



**COMMUNICATION  
DE LA MUNICIPALITE  
AU CONSEIL COMMUNAL**

**RI 04/2024**

Vevey, le 15 avril 2024

**Ce document doit au préalable être traité en séance du  
Conseil communal du jeudi 2 mai 2024**

**Réponse à l'interpellation de Mme Valérie Zonca pour les Vert·e·s de Vevey, intitulée  
« Des bouteilles de vin lavables pour les Caves de la Ville de Vevey »**

Madame la Présidente, Mesdames, Messieurs,

Dans son interpellation déposée lors de la séance du Conseil communal du 1<sup>er</sup> février 2024, le groupe les Vert·e·s, par l'intermédiaire de Madame Valérie Zonca, soulève l'important impact écologique et énergétique lié à la production et au recyclage des bouteilles en verre. En outre, elle évoque le projet de bouteilles de vin lavables « Bottle Back » et demande si la Ville de Vevey a connaissance de cette initiative ? Elle interroge aussi la faisabilité pour la Ville de Vevey de rejoindre cette dernière ?

**Le projet « Bottle Back »**

« Bottle Back » est un projet romand, porté par un groupe de producteur·trice·s de vin qui testent la réutilisation d'une bouteille lavable commune de 75cl, de type « bourguignonne », avec fermeture bouchon. Le collectif de « Bottle Back » a informé Les Vignes de Vevey qu'à moyen terme, d'autres formats de bouteille seront disponibles. Les bouteilles vides sont transportées aux points de collecte par les vigneron·ne·s ou les client·e·s eux-mêmes. Elles y sont stockées jusqu'à ce qu'elles soient prises en charge par un camion et transportées chez Vetrum à Wettswil dans la région de Zurich, pour le lavage. Les vigneron·s qui souhaitent rejoindre « Bottle Back » ont la possibilité de proposer un nouveau point de collecte ou d'utiliser ceux déjà en place.

**Bouteilles réutilisables, d'autres alternatives disponibles**

En parallèle du projet « Bottle Back », la Municipalité a examiné la solution proposée par son fournisseur de bouteilles, Univerre. En effet, le verrier a plus de 35 ans d'expérience dans le lavage de bouteilles et s'est récemment équipé d'une nouvelle station de lavage à la pointe de la technologie.

La solution d'Univerre a l'avantage d'être compatible avec tous les types de bouteilles que Les Vignes de Vevey utilisent, contenant et fermeture confondus. De plus, Univerre se charge de récupérer les bouteilles à l'emplacement convenu, puis les ramène nettoyées deux semaines plus tard.

## **Analyse des contraintes liées aux bouteilles lavables et évaluation de faisabilité pour la Ville de Vevey**

### 1. Fournitures

Le projet « Bottle Back » propose, pour le moment, qu'un seul type de bouteille, la « bourguignonne » de 75 cl avec un bouchon, alors que près de la moitié du vin embouteillé par les Vignes de Vevey est en capsules à vis avec des bouteilles de type « bordelaise » de 50 cl et de 75 cl. Les fournitures (cartons, étiquettes, bouchons, capsules, etc.) ainsi que le groupe de mise en bouteilles sont ajustés à ces formats de bouteilles. La transition impliquerait un changement de cartons et un reformatage des étiquettes, ce qui semble peu judicieux au vu de la refonte récente des étiquettes (en 2023). D'autre part, il est préconisé d'avoir un seul fonctionnement pour les bouteilles (verres perdus ou verres consignés) afin de faciliter la mise en place et éviter les cafouillages.

En outre, le lavage des verres est compatible uniquement avec des étiquettes à colle hydrosoluble qui résistent mal au passage au froid (réfrigérateur et seau de glaçon). Une technologie d'étiquette spécialement conçue pour les bouteilles lavables résistant au froid a été conçue et brevetée par une imprimerie belge. Cependant, les étiquettes des Vignes de Vevey sont produites à une quinzaine de kilomètres de Vevey et la Municipalité ne souhaite en aucun cas délocaliser ce mandat à l'étranger.

### 2. Stockage des verres vides

Pour des raisons d'hygiène, les bouteilles vides ne peuvent pas être entreposées à la cave, où le vin est produit. Par conséquent, il est nécessaire de trouver et d'aménager une zone de stockage externe, protégée des intempéries. Il n'y a actuellement aucun emplacement approprié à proximité de la cave de l'Hôpital, ni sur le territoire veveysan, pour accueillir ce stockage.

