfléchit aux contenants alternatifs qui émergent sur leurs marchés export, le Keg (tonnelet) ou les cannettes, forgeant un maillon vertueux entre « les coopératives du Languedoc et les clients japonais » !

HECHT & BANNIER – 13100 AIX-EN-PROVENCE
04 42 69 19 71 – hechtbannier.com



Terre de Vins | 35

REMISE AU GOÛT DU JOUR

Une cuvée pour dépoussiérer le litre de vin consigné

Le languedoc rouge bio 2021 d'Hecht & Bannier est conditionné dans une bouteille consignée d'un litre par la Maison Richard, qui distribue du vin à la moitié des restaurants parisiens.

Par Marion Bazireau Le 16 mars 2023



La Maison Richard conditionne un litre de vin dans une bouteille de 450 grammes. - crédit photo : Hect & Bannier

Le litre étoilé ne rimera plus forcément avec piètre qualité. A côté de ses bordeaux, côtes-du-rhône et autres vins génériques, la maison Richard se met à embouteiller des vins plus haut-de-gamme dans sa bouteille consignée en verre allégé de 450 grammes.

Elle a commencé en janvier avec l'assemblage Languedoc rouge bio 2021 d'Hecht & Bannier, une référence haut-de-gamme que le négociant ne vendait jusqu'à présent qu'en bouteilles classiques de 75 cL. « *Un camion-citerne est venu en récupérer 3 000 litres pour les conditionner dans les chais de la Maison Richard à Gennevilliers* » témoigne François Bannier, saluant le courage du distributeur parisien de sortir de sa zone de confort dans un contexte de déconsommation du vin.

Si les restaurateurs ne changent pas leur carte tous les jours, Hecht & Bannier sait qu'ils sont déjà une dizaine à proposer cette nouvelle référence au verre. Une fois vidées, les bouteilles d'un litre seront stockées dans des casiers de 12. Le distributeur les récupérera, les nettoiera et pourra les reremplir jusqu'à 20 fois sur sa chaîne des Hauts-de-Seine.

Moins de CO2

« *Ce système vertueux nous permet de réduire nos émissions de CO2, tant sur le poste des matières sèches (verre, carton, bouchon...) que sur celui du transport* » se réjouit François Bannier, dont l'entreprise a réalisé son bilan carbone en 2021 et obtenu le label B Corp en 2022.

En s'associant avec Richard, Hecht & Bannier peut potentiellement s'ouvrir les portes de la moitié des devantures de la capitale. « *Si les rotations sont assez rapides, nous pourrions aussi leur proposer un rosé languedocien ou de Provence* » anticipe François Bannier, impatient de voir dans combien de temps tombera la prochaine commande du distributeur.

Le négociant aimerait également vendre des bouteilles consignées à la grande distribution, mais ses échanges avec Monoprix ou Carrefour n'ont pas encore abouti.

Hecht & Bannier opte pour le litre verre consigné

Publié le 03/04/2023 - 19:26 • par Viti Veille



L'enjeu. En 2020, l'activité Hecht & Bannier, producteurs de vins en Provence et Languedoc, a généré un total d'émissions de CO2 de 530 tonnes. Gregory Hecht précise : « Le verre est de loin le premier poste d'émission de notre bilan carbone, c'est 40% du total de nos émissions si l'on intègre la fin de vie des bouteilles ».

La décision. Après la publication de leur bilan carbone réalisé en 2021 et l'obtention du label B Corp en 2022, Gregory Hecht et François Bannier, se sont décidés pour le réemploi :

« Réduire notre impact carbone à plusieurs niveaux de notre chaîne de production est pour nous une priorité et ce depuis plusieurs années. La consigne sur la bouteille d'1 litre est un système que nous avons perdu mais que nous devons remettre en place », explique François Bannier.

La solution. Pour Gregory Hecht : « Dans ce projet nous réduisons notre impact à la fois en conditionnant notre Languedoc Bio dans la région de consommation et non de production mais surtout en optant pour le litre verre consigné à destination de la restauration parisienne ».

