



Concours Millésime 2024

Adelphe dévoile les 18 finalistes sélectionnés par le jury

Le 23 mai dernier, un jury de 9 professionnels s'est réuni dans le cadre du concours Millésime porté par Adelphe, qui récompense les projets éco-conception, réemploi et innovation des secteurs des Vins, Spiritueux, Cidres et Bières. A l'issue de cette réunion, 18 dossiers finalistes ont été sélectionnés pour être soumis au vote du public. Les nouveautés de cette édition 2024 et notamment l'ouverture de deux nouvelles catégories en plus de l'éco-conception (réemploi et innovation), ont suscité un réel intérêt de la part des professionnels : le nombre de candidatures a plus que doublé cette année. Réduction de l'impact des emballages sur l'environnement, mise en place du réemploi en local, actions innovantes pour aller toujours plus loin et anticiper l'avenir, sont autant d'initiatives qui répondent aux enjeux environnementaux actuels mais aussi aux attentes des consommateurs.

Adelphe dévoile aujourd'hui les 18 projets finalistes :

- **Catégorie « éco-conception » :**
 - **+ de 10 salariés :** Champagne Telmont, Château Dauzac, Famille Fabre
 - **- de 10 salariés :** Domaine Fabre - Château Lamothe, EthicDrinks, La Têtue
- **Catégorie « réemploi » :**
 - **+ de 10 salariés :** La Maison du Whisky, Le Fourgon, Maison Ventenac
 - **- de 10 salariés :** Domaine le Pech d'André, Joyons, Yse Consigne
- **Catégorie « innovation » :**
 - **+ 10 salariés :** Smurfit Kappa, The Keepers, Verallia France
 - **- 10 salariés :** Distro, Oc'Consigne, Seitiss.

Ces finalistes ont été sélectionnés par un jury de 9 professionnels issus de divers domaines liés au vin et à l'innovation :

- 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, Comité Champagne
- Anne-Lucie Werquin, Directrice innovation, Citeo

Dès aujourd’hui et jusqu’au 17 juin à minuit, les votes sont ouverts pour élire les 5 lauréats de cette nouvelle édition ! Que vous soyez professionnels du secteur vins et spiritueux, adhérents d'Adelphe, ou que vous souhaitiez simplement encourager les démarches vertueuses autour des emballages, Adelphe vous invite à voter pour votre initiative préférée sur son site : <https://www.adelphe.fr/millesime-vote-2024>

À l’issue de ce vote, la note finale sera calculée à 60% par la note du jury et à 40% par le vote du public. Les 5 lauréats — deux pour la catégorie réemploi, deux pour la catégorie éco-conception et un pour la catégorie innovation — se verront remettre une enveloppe de 10 000€ qui permettra de financer leur projet. Et pour cette édition, Margot Ducancel ([Rouge aux Lèvres](#)), première ambassadrice du concours, remettra son prix “Coup de cœur” lors de la cérémonie le 26 juin prochain !

Finalistes catégorie « éco-conception »

<p>CHAMPAGNE TELMONT <i>Damery – Marne (51)</i></p> <p><i>Un champagne qui casse les codes du luxe !</i></p> <p>Fini les coffrets superflus et les bouteilles transparentes : Champagne Telmont révolutionne les codes en utilisant des rebuts de verre pour fabriquer des bouteilles légères de 800g !</p>	<p>CHATEAU DAUZAC <i>Labarde – Gironde (33)</i></p> <p><i>Comment éco-concevoir un grand cru classé ?</i></p> <p>C’est le défi que s’est donné Château Dauzac : avec la réalisation d’un bilan carbone, chaque étape est passée à la loupe pour réduire l’empreinte environnementale de sa cuvée pilote.</p>
<p>FAMILLE FABRE <i>Luc-sur-Orbieu– Aude (11)</i></p> <p><i>Les intercalaires à trous font un carton !</i></p> <p>Famille Fabre réduit son empreinte environnementale grâce à l’élimination des cartons pour la palettisation des bouteilles de vin. Résultat : moins d’emballages et des émissions carbone réduites !</p>	<p>DOMAINES FABRE – CHÂTEAU LAMOTHE <i>Cissac-Médoc – Gironde (33)</i></p> <p><i>Recyclage des glassines : mais, de quoi parlons-nous ?</i></p> <p>Les Domaines Fabre ont souhaité mettre en place le recyclage des glassines : un « papier siliconé » sur lequel les étiquettes des bouteilles de vins sont apposées.</p>
<p>ETHICDRINKS <i>Bordeaux – Gironde (33)</i></p> <p><i>L’éco-conception de la vigne au verre</i></p> <p>EthicDrinks est une start-up aux multiples certifications : Climate Neutral, Entreprise à mission, B Corp... Elle est engagée dans la réduction des impacts environnementaux de la vigne au verre !</p>	<p>LA TÊTUE <i>Lyon – Rhône (69)</i></p> <p><i>Le réemploi ultra local avec des étiquettes à planter !</i></p> <p>La Têtue travaille avec Rebooteille pour le réemploi de plus de 6 000 bouteilles et utilise des étiquettes en papier ensemencées et non collées, grâce à un lien en chanvre !</p>