### 3. Réception et tri des bouteilles vides avant lavage

Un système de récupération des bouteilles et de consigne sur le verre doit être mis en place. Pour les clients professionnels et privés qui passent régulièrement commande, les bouteilles vides peuvent être facilement récupérées lors de la livraison « du plein ». Cela prolongerait naturellement les tournées de livraison de notre caviste, car il devrait récupérer les bouteilles vides et les transporter vers le lieu de stockage. Pour les clients occasionnels, un point de retour doit leur être proposé, tout en s'assurant qu'il sera possible de décompter les verres vides rendus. La cave de l'Hôpital et la Grenette ne sont pas adaptées pour des raisons d'hygiène et de manque de place. Le point de collecte de « Bottle Back » le plus proche se trouve à Aran, ce qui peut s'avérer peu pratique pour des personnes non véhiculées.

De plus, les bouteilles doivent être triées par format, contenant et type de fermeture avant d'être expédiées aux stations de nettoyage, ce qui demande du temps et nécessite l'engagement de personnel supplémentaire.

### 4. Utilisation des bouteilles après lavage

Une fois lavées, les bouteilles sont emballées sous atmosphère protégée et garantie sans contamination pendant 30 jours par Univerre et durant 14 jours avec le système de « Bottle Back ».

Du fait de ce délai, les lavages doivent être organisés en fonction des périodes de mise en bouteilles et le lieu de stockage doit permettre d'accueillir l'équivalent de quasiment une année de bouteilles vides, soit approximativement 35'000 bouteilles (35 palettes).

D'autre part, il est fortement recommandé de rincer tous les flacons avant de les remplir, même lorsqu'ils sont utilisés dans les temps mentionnés ci-dessus, afin d'éliminer tout risque de contamination. En conséquence, le groupe de mise en bouteilles de la cave de l'Hôpital devrait s'équiper d'une rinceuse, ce qui est un investissement considérable. De plus, son utilisation engendre une consommation d'eau importante, qui n'est pas nécessaire actuellement.

Enfin, il est estimé qu'entre 10 et 15% des bouteilles lavées ne peuvent pas être remises en circulation après lavage car elles sont altérées et qu'une partie des bouteilles ne sont jamais retournées. Il sera donc toujours nécessaire d'acheter du verre neuf pour combler ce manque.

## **Alternatives de conditionnements écologiques**

Outre les bouteilles lavables, il existe d'autres alternatives de conditionnements durables qui ont été étudiés.

### **1. Fûts (KEG)**

Une entreprise hollandaise a développé une technologie de mise du vin en KEG (fûts) qui peut être branchée à une tireuse à bière. Le Bureau de l'économie, du tourisme et des vignes s'est renseigné auprès d'un vigneron qui a testé ce conditionnement et celui-ci se dit satisfait de l'évolution et de la qualité du vin, toutefois il n'a fait l'expérience qu'une seule fois et pour une commande spécifique, n'ayant pas reçu d'autres demandes. La mise en fûts du vin implique l'achat des KEG, de les remplir à la demande, d'acheter des équipements spécifiques pour le remplissage et d'assurer la maintenance en cas de problème avec les KEG chez nos clients. Cette solution semble complexe à proposer à grande échelle pour la petite structure des Vignes de Vevey. Ce type de conditionnement pourrait éventuellement être étudié en cas de partenariat avec une grande manifestation et/ou un grand établissement avec un important débit de vin.

### **2. Bag-in-box**

Les vins en « bag-in-box » est une option relativement facile et rapide à mettre en place, avec des solutions de location de tireuses spécifiques à la journée.

Toutefois, le vin en « bag in box » a une durée de vie limitée. Les professionnels contactés par Les Vignes de Vevey recommandent que le vin en « bag-in-box » soit consommé dans les 3 à 4 mois, ce qui exclut une partie de nos vins, positionnés comme vins de garde. D'autre part, les vins auxquels du CO<sub>2</sub> est ajouté pendant la vinification ne sont pas recommandés pour le conditionnement en « bag-in-box », en particulier le Chasselas, avec un risque important qu'une fois ouvert, le CO<sub>2</sub> s'échappe progressivement, rendant le vin « plat ». Aussi, le vin en « bag-in-box » doit être stocké dans de bonnes conditions car au-delà de 8 à 10 degrés la poche gonfle et déforme l'emballage.

Le vin conditionné en « bag-in-box » est souvent considéré comme moins prestigieux et commercialisé à un prix inférieur par rapport au vin en bouteille. Pourtant, les coûts de production sont pratiquement identiques. Une bonne partie des vins commercialisés par les Vignes de Vevey sont produits en petite quantité, ce qui ne permet pas de les proposer en bouteille et en plus, en « bag in box ».

## **Solutions d'emballage écologiques pour la limonade la Baigneuse**

La Municipalité a également exploré la possibilité d'employer des bouteilles lavables pour la fabrication de sa limonade La Baigneuse, produite par la société Biofruits. Actuellement, elle n'utilise pas de bouteilles lavées car elle n'est pas équipée en conséquence. Cependant, la réflexion est en cours et la Ville de Vevey sera tenue informée de ses avancées.