En janvier 2023, un camion-citerne est venu chercher dans les chais de **Hecht & Bannier** 3 000 litres de leur assemblage de Languedoc rouge Bio 2021. Le vin en vrac a ensuite été réceptionné dans les chais de la Maison Richard à Gennevilliers et conditionné sous le double contrôle des œnologues des deux maisons. Une fois les bouteilles consommées dans les restaurants partenaires, la Maison Richard a ensuite récupéré les casiers de 12 bouteilles vides pour les réembouteiller sur son même site à Gennevilliers.

Se lancer dans le réemploi

Manque de disponibilité des bouteilles en verre et objectifs de réduction d'émissions carbone incitent à explorer la piste du réemploi. Une démarche encore compliquée mais qui tend à se structurer. Voici les étapes à suivre.



POUR RÉPONDRE AUX BESOINS ENDESSANTS DE LA FILIÈRE DU RÉEMPLOI DU VERRE, des usines de lavage se multiplient en plein cœur de France. Ici, la "Bou" à Carquefou près de Nantes. Elle est opérationnelle au second semestre 2023.

► DÉFINIR SES OBJECTIFS EN MATIÈRE DE RÉEMPLOI

« Pour un producteur qui souhaite s'inscrire dans la consigne, ça n'est pas totalement simple », prévient Clémence Richeux, coordinatrice du collectif France Consigne. Bien définir ses motivations est un préalable indispensable. Elles peuvent être multiples : conviction pour l'économie circulaire, objectifs environnementaux et RSE, sécurisation de l'approvisionnement en bouteilles, fidélisation des clients, anticipation d'une législation contraignante avec notamment la loi Agec...

Selon l'Ademe, le réemploi d'une bouteille économise 79 % d'énergie, 51 % d'eau et 76 % d'émission de CO₂ par rapport au recyclage. Ce moindre impact environnemental a fortement incité le Château Beaubois, au sud des Costières-

de-Nîmes, à passer à l'acte. S'y est ajouté l'aspect économique : « Le prix du verre a doublé en dix-huit mois », témoigne Fanny Boyer, copropriétaire. Un constat largement partagé.

► IDENTIFIER L'OPÉRATEUR DE COLLECTE DE SA RÉGION

Pour être guidé dans sa démarche, la première étape est de se rapprocher des opérateurs territoriaux de la consigne, réunis au sein de France Consigne. Cette structure a pour mission de standardiser les processus et de diffuser les bonnes pratiques. « Nous accompagnons les domaines, notamment s'ils n'ont pas d'opérateurs de consigne sur leur territoire », indique Clémence Richeux, elle-même à la tête de l'association Ma bouteille s'appelle, implantée en Auvergne-Rhône-Alpes.

Le Château Beaubois a pour sa part signé un contrat avec Oé Consigne. À charge pour le domaine d'utiliser des bouteilles réemployables. De son côté, l'organisme récupère des bouteilles consignées dans des points de collecte, les lave, les repaquette et les revend pour se financer.

► CHOISIR LE BON MODÈLE DE BOUTEILLE

Aujourd'hui, il existe deux formats (bourgogne, bordeaux) en deux teintes (clair, foncé) validés par France Consigne. Le réemploi exclut les bouteilles allégées. « Un poids de 530 g garantit 35 cycles », souligne Thomas Lemasle, cofondateur de la marque Oé, l'une des pionnières de la relance du réemploi des bouteilles de vin. « La résistance dépend aussi de la méthode de fabrication », mentionne toutefois Clémence Richeux.

Hier plus chère que la bouteille neuve, la bouteille issue du réemploi devient compétitive. Alexandra Parfus, directrice marketing de Maison Ravoite, cite un écart de 8 centimes en sa faveur. En outre, « la consigne permet une relative stabilité du prix de la bouteille », pointe la coordonnatrice de France Consigne.

La disponibilité des bouteilles aptes au réemploi est néanmoins un frein majeur souligné par de nombreux acteurs. Les trois verriers qui les fabriquent sont lourdement soupçonnés de ne pas jouer le jeu. Maximiser les taux de collecte est donc un enjeu d'autant plus fort.

Il n'est pas impossible de garder une bouteille spécifique ou syndicale mais dans ce cas, il s'agira d'un lavage à façon. Le metteur en marché devra organiser sa collecte.

