



Communiqué de presse

6 juillet 2026

Remise des prix Concours Millésime 2026

DE LA CANETTE AU CASIER CONSIGNÉ, SIX PROJETS PRIMÉS PAR ADELPHÉ POUR TRANSFORMER LES EMBALLAGES DE LA FILIÈRE VINS ET SPIRITUEUX

Pour sa 7e édition, Millésime, devenu le concours de référence qui met en lumière les initiatives vertueuses de la filière vins et spiritueux, a reçu plus de 50 candidatures et sélectionné 18 projets finalistes. Après Bordeaux en 2025, la cérémonie de remise des prix s'est tenue pour la deuxième fois en région, à Avignon, en partenariat avec le Syndicat général des vignerons des Côtes du Rhône.

Cinq lauréats ont été distingués dans les catégories **Éco-conception**, **Réemploi** et **Innovation**, à l'issue d'un processus combinant l'évaluation d'un jury d'experts et le vote du public, représentant 40 % de la note finale. Un prix **"Coup de cœur"** a également été décerné en faveur d'un projet sur le réemploi. Chaque projet lauréat bénéficie d'une **dotation de 10 000 €** destinée à soutenir la mise en œuvre ou le déploiement de son initiative, dans un contexte où les emballages représentent 30 à 40 % des émissions de CO₂ de la filière viticole.

Le palmarès reflète la diversité des acteurs engagés, du domaine familial à l'entreprise internationale, en passant par des structures coopératives ou des brasseries artisanales, illustrant l'appropriation progressive de ces enjeux par l'ensemble des acteurs de la filière.

Parmi les projets distingués cette année figurent : **Domaine des Herbauges** (Loire-Atlantique), **Georges Monin** (Cher), **Domaine des Deux Moulins** (Maine-et-Loire), **La Brasserie du Comté** (Alpes-Maritimes) et **Locaverre** (Drôme). Adelphe, le Syndicat général des vignerons des Côtes du Rhône et Margot Durancel, ambassadrice du concours et maîtresse de cérémonie, ont également décerné le Prix Coup de Cœur au **Domaine Montgilet** (Maine-et-Loire).



De gauche à droite : Daniel Macault – Domaine des Deux Moulins, Victor Lebreton - Montgilet, Jérôme Choblet - Domaine des Herbauges, Pierre Thébault - Georges Monin, Valérie Dumesny – Locaverre, Edwards Dilly - La Brasserie du Comté

DÉCOUVREZ LES PROJETS LAURÉATS

Catégorie Écoconception



DOMAINE DES HERBAUGES

Lauréat catégorie écoconception

« entreprise de moins de 10 salariés »

Bouaye – Loire-Atlantique (44)



Jérôme Choblet et sa fille - Domaine des Herbauges

L'entreprise

Domaine familial créé en 1864 en Loire-Atlantique, engagé dans l'agriculture raisonnée depuis 1982 et membre de la Convention des Entreprises pour le Climat, le Domaine des Herbauges **développe une gamme de vins en canettes aluminium pour réduire son impact carbone.**

Les actions mises en place

Ce projet, représentant un investissement de 1,6 million d'euros, poursuit un triple objectif : réduire le poids des emballages, limiter l'impact du transport et proposer un format individuel plus pratique sans compromis sur la qualité du vin. Le domaine a développé une gamme de vins en canettes aluminium, dont une version « full ouverture » pouvant servir de verre de dégustation et supprimant les gobelets jetables.

Les points forts du projet

- Réduction de 92 % du poids des emballages, 87 % d'énergie économisée à la fabrication et 88 % d'impact transport en moins par rapport au verre
- Matériau 100 % recyclé et recyclable à l'infini
- Approche innovante dans un marché français encore très attaché à la bouteille en verre
- Plan d'action « 2035 – Cap à 10 ans ! » visant la neutralité carbone
- Labellisé Terra Vitis depuis 12 ans et membre de la Convention des Entreprises pour le Climat

Pour en savoir plus : https://millesime.adelphe.fr/concours_2026/domaine-des-herbauges/



GEORGES MONIN

Lauréat catégorie écoconception

« entreprise de plus de 10 salariés »

Bourges – Cher (18)



Pierre Thébault - Georges Monin

L'entreprise

Marque française créée à Bourges en 1912, Georges Monin propose des solutions d'aromatisation de boissons, notamment des sirops. Depuis plusieurs années, l'entreprise familiale a engagé un travail structuré sur **la réduction, le réemploi et le recyclage de ses contenants.**

Les actions mises en place

Le projet concerne l'allègement des bouteilles en verre et de leurs caisses pour trois formats d'une même gamme, sans modifier les codes esthétiques de la marque. Les optimisations de design ont permis des gains de poids significatifs : -11 % pour la bouteille 70 cl (450 g à 400 g), -9 % pour le 1 L (520 g à 470 g) et -5 % pour le 25 cl (200 g à 190 g). Les caisses ont également été allégées (-14 à -24 %

en fonction des tailles utilisées) et le papier extérieur remplacé par un carton écru non blanchi. Résultats : 1 380 tonnes de verre et 242 tonnes de carton économisées par an, soit 1 347 tonnes de CO₂ évitées sur 100 % de la production verre.

