



## Lauréats du Concours Millésime 2024

# Adelphe présente les cinq projets récompensés par le public et le jury, ainsi que le prix “Coup de cœur”

*Adelphe a remis ce mercredi 26 juin les prix du concours Millésime 2024, qui récompense les initiatives positives des professionnels de la filière des vins, spiritueux, bières et cidres en matière d'emballage. Les cinq lauréats choisis par les jurés et les internautes sont Champagne Telmont et EthicDrinks pour l'éco-conception, Maison Ventenac et Domaine le Pech d'André pour le réemploi et Oc'Consigne pour l'innovation. Pour cette édition, l'ambassadrice du concours Margot Ducancel (Rouge aux Lèvres) a également attribué son prix “Coup de cœur” à Joyons. Chaque lauréat a reçu une récompense de 10 000 € pour financer son projet.*

Pour cette 5e édition, placée sous le signe de la nouveauté avec la mise en place de 3 catégories (réemploi, écoconception et innovation), une soixantaine de professionnels ont soumis leur projet visant à réduire l'impact environnemental des emballages.

Le jury de 9 professionnels\* a sélectionné 18 projets finalistes qui ont ensuite été départagés par le vote du public, représentant 40 % de la note finale. Cette dynamique participative a suscité plus de 4 700 votes du public. Les 6 lauréats ont reçu une enveloppe de 10 000€ afin de leur permettre d'aller encore plus loin dans le développement de leur projet.



*De gauche à droite : Alison Fuster (EthicDrinks), Célia Marchand (Champagne Telmont), Jean-Paul Armangau (Domaine le Pech d'André), Sophie Graziani-Roth & Anne-Claire Degail (Oc'Consigne), Marc Etcheberrigaray (Joyons)*

## DÉCOUVREZ LES PROJETS LAURÉATS

### Catégorie Eco-conception



*Célia Marchand, Packaging & Quality Manager chez Champagne Telmont*

*Un champagne qui casse les codes du luxe !*

#### CHAMPAGNE TELMONT



**Lauréat catégorie éco-conception**  
**« entreprise de plus de 10 salariés »**  
 Damery – Marne (51)

### L'entreprise

Fondée en 1912, la Maison de champagne Telmont est implantée à Damery, près d'Épernay. En 2017, elle obtient sa première certification AB (agriculture biologique) sur une partie de ses parcelles. La maison de champagne Telmont est engagée dans le développement durable de la vigne au verre.

### Les actions mises en place

Le négociant souhaite être "Climate Positive" dès 2030. La maison a décidé de collaborer avec Verallia afin d'utiliser un verre produit lors de la transition entre deux teintes. L'utilisation de ce « verre de transition » évite de devoir refondre tous les flacons mis d'habitude au rebut.

### Les points forts du projet

- Innovations emballage dans le monde assez traditionnel du Champagne
- L'utilisation du verre « de transition » évite sa refonte et donc réduit l'impact carbone
- Bouteilles ayant des teintes uniques ce qui permet de sensibiliser les consommateurs au recyclage (cf. emballages ayant des teintes variables car utilisant du recyclé en barquette plastique, bouteille verre ou plastique)
- Réduction année après année des impacts environnementaux

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/millesime-vote-2024/champagne-telmont-2024>



*Alison Fuster, Business Partner & Export Manager chez EthicDrinks*

*L'éco-conception de la vigne au verre*

### ETHICDRINKS



**Lauréat catégorie éco-conception**  
**« entreprise de moins de 10 salariés »**  
Bordeaux – Gironde (33)

### L'entreprise

EthicDrinks est créateur et assembleur bordelais de vins biologiques de toute la France destinés au marché

français et à l'export, engagé dans la réduction des impacts environnementaux de la vigne au verre depuis octobre 2019. Entreprise à mission, elle est aussi certifiée B Corp et Climate Neutral.

#### Les actions mises en place

Toute la production est concernée par la réduction de l'impact environnemental de la vigne au verre soit plus de 500 000 bouteilles depuis 2019.

#### Les points forts du projet

- Réduction des impacts environnementaux sur tous les postes, depuis la vigne, la réception des produits, les emballages et la logistique
- Poids de la bouteille en-dessous des allégées les plus utilisées (360g au lieu de 400g environ)
- Réduction et mesure de l'impact carbone au niveau des emballages et du transport
- Réduction des déchets (suppression capsules depuis le début et mise en place de consigne) et réutilisation du marc de raisin
- Préservation de la biodiversité avec des vins biologiques certifiés et des partenariats avec les ONGs telles que WWF et Sea Shepherd
- Nombreuses certifications de l'entreprise

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/millesime-vote-2024/ethicdrinks>

## Catégorie Réemploi

*500 000 bouteilles réemployables et allégées !*

### MAISON VENTENAC



**Lauréat catégorie réemploi**  
**« entreprise de plus de 10 salariés »**  
Ventenac-Cabardès – Aude (11)

#### L'entreprise

Domaine viticole de 130 hectares, la Maison Ventenac commercialise l'intégralité de sa production en bouteilles. Depuis la reprise du domaine familial en 2011, elle a eu à cœur de travailler sur une production toujours plus qualitative et raisonnée.

#### Les actions mises en place

L'entreprise a retravaillé toutes ses bouteilles avec l'association Consign'Up afin de mettre sur le marché 500 000 bouteilles réemployables.