► ADAPTER SES CHOIX D'HABILLAGE

La colle mais aussi le papier, les effets d'impression et la taille de l'étiquette vont influencer sa

Deux solutions pour optimiser la consigne

Nerf de la guerre du réemploi, la logistique est au cœur de toute solution. Voici deux exemples assurant un bon taux de retour des bouteilles réemployables.

► Hecht & Bannier fait équipe avec la Maison Richard

Pour expérimenter le réemploi, le négociant Hecht & Bannier travaille avec l'un de ses clients, la Maison Richard. Ce distributeur de boissons historique du CHR en Île-de-France n'a jamais cessé de pratiquer la consigne, même pour le vin. « Il dispose déjà d'un parc de bouteilles d'un litre, de casiers, d'une ligne d'embouteillage à Gonenwillers », explique François Bannier, cofondateur d'Hecht & Bannier. « Ce qui est innovant, c'est que jusqu'ici, la Maison Richard consignait des vins génériques. Mais là, pour la première fois, un producteur est mis en avant », se réjouit François Bannier. Le vin est donc de l'AOP languedoc labellisé

bio, que la Maison Richard lui achète depuis dix ans. Le conditionnement hors zone de production est possible dans le cahier des charges de l'AOP. « Le prix a été adapté en fonction. Chacun a fait un pas », indique le dirigeant. Le format 75 cl est toujours livré pour un service en bouteille.



POUR LA CAUSE DU RÉEMPLOI, LA CUVÉE AOP LANGUEDOC BIO d'Hecht & Bannier est conditionnée en format litre.

► La Ferme des Arnaud met en place une tournée avec Joyons

Martial Arnaud, vigneron de la Ferme des Arnaud, à Villedieu, dans le Vaucluse, a lancé la cuvée Joyons en bouteille consignée sur Paris. Le projet repose sur une société coopérative du même nom, dans laquelle il est associé avec Amaury Boussard d'Iroma, son principal distributeur sur Paris et l'association Yes We Camp. À chacun son rôle. Martial Arnaud livre son vin en yrac, un rouge bio en vin de France. Yes We Camp, acteur de l'économie solidaire l'embouteille. Iroma le vend en bouteilles consignées à une dizaine de clients restaurateurs engagés dans le réemploi et gère la logistique : livraison en casiers, récupération des casiers de bouteilles vides, lavage chez un prestataire, mise à disposition des contenants pour un nouveau cycle à Yes We Camp puis nouvelle tournée des clients. « Il n'y a pas d'étiquette collée mais



MENÉ PAR LA FERME DES ARNAUD AVEC IROMA, son distributeur sur Paris le projet Joyons concerne le CHR.

une collerette, pas de bouchon ni de surbouchage mais une capsule couronne, pas de cartons », énumère Martial Arnaud. Le premier embouteillage a eu lieu début mars. Le prix de vente intègre toutes les étapes, y compris l'amortissement de la machine d'embouteillage. La cuvée est vendue « 5 euros, livrée, récupérée, lavée », précise Amaury Boussard.

CATHERINE GERBOD

voir plus loin

ADELPHÉ À LANCÉ LE 28 MARS UN APPEL À PROJETS de 4 millions d'euros dédié aux projets de réemploi portés par ses entreprises clientes. Il se termine le 1^{er} novembre 2023. D'ici 2025, l'enveloppe totale dédiée à ces projets devrait atteindre 20 millions d'euros. Plus d'infos sur adelphe.fr/reemploi

capacité à se décoller plus ou moins facilement lors du lavage. Et donc limiter la quantité d'eau et d'énergie nécessaire. Tout n'est pas proscrit. Il peut y avoir de la dorure par exemple mais à certaines conditions. Une batterie de tests est à prévoir. « Les solutions existent. Avant il y avait un coût. Aujourd'hui certains imprimeurs arrivent à avoir un prix équivalent », encourage Clémence Richeux. Autre changement à intégrer, la gravure du numéro de lot sur la

bouteille n'est plus possible. France Consigne incite à se passer de capsule. Mais ce n'est pas une obligation. À l'étape du lavage, une machine peut l'enlever. Il est suggéré à ceux qui rapportent les bouteilles de l'ôter eux-mêmes.