Les points forts du projet

- Démarche globale sur bouteilles et caisses, à l'échelle de l'ensemble de la production (38 millions de bouteilles concernées)
- Une performance industrielle : un poids de bouteille très faible malgré des contraintes de volumes et de cadences supérieures à la moyenne du marché
- Réduction significative des matériaux : -1 380 t de verre et -242 t de carton
- Zéro rejet liquide grâce au retraitement et à la réinjection de 100 % des eaux usées
- Objectifs 2030 alignés avec l'Accord de Paris : -50 % d'émissions CO₂, 30 % d'énergie renouvelable, 50 % d'ingrédients issus de l'agroécologie
- Engagement sociétal avec un mécénat en faveur de l'insertion professionnelle et des écoles hôtelières

Pour en savoir plus : https://millesime.adelphe.fr/concours_2026/georges-monin/

Catégorie Réemploi

DOMAINE DES DEUX MOULINS

Lauréat catégorie réemploi

« entreprise de moins de 10 salariés »

Les Garennes-sur-Loire – Maine-et-Loire (49)



Daniel Macault - Domaine des Deux Moulins

L'entreprise

Exploitation familiale en agriculture biologique installée aux Garennes-sur-Loire depuis 1989, le Domaine des Deux Moulins produit des vins, principalement en circuits courts et locaux. Pour aller au-delà du seul réemploi de la bouteille, le Domaine a proposé son projet "Bouteilles et casiers réemployables".

Les actions mises en place

Repenser le conditionnement secondaire en remplaçant progressivement les cartons à usage unique par des casiers consignés pour ses clients professionnels. La logistique est gérée directement par le domaine —

livraison en casiers, récupération des bouteilles vides chez les restaurateurs — en partenariat avec ses distributeurs, et le lavage confié à Bout' à Bout' à moins de 100 km. Résultat : 73 % des bouteilles sont vendues en casiers réemployables, 17 200 cartons évités depuis 2023 et 7,1 t de CO₂ économisées grâce aux casiers en 2025. Le taux de retour atteint 34 % de collecte et 31 % de réemploi, avec un objectif de 70 % de retour à moyen terme.

Les points forts du projet

- Démarche complète, du contenant au conditionnement secondaire : bouteilles réemployables, suppression des capsules et casiers consignés
- Boucle maîtrisée de bout en bout par le domaine, laveur à moins de 100 km
- 7,1 t de CO₂ évitées grâce aux casiers en 2025 ; 17 200 cartons évités depuis 2023
- Engagements biodiversité forts : agroforesterie, haies bocagères, nichoirs, cépages résistants aux maladies
- Communication active : visites du domaine, salons, conférences, presse

Pour en savoir plus : https://millesime.adelphe.fr/concours_2026/domaine-des-deux-moulins/



LA BRASSERIE DU COMTÉ

Lauréat catégorie réemploi

« entreprise de plus de 10 salariés »

Saint-Martin-Vésubie – Alpes-Maritimes (06)



Edwards Dilly - La Brasserie du Comté

L'entreprise

Fondée en 2012 aux portes du Parc National du Mercantour, la Brasserie du Comté produit des bières et sodas 100 % naturels, artisanaux et biologiques, sans colorants ni pasteurisation. En collaboration avec l'opérateur l'Incassable, la brasserie a déployé **une boucle de réemploi locale complète dans les Alpes-Maritimes et le Var.**

Les actions mises en place

Sur le terrain, la collecte s'effectue de manière hebdomadaire en GMS et CHR, le lavage est opéré par OC'Consigne dans le sud de la France, et les étiquettes lavables sont sourcées localement. L'objectif est de remettre 200 000 bouteilles (75 cl et 1 L) réemployées sur le marché chaque année, d'atteindre 100 % de réemploi sur les grands formats d'ici fin 2026, et d'entraîner l'ensemble des brasseries locales du territoire dans ce circuit mutualisé.