#### Les points forts du projet

- Allègement progressif de toutes les bouteilles à 510g malgré le réemploi
- Passage du carton 1x6 au carton 2x3
- Réemploi pour un gros volume : 500 000 bouteilles
- Réduction de l'impact carbone : réemploi et allègement des bouteilles et des cartons, suppression de la capsule
- Pratiques culturales au chai et sur le domaine préservant la biodiversité
- Sourcing local

- Implication des salariés

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/millesime-vote-2024/maison-ventenac>



Jean-Paul Armangau & Sabine Armangau (Domaine le Pech d'André)

*Le réemploi dans le Languedoc : on fonce !*

## DOMAINE LE PECH D'ANDRÉ



**Lauréat catégorie réemploi**  
**« entreprise de moins de 10 salariés »**

Azillanet– Hérault (34)

### L'entreprise

Le Pech d'André est un domaine viticole familial du Languedoc cultivant plus de 30ha de vignes, et produisant des vins bio et naturels pour un volume de 70 000 bouteilles et 200 hectolitres de BiB®.

### Les actions mises en place

En 2023, 46 210 bouteilles sont certifiées en réemploi (soit plus de 82% des ventes en France du domaine). Les 14 380 restants ne le sont pas encore pour des raisons techniques (formats de bouteilles ou d'étiquettes). Le Pech d'André est accompagné par Oc' Consigne, sociétaire de Consign'Up (Toulouse) et adhérent du Réseau Vrac et Réemploi au niveau national.

### Les points forts du projet

- Réemploi représentant 82% des ventes en France
- Bouteilles standards, sans capsule
- Etiquette lauréate du concours « Eco-étiquettes »
- Culture agroécologique et implication dans des projets locaux ou européens préservant la biodiversité

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/millesime-vote-2024/domaine-pech-dandre>

## Catégorie Innovation



*Sophie Graziani-Roth, associée co-fondatrice & Anne-Claire Degail, gérante chez Oc'Consigne)*

*Tous OK pour le réemploi ?*

### OC'CONSIGNE



#### Lauréat catégorie innovation

Lattes – Hérault (34)

#### L'entreprise

Oc'Consigne est une société coopérative et participative agréée « entreprise d'insertion » de 10 salariés, dont la mission est de développer la filière de réemploi des bouteilles et emballages en verre sur la partie Est de l'Occitanie. Elle mène des études et expérimentations, sensibilise et accompagne les professionnels, collecte, lave des bouteilles et développe de la R&D sur son unité industrielle de lavage créée en 2023.

#### Les actions mises en place

Oc'Consigne travaille à ce jour avec une soixantaine de producteurs, dont plus de la moitié sont des vignerons, qui ont mis sur le marché depuis 2022 plus de 2 millions de bouteilles réemployables. Elle a développé une usine de lavage adaptée à tous types de bouteilles, avec un système de séchage innovant : 3 rangs d'insuffleurs ont été intégrés en plus d'un système d'insufflage extérieur pour sécher les bouteilles entre les bains de rinçage. Cela permet ainsi d'éviter les contaminations et d'assurer une bouteille propre et sèche en fin de ligne (avec moins de 5 gouttes d'eau), même pour les bouteilles de vin avec piqûre !

#### Les points forts du projet

- Démarrage en 2023 d'une unité industrielle de lavage sobre en termes de consommation d'eau et d'énergie. L'innovation réside dans la méthode de séchage adaptée, notamment, aux bouteilles de vin
- Contribution au développement du réemploi sur un territoire grand producteur de vin avec une offre complète de l'accompagnement au reconditionnement en passant par la collecte
- Acteur apportant conseil, promotion et solutions opérationnelles favorisant le développement du réemploi
- Activité de réemploi avec réduction des déchets et amélioration de l'impact carbone de la filière

- Communication poussée

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/millesime-vote-2024/occonsigne>



*Marc Etcheberrigaray, président de la coopérative Joyons*

## JOYONS

### Le prix "Coup de cœur Adelphe"

*Le réemploi local et collaboratif, c'est Paris-ci !*

Paris - Île-de-France (75)

### L'entreprise

Joyons est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif qui souhaite valoriser la consigne des bouteilles de vin sur le territoire francilien, et regroupe les différents acteurs, du vigneron au citoyen, pour participer à la réduction du bilan carbone. En 2023, la SCIC compte 30 bénéficiaires (25 restaurants / 5 traiteurs) et 5 vignerons pour 6 cuvées (rouge et blanc), des partenaires comme la Ville de Paris avec des acteurs engagés dans une économie sociale et solidaire (ESAT "Les Ailes Déployées", Oeco, association "Yes We Camp").

**Les actions mises en place**  
Le projet coopératif autour du réemploi réunit tous les acteurs franciliens, dont certains issus de l'économie sociale et solidaire et ça marche : 88% de taux de retour !

### Les points forts du projet

- Réemploi de bouteilles en local
- Taux de retour de bouteilles élevé
- Réflexion pour un modèle de bouteille « universel »
- Réduction de l'empreinte carbone : consigne bouteille, logistique en vélo cargo
- Mobilisation d'acteurs sociaux et partenaires engagés
- Accessibilité des produits par un prix juste de vins issus de l'agriculture biologique

Pour en savoir plus : <https://www.adelphe.fr/millesime-vote-2024/joyons>

**\*Les membres du jury :** Mehdi Besbes (Responsable marché vins & spiritueux, Adelphe), Iris Borrut (Directrice, Vignerons Engagés), Catherine Gerbod (Journaliste, Réussir Vigne), Laurine Grandet (Chef de projet réemploi, Citeo), Gaultier Massip (Ingénieur éco-conception, Citeo), Serge Odof (Directeur, École supérieure d'ingénieurs de Reims - ESIREIMS), Célia Renesson (Cofondatrice et Directrice générale, Réseau Vrac et Emploi), Marie-Noëlle Viaud (Responsable de projet Environnement,

### À propos d'Adelphe

Société de services agréée par l'État, 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'éco-contribution 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 2024, plus de 15 000 entreprises adhèrent à Adelphe et mobilisent environ 90 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](http://www.adelphe.fr)