► INTÉGRER LE PICTOGRAMME NATIONAL

La présence du pictogramme national « Rapportez-moi pour réemploi » sur l'écopage informe le consommateur final. Ensuite, à lui d'identifier les points de collecte proches. Seuls les metteurs en marché ayant un certificat de réemployabilité validé par France Consigne peuvent apposer ce logo sur leurs cuvées. Pour mieux sensibiliser les consommateurs, le Château Beaubois a choisi pour l'instant de le rajouter

en sticker, même si c'est un ajout de matière sèche.

► S'APPUYER SUR LES DISTRIBUTEURS

Le point de collecte est en général le lieu d'achat. Vu le fort engagement nécessaire de ce maillon de la chaîne, la plupart des projets intègrent le distributeur comme par exemple le réseau Biocoop. Certaines enseignes de grande distribution mettent aussi en place des initiatives localement ou avec des start-up comme Loop. À mi-mars, France Consigne faisait état de 1.000 points de collecte en France. Reste à motiver les consommateurs. Dans le réseau des cafés, hôtels et restaurants (CHR) où la consigne est encore pratiquée pour d'autres boissons, le vin doit aussi recréer une boucle vertueuse.

CATHERINE GERBOD



LE LOGO CERTIFIANT que la bouteille est réemployable est national.

RÉEMPLOI



La Maison Richard et Hecht et Bannier tirent vers le haut le litre consigné

Publié le 08/09/2023 - 09:00 • par Fanny Laison

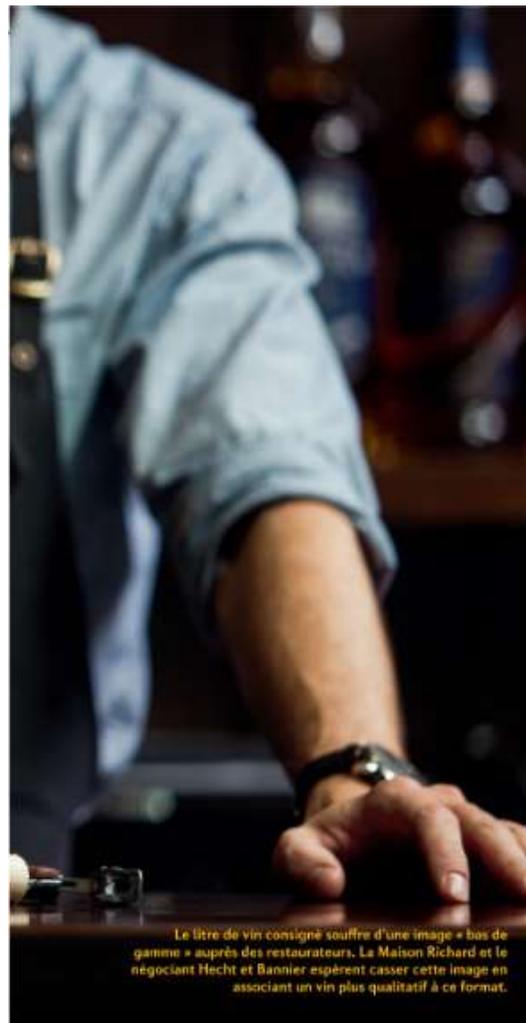


Le distributeur Maison Richard et le négociant Hecht et Bannier se sont associés pour proposer à la CHR un languedoc rouge bio en bouteille d'un litre consignée. La démarche vise à proposer des vins plus qualitatifs dans un format destiné au service au verre et à la carafe.

Longtemps synonyme de vin de qualité moyenne, voire très moyenne, le litre de vin consigné pourrait bien changer d'image. Fidèle à ce format depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, le distributeur Maison Richard s'est en effet associé à quatre négociants et vigneronns afin de proposer des vins plus qualitatifs sous ce format. « Le litre consigné, également appelé litre étoilé, souffre d'une image de vin bas de gamme, destiné à la consommation au verre ou à la carafe, reconnaît Grégory Hecht, cofondateur de la maison de négoce Hecht et Bannier.