Les points forts du projet

- Boucle de réemploi complète, portée par des acteurs exclusivement locaux
- Vision 360° : énergie verte à 100 % (dont 60 % auto-produite par panneaux photovoltaïques), réduction de la consommation d'eau, malts et houblons locaux
- Valorisation des drêches en snacking ou offertes aux bergers pour leurs troupeaux
- Ateliers de sensibilisation du public et communication active (site, réseaux sociaux, presse)
- Développement en parallèle de canettes 100 % renouvelables en vue de la consigne canettes d'ici fin 2028

Pour en savoir plus : https://millesime.adelphe.fr/concours_2026/la-brasserie-du-comte/

Catégorie Innovation



LOCAVERRE

Lauréat catégorie innovation

Chabeuil – Drôme (26)



Valérie Dumesny - Locaverre

L'entreprise

Entreprise coopérative engagée dans l'économie circulaire, Locaverre structure une filière territoriale de collecte, lavage et réemploi des bouteilles pour les producteurs de boissons. Depuis 2019, elle a permis le lavage et la remise en circulation de plus de 5,5 millions de bouteilles. Elle souhaite aujourd'hui **accélérer la dynamique avec l'expérimentation "Collecteurs en espaces publics"**.

Les actions mises en place

Locaverre propose de déployer des collecteurs automatisés à proximité des points d'apport volontaire de verre existants. La solution vise à dynamiser les flux retour des bouteilles réemployables sans démultiplier les points de collecte. La phase pilote est estimée à 100 000 cols par an dans une commune ou communauté de communes, avec un objectif de déploiement régional permettant de collecter jusqu'à 3,5 millions de bouteilles potentielles.

Les points forts du projet

- Solution à tester pour augmenter le taux de retour : potentiel de collecte significatif (3,5 M de bouteilles à l'échelle d'une seule région)
- Capitalisation sur les gestes de tri existants (cohabitation avec les bennes à verre) à expérimenter

- Entreprise d'insertion favorisant l'accès à l'emploi des personnes éloignées du monde du travail dans les métiers de collecte, de tri et de lavage
- Prises de décisions partagées avec les collectivités et les partenaires du territoire, avec un fort ancrage local
- Communication bénéficiant de nombreux relais d'influence

Pour en savoir plus : https://millesime.adelphe.fr/concours_2026/locaverre/

DOMAINE MONTGILET

Le prix "Coup de cœur" réemploi d'Adelphe, avec le Syndicat général des vignerons des Côtes du Rhône

Juigné-sur-Loire – Maine-et-Loire (49)



Victor Lebreton - Domaine Montgilet

L'entreprise

Installé à Juigné-sur-Loire, Montgilet s'inscrit dans une dynamique d'investissement durable : le domaine est certifié HVE depuis 2018 et en agriculture biologique depuis 2024.

Le projet

Avec "**Objectif 100 % réemployable en 2028**", Montgilet engage une transformation progressive de toute sa gamme vers des bouteilles réemployables, en s'appuyant sur Le Fourgon pour la collecte et Bout' à Bout' pour le lavage. Le projet implique le passage à une bouteille allégée de 510 grammes (contre 578 g auparavant), l'adoption d'étiquettes lavables et la suppression des capsules. La progression parle d'elle-même : de zéro bouteille réemployable en 2023, le domaine est passé à 6 300 bouteilles en 2024 (2,5 % des ventes), puis à 15 200 bouteilles en 2025 (20 % des ventes), avec un objectif de 226 000 bouteilles dès 2026, soit 90 % du besoin en production.

Les points forts du projet

- Trajectoire ambitieuse et constante depuis 2023 vers le 100 % réemploi en 2028
- Adaptation complète du packaging : bouteille allégée (510 g), étiquettes lavables, suppression des capsules
- Partenariats structurants avec Le Fourgon et Bout' à Bout'
- Bilan carbone prévu en 2026 pour poursuivre la démarche d'amélioration continue
- Communication via l'emballage (logo réemploi), relations presse et participation aux salons et événements collectifs régionaux

Pour en savoir plus : https://millesime.adelphe.fr/concours_2026/montgilet/

***Les membres du jury :**

Lucia Pereira, Directrice des Affaires Réglementaires, Réseau Vrac et Réemploi

Serge Odof, Directeur, École supérieure d'ingénieurs de Reims (ESIREims)

Clémence Hugot, Coordinatrice nationale, France Consigne

Anne-Laure Ferroir, Directrice, Terra Vitis

Gaultier Massip, Ingénieur éco-conception, Citeo

Zoé Crouseilles, Chargée de communication, Vignerons Engagés

Visuels disponibles [ICI](#)

Crédit photo : Jean-Julien GABARD

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 réduits-réemployés-recyclés, finance les collectivités locales pour les collecter et les trier, et sensibilise ses publics sur les bonnes pratiques et les bons gestes à adopter. En 2025, plus de 45 000 entreprises adhèrent à Adelphe et mobilisent environ 100 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

ADELPHÉ - MONET RP

Louise Aelbrecht et Coline Hondermarck - adelphe@monet-rp.com - 07 78 90 67 68