Presse écrite

LaVIGNE

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **30000**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**

Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **COLETTE GOINÈRE**
Nombre de mots : **990**
Valeur Média : **7550€**

DOSSIER *Empreinte carbone*

Ils réduisent leurs émissions

Bouteilles allégées, caisses en bois supprimées au profit du carton : des vignerons diminuent leur impact carbone. PAR COLETTE GOINÈRE

Aymeric de Gironde (à gauche) et Rémy Monribot, respectivement président du directoire et directeur technique du Château Troplong-Mondot, montrent les granulés obtenus à partir de sarments, qui permettent de chauffer l'ensemble des bâtiments.

Premier en France, le Château Troplong-Mondot vient d'intégrer l'International Wineries for Climate Action (IWCA, Internationale des wineries engagées pour le climat). Cette association regroupe des propriétés viticoles du monde entier qui ont pour objectif d'atteindre zéro émission carbone d'ici à 2050. *« Nous avons un rôle à jouer dans la lutte contre les émissions de gaz à effets de serre au travers d'une stratégie des petits pas. Il n'y a pas de solution miracle »*, assure Aymeric de Gironde, président du directoire de cette propriété, premier grand cru classé de Saint-Émilion, dans le giron du réassureur Scor.

Des petits pas ? Le château n'en est pas au premier. Depuis 2010, il effectue 85 % de ses travaux au vignoble avec des chevaux de trait. Un moyen de réduire de 15 % les émissions de CO_2. Et une manière de soigner son image : ces chevaux figurent en bonne place dans sa communication.

En 2017, le château décide de ne plus brûler les sarments au vignoble. Il investit dans une chaudière biomasse pour chauffer ses 5 000 m² de bâtiments avec les sarments récupérés et transformés en granulés par une entreprise de la région. *« Auparavant, entre le gaz, le fuel et le brûlage des sarments, nous émettions 93 tonnes de CO_2 contre 25 aujourd'hui »*, se félicite Aymeric de Gironde.

Le château sensibilise aussi ses 50 salariés à faire des économies. Ainsi, un salarié vérifie tous les soirs que tous les ordinateurs et éclairages sont bien éteints dans les bureaux. Une fois par an, tous se retrouvent pour une journée de ramassage de déchets dans les fossés, les bords de route et les vignes. En fin de journée, ils les trient et le tout part en déchetterie.

À Léognan, le Château Brown, 63 ha dont 31 de vignes, multiplie également les initiatives. Dès 2015, il abandonne sa bouteille de 480 g contre un modèle de 450 g pour son second vin de (30 000 cols). *« C'est une tonne de verre en moins »*, indique Mathilde Loriaud, responsable marketing. Puis la propriété opte pour des caisses en carton, recyclables et produites localement, pour expédier son premier vin (80 000 cols). *« Un diagnostic d'Adelphe nous a montré qu'en passant des caisses bois aux caisses carton, nous pouvions réduire de 40 % notre consommation d'énergie liée à ces emballages »*, souligne-t-elle.

Communiquer sur ses valeurs

Encore faut-il convaincre les acheteurs qu'il ne s'agit pas d'une solution au rabais ! En avril 2020, Mathilde Loriaud envoie à 40 négociants un communiqué expliquant les atouts de cette caisse, écoconçue dans la région, réalisée à 75 % de carton recyclé et imprimée avec des encres sans huiles minérales. Dans son message, elle les incite à soutenir cette démarche responsable en passant commande. Peu de retours. Finalement, une partie du négoce jouera le jeu : 37 % du millésime 2019 s'est vendu en caisse en carton.

Reste un autre public à convaincre : les particuliers attachés à la caisse en bois. Mathilde Loriaud mise sur le web. Fin 2020, elle crée une rubrique spécifique dédiée aux emballages sur le site du château. *« Acheter en carton permet de faire un geste en faveur de l'environnement par rapport à la caisse en bois : meilleure recyclabilité, réduction significative des emballages et des consommations d'énergie, notamment liés au transport »*, y explique-t-elle.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

230750/BROWN 3461702600504

Presse écrite

LaVIGNE

Ils réduisent leurs émissions

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **30000**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**

Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **COLETTE GOINÈRE**
Nombre de mots : **990**
Valeur Média : **7550€**

Mathilde Loriaud, du Château Brown (33), présente sa caisse en carton moins énergivore que la caisse en bois.

Dans cette rubrique, elle détaille les qualités environnementales de toutes les matières sèches retenues par le château. Elle précise les engagements pris par ses fournisseurs. Par exemple, on y apprend que, *« depuis 2021, notre imprimeur récupère gratuitement nos glassines pour les recycler »*.

Limiter le transport

Au Domaine de la Courtade, 36 ha, 150 000 cols, en AOC Côtes-de-Provence, sur l'île de Porquerolles (Var), on ne manque pas de rappeler la mesure phare pour améliorer son bilan carbone, à savoir l'embouteillage des vins sur le continent. Dès son arrivée au domaine en 2015, Florent Audibert, le gérant, se penche sur l'impact carbone. En 2017, il prend une décision radicale : la mise en bouteille ne se fera plus sur l'île, mais sur le continent sur un site d'embouteillage qu'il installe à Hyères. *« Nous vendons 15 % de notre production sur l'île. Du coup, la mise en bouteille sur place n'a pas de sens, sachant le poids des bouteilles et des autres matières sèches qu'il faut transporter entre l'île et le continent »*, explique-t-il. Une dizaine de fois par an un camion-citerne de 130 hl se rend sur l'île pour charger du vin. La traversée jusqu'au port de La Tour Fondue dure 20 minutes. Puis direction le site d'embouteillage à Hyères que les douanes considèrent comme un prolongement de la propriété. Résultat ? *« On divise par deux notre empreinte carbone »*, se réjouit Florent Audibert. ●

BIENTÔT UN NOUVEAU LABEL

Créé par le ministère de la Transition écologique et solidaire, le label « bas carbone » permet de certifier des projets de réduction des émissions de gaz à effets de serre ou de séquestration du carbone en vue d'obtenir des financements de la part d'entreprises, de collectivités ou de particuliers. Chaque filière doit définir et faire approuver par l'État son cahier des charges pour obtenir ce label. Pour la viticulture, c'est l'IFV qui s'en charge. « Notre souhait est de coller à la réalité du terrain. Nous avons identifié toutes les actions liées à la réduction de l'empreinte carbone à l'échelle d'une exploitation viticole », indique Valérie Lempereur, directrice adjointe des programmes scientifiques et techniques de l'IFV, qui espère faire approuver sa méthode l'an prochain par le ministère.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

230750/BROWN 3461702600504