Nous avons donc soumis l'idée à la Maison Richard de tirer vers le haut ce contenant, comme cela a pu être fait sur le BIB. »

Depuis le début de l'année, cinq références du distributeur, déjà commercialisées en bouteilles de 75 cl en verre perdu, ont été doublées en bouteilles d'un litre. Il s'agit du languedoc rouge bio de Hecht et Bannier, de La Vieille ferme de la Famille Perrin, du Bistrotologie en rouge et en blanc de Jeff Carrel, et d'un sauvignon blanc de Pascal Jolivet. Cette montée en gamme répond à « une premiumisation » de la demande des



Le litre de vin consigné souffre d'une image « bas de gamme » auprès des restaurateurs. La Maison Richard et le négociant Hecht et Bannier espèrent casser cette image en associant un vin plus qualitatif à ce format.

restaurateurs. « Aujourd'hui, ils veulent la même qualité de vins sous différents formats, observe Laurent Laclaque, directeur des achats vins et spiritueux de la Maison Richard. Selon qu'il est seul, entre amis ou en famille, un client voudra déguster un même produit dans des contenants différents. »

PLUS ÉCONOMIQUE ET PLUS ÉCODOLOGIQUE

Pour le restaurateur, le litre étoilé a l'avantage de lui faire gagner du temps – il sert deux verres en plus par rapport à une bouteille de 75 cl – et de l'argent. La Maison Richard vend en effet le format un litre au même prix que le 75 cl. Elle peut se permettre cette « générosité » grâce aux économies induites par la consigne pratiquée sur le litre étoilé. « C'est la solution la plus efficace pour rendre le vin plus accessible et la plus rentable pour développer le service du vin au verre, assure Laurent Laclaque. Entre les tensions sur

Le verre, un gros émetteur de CO₂

Mis en place depuis les années 1970, le tri et le recyclage du verre sont largement entrés dans les mœurs. D'après Citeo, l'éco-organisme chargé du recyclage des emballages ménagers, 88 % des emballages en verre sont aujourd'hui recyclés. S'il évite de gaspiller des ressources et permet de réduire les déchets, ce processus s'avère aussi très énergivore et rejette de grandes quantités de CO₂. Il nécessite notamment l'utilisation de fours chauffés à 1 500 °C et fonctionnant principalement au gaz. En comparaison, selon l'association Zero Waste France, la réutilisation d'un emballage en verre produirait 85 % de gaz à effet de serre en moins.

Le languedoc bio rouge du négociant Hecht et Bannier est proposé en bouteille d'un litre aux restaurateurs depuis le début de l'année.

l'approvisionnement en verre, l'augmentation des coûts de l'énergie et la volonté du Gouvernement, il y a une véritable montée en puissance du réemploi. » Plus économique, le litre consigné est aussi plus écologique. C'est d'ailleurs ce qui a amené Hecht et Bannier à se tourner vers ce contenant. « En faisant notre bilan carbone en 2021, nous nous sommes rendu compte que le verre représentait 40 % de nos émissions sur le scope 3, c'est-à-dire toutes nos émissions indirectes, depuis nos fournitures jusqu'à la fin de vie du produit en tant que déchet, retrace Grégory Hecht. Nous utilisons déjà des bouteilles en verre allégées, nous avons développé les contenants alternatifs de type BIB ou KeyKeg, et nous avons donc décidé d'appliquer l'expression qui dit que « le meilleur déchet est celui qui n'existe pas. »



3 000 LITRES DE LANGUEDOC

En janvier 2023, un camion-citerne de la Maison Richard a ainsi transporté 3 000 litres de languedoc estampillés Hecht et Bannier jusqu'à Gennevilliers, en région parisienne. Outil d'embouteillage, étiqueteuse, laveuse, le distributeur dispose sur ce site de toute la chaîne nécessaire au conditionnement du vin en format un litre, mais aussi au réemploi de la bouteille en verre. Totalement autonome, la Maison Richard se charge également de la livraison et de la collecte des contenants vides auprès des restaurateurs. « Nous proposons une solution clé en main à nos partenaires

Grégory Hecht et François Bannier ont souhaité commercialiser leur languedoc bio rouge en bouteille d'un litre consignée afin de réduire leur impact carbone.