Les « bag in box » ne conviennent pas pour les boissons avec adjonction de gaz telle que La Baigneuse et la société Biofruits n'est pas équipée pour le conditionnement des fûts.

## **Réponses aux questions de l'interpellation**

### **1. Est-ce que la Ville de Vevey a déjà connaissance de ce projet pilote (Bottle Back) ?**

Oui, le Municipalité a connaissance de ce projet pilote. Elle connaît les vignerons membres et est en contact avec eux afin d'en suivre et analyser l'évolution.

### **2. Dans quelle mesure la Ville de Vevey pourrait-elle rejoindre le projet « Bottle back » pour les vins de la Ville ?**

La Municipalité constate que des solutions de conditionnement durables existent et que des initiatives se développent, ce qui est très encourageant. Elle salue l'initiative de « Bottle Back »

et la volonté de réutiliser les bouteilles. Cependant, à l'heure actuelle, on ne peut pas dire que la solution fonctionne au vu des nombreuses contraintes qui existent, ainsi que des solutions qui restent à trouver. A cela s'ajoute les ressources, à la fois financières et humaines, qui devraient être comblées avec de telles mises en place. Les systèmes de lavage vont se développer et se mutualiser dans les mois et les années à venir ce, qui facilitera l'adaptation. La Municipalité va suivre de près l'évolution.

En ce qui concerne le « bag-in-box », la mise en œuvre étant moins complexe, la Municipalité va étudier la possibilité de proposer 2 à 3 vins en « bag-in-box » de 5 litres. Ces vins seraient principalement destinés à être vendus au verre et pourraient remplacer les vins en bouteille de 1 litre. La Municipalité estime que les Vignes de Vevey pourraient proposer des vins en « bag in box » à partir de 2025 ou 2026.

Enfin, il est important pour la Municipalité de souligner que les principaux buts pour les vins de la Ville consistent à améliorer à la fois la situation financière et la qualité des vins. Elle entend concentrer ses efforts, à court et moyen terme, sur ces objectifs ambitieux, compte tenu des ressources et des moyens disponibles pour le secteur des vignes et de la cave. Toutefois, elle va continuer à se tenir informée et à réfléchir à son implémentation pour les vins de la Ville de Vevey, tout en saisissant toutes les opportunités futures qui permettraient une approche plus durable.

Ainsi adopté en séance de Municipalité, le 15 avril 2024

Au nom de la Municipalité  
le Syndic le Secrétaire



Yvan Luccarini Grégoire Halter

Membre de la Municipalité délégué : M. Vincent Imhof

Annexe : Interpellation



## **Interpellation - Des bouteilles de vin lavables pour les Caves de la Ville de Vevey**

16 janvier 2024

Pour créer une bouteille en verre, il faut du sable. Une matière qui s'épuise et dont l'exploitation détruit des écosystèmes. Il s'agirait même de la 2ème matière première la plus exploitée après l'eau, selon l'ONU.

Depuis 2023, un réseau de huit vigneronnes et vignerons de la Côte se sont lancé un défi: celui de la bouteille de vin lavable. Bien sûr, les défis sont multiples: détermination de critères de la bouteille commune, méthode de nettoyage, optimisation du transport, contrôle de la qualité, etc. Au total, c'est environ 800'000 bouteilles lavables qui sont actuellement en circulation pour ce projet pilote "Bottle Back", soutenu par le Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI) du canton de Vaud. Depuis les débuts du projet, plusieurs vignerons et vigneronnes, notamment en Valais, ont désormais rejoint le réseau initié par les vigneron-ne-s de la Côte vaudoise.

Si la filière de recyclage du verre fonctionne bien, elle n'en reste pas moins le dernier recours de valorisation pour ce matériau. En effet, la méthode utilisée pour le recyclage des bouteilles en verre est un processus grandement énergivore. Il est nécessaire de chauffer les bouteilles à plus de 1500 degrés pendant 24 heures pour la recycler, alors que laver une bouteille ne prend que 20 minutes à 80 degrés, comme expliqué par les initiant-e-s du projet. Il est estimé que la bouteille lavable génère ainsi 85% de GES en moins que son équivalent à usage unique, une diminution drastique pour un vin bien plus durable.

Au regard de ce qui précède, j'ai l'honneur de poser les questions suivantes:

1. Est-ce que la Ville de Vevey a déjà connaissance de ce projet pilote?
2. Dans quelle mesure la Ville de Vevey pourrait-elle rejoindre le projet "Bottle Back" pour les vins de la Ville?

Pour les Vert-e-s de Vevey,  
Valérie Zonca

Pour en savoir plus: [www.bottleback.ch](http://www.bottleback.ch)