Finalistes catégorie « réemploi »

<p>MAISON DU WHISKY <i>Clichy – Hauts-de-Seine (92)</i></p> <p><i>Distribuer des spiritueux en vrac : du jamais vu !</i></p> <p>La Maison du Whisky présente le projet ecoSPIRITS : une nouvelle technologie d’emballage et de distribution pour réduire l’utilisation du verre à usage unique dans le monde des spiritueux.</p>	<p>LE FOURGON <i>Mérignac – Gironde (33)</i></p> <p><i>Du vin bio consigné, livré à domicile !</i></p> <p>Le Fourgon accélère le retour du réemploi auprès du grand public en lançant sa gamme en marque propre de vins bio fabriqués par des vignerons indépendants. 30 000 bouteilles réemployées : c’est l’objectif fixé pour démarrer cette nouvelle aventure.</p>
<p>MAISON VENTENAC <i>Ventenac-Cabardès – Aude (11)</i></p> <p><i>500 000 bouteilles réemployables et allégées !</i></p> <p>Domaine viticole certifié en agriculture biologique, la Maison Ventenac a retravaillé toutes ses bouteilles avec Consign’Up pour généraliser le réemploi avec des bouteilles légères.</p>	<p>DOMAINE LE PECH D’ANDRÉ <i>Azillanet– Hérault (34)</i></p> <p><i>Le réemploi dans le Languedoc : on fonce !</i></p> <p>Le Pech d’André est un domaine viticole familial qui s’est lancé dans l’aventure du réemploi depuis plus de 2 ans avec notamment des bouteilles standard sans capsule et des étiquettes éco-conçues...</p>
<p>JOYONS <i>Paris – Paris (75)</i></p> <p><i>Le réemploi local et collaboratif, c’est Paris-ci !</i></p> <p>Joyons, la Société Coopérative d’Intérêt Collectif propose “la bouteille engagée” avec un objectif simple mais efficace : valoriser la consigne des bouteilles de vin sur le territoire francilien.</p>	<p>YSE Consigne <i>Hangenbieten – Bas-Rhin (67)</i></p> <p><i>Se faire livrer puis collecter des boissons chez vous, c’est possible !</i></p> <p>YSE pour You Save Earth, parce que l’entreprise facilite l’accès à des alternatives écologiques et locales. Du côté des producteurs jusqu’au consommateur, tout est fait pour que ça marche !</p>

Finalistes catégorie « innovation »

<p>SMURFIT KAPPA <i>Saint-Mandé – Val-de-Marne (94)</i></p> <p><i>Vitop® Uno : « Jamais sans mon Bib® ! »</i></p> <p>Smurfit Kappa a imaginé un robinet solidaire de son Bib®. Objectif : éviter qu’il ne finisse abandonné...dans la nature ! Une fois terminé, le consommateur peut facilement séparer la caisse de la poche.</p>	<p>THE KEEPERS <i>Clichy – Hauts-de-Seine (92)</i></p> <p><i>Découvrez la révolution du réemploi avec le Collector</i></p> <p>Le Collector est une borne innovante conçue pour démocratiser le réemploi à grande échelle. Il permet aux consommateurs de déposer facilement tous leurs emballages réemployables et de se faire rembourser leur consigne instantanément.</p>
<p>VERALLIA FRANCE</p>	<p>DISTRO</p>

<p><i>Courbevoie – Hauts-de-Seine (92)</i></p> <p>Une bouteille légère comme une plume</p> <p>Verallia allège la bouteille en verre bordelaise de 25% sans changer son allure. Une innovation qui permet de réduire les émissions de CO2 dans l’atmosphère, l’utilisation d’eau et d’énergie.</p>	<p><i>Plérin– Côtes-d’Armor (22)</i></p> <p>Étiquettes : 3 petits tours et puis s’en vont !</p> <p>Passer au réemploi avec des étiquettes qui s’enlèvent facilement ? C’est le défi que s’est lancé la coopérative DISTRO afin de lever un des freins majeurs pour les metteurs en marché.</p>
<p>OC’CONSIGNE <i>Lattes – Hérault (34)</i></p> <p>Tous OK pour le réemploi ?</p> <p>Oc’Consigne développe le réemploi en Occitanie à destination notamment des vigneron. Elle a récemment lancé son usine de lavage innovante et mobilise plus de 500 partenaires.</p>	<p>SEITISS <i>Gif-Sur-Yvette – Essonne (91)</i></p> <p>Fabriquer du verre avec de la cendre ?</p> <p>C’est le défi que s’est donné Seitiss pour réduire l’impact carbone de la production du verre : transformer tous les résidus de production et déchets industriels en produits circulaires.</p>

Visuels libres de droits disponibles [ICI](#)

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



Contacts presse - Léonie Ichoua & Soumaya Lourguioui - adelphe@monet-rp.com - 05 56 20 66 77