L'expérience nantaise

Près de Nantes, Bout'à'bout travaille elle aussi à redorer le blason de la bouteille de vin consignée auprès de la restauration. L'entreprise, qui vient de lever 7,3 millions d'euros afin de développer sa station de lavage, se concentre sur les bouteilles de 75 cl.

Mais son enjeu est le même que la Maison Richard et le négociant Hecht et Bannier. « Nous travaillons en trio, avec les vignerons et les sociétés de distribution, afin de proposer des gammes et des références qui rendent la consigne attractive aux yeux des restaurateurs », explique Yann Priou, directeur général de Bout'à'bout.

À ses yeux, la mise en place du réemploi peut donner l'opportunité aux vignerons d'investir le marché de la CHR. « Aujourd'hui, la filière qui se reconstruit autour de la consigne se positionne sur des produits plus qualitatifs et avec une emprise locale, et c'est ce qu'attendent les clients. »

puisqu'ils n'ont qu'à mettre à notre disposition leur vin et leurs étiquettes. C'est une forme de prestation de services », souligne Laurent Laclaque.

Du côté de l'empreinte carbone, si l'on sait qu'une bouteille de 75 cl en verre perdu émet 1,5 kg de CO₂, il est difficile de donner un chiffre pour le litre consigné. Cela dépend surtout du nombre de réutilisations de la bouteille. Celles fournies par la Maison Richard peuvent être réemployées une vingtaine de fois. « Le fait que la mise en bouteille se fasse dans la région de consommation et non pas de production fait également gagner en matière d'émissions », précise Grégory Hecht. La Maison Richard réalise en effet 80 % de son chiffre d'affaires en région parisienne et ne pratique la consigne quasiment que sur cette zone géographique. Une question de coût, qui se justifie aussi au niveau environnemental : selon l'Ademe, au-delà de 200 km, si le transport est dédié, « le système avec réemploi (est) plus impactant sur le changement climatique que le système sans réemploi, quel que soit le nombre de réutilisations des bouteilles⁽¹⁾ ».

NOUVEAUX CLIENTS

Moins d'un an après le lancement du litre étoilé « haut de gamme », Laurent Laclaque estime qu'il est encore trop tôt pour juger de son succès auprès des restaurateurs. « C'est un secteur où il faut environ 18 mois pour bien installer les produits », indique le directeur des achats vins et spiritueux de la Maison Richard. Habitué à la consigne sur les sodas et les jus de fruit, ces professionnels n'ont pas nécessairement besoin d'adapter leurs habitudes. Mais il leur faut plus de temps qu'aux magasins ou à la GMS pour se laisser convaincre de miser sur un nouveau produit.

En matière de commercialisation, le litre consigné pourrait permettre d'adresser une autre catégorie de

restaurateurs, attentifs à l'impact environnemental des produits qu'ils mettent à leur carte. « On n'est plus sur des professionnels qui choisissent le litre consigné parce que c'est du vin pas cher, observe Grégory Hecht. On vise plutôt de nouveaux clients, sensibles aux sujets RSE, à la qualité du vin et à la manière dont il est produit et conditionné. »

Fanny Loison

(1) Ademe, Analyse de 10 dispositifs de réemploi ou réutilisation d'emballages ménagers en verre (2018).

VS NEWS

L'actualité économique des vins et des spiritueux

Hecht & Bannier et Vins Richard partenaires pour la consignation de bouteilles de vin FRANCE

En janvier 2023, un premier camion-citerne, le seul à date, est venu chercher dans les chais du producteur de vin Hecht & Bannier 3000 litres de son assemblage de languedoc rouge bio 2021. Direction les chais du grossiste Richard Vins & Spiritueux en région parisienne où le vin a été conditionné en bouteilles de 1 litre. Une fois consommées aux tables et bars d'une « dizaine de restaurants partenaires » de la

maison Richard, les bouteilles vides ont été collectées, en casiers de 12, par le distributeur qui les a lavées et réutilisées sur son site de Gennevilliers (Hauts-de-Seine). En théorie, les contenants peuvent ainsi être réutilisés jusqu'à 20 fois. Le producteur y voit un moyen d'améliorer son bilan carbone, dont 40% sont imputables à la fabrication et au recyclage des bouteilles en verre. ■ Olivier Bitoun

V&S News – 19/04/2023

