



## COMMUNIQUE DE PRESSE

### REMISE DE PRIX DU FONDS VERALLIA x VIGNERONS ENGAGÉS : Les 4 projets récompensés

En 2020, Verallia France, leader européen de l’emballage en verre, et le label Vignerons Engagés, premier label développement durable dans le vin, lancent un fonds de dotation de 60 000 € sur trois années, de 2020 à 2022, pour « une filière vin durable et résiliente ». Ce fonds vise à inciter les acteurs de la filière viticole française à mener des projets engagés en développement durable. L’objectif de ce fonds est de récompenser, tous les ans, 4 projets engagés de vignerons sur notre territoire.

#### A Montpellier, le 3 décembre 2021

Verallia France, qui compte sept usines implantées dans les bassins viticoles, cultive une relation de proximité avec les viticulteurs ; partenaires historiques du Groupe. Fier de cet ancrage local avec les viticulteurs, le Groupe a pour raison d’être de « réimaginer le verre pour construire un avenir durable ». Cette raison d’être reflète l’ambition de Verallia de jouer un rôle moteur dans la transformation du secteur de l’emballage en renforçant, avec l’aide de ses partenaires, la dimension circulaire et vertueuse des emballages en verre. « La raison d’être donne un cadre aux actions du Groupe et c’est en lien avec celle-ci que nous avons choisi de nous engager aux côtés du label Vignerons Engagés pour la durabilité de la filière vigneronne. » déclare Axel Guilloteau, Directeur Commercial et Marketing Verallia France

Pour cette deuxième édition du Fonds Verallia - Vignerons Engagés, plusieurs brillants projets de qualité ont été réceptionnés. Sur les conseils d’un jury d’experts du vin, le Fonds a dévoilé et récompensé d’un don de 5000€ chacun les quatre projets lauréats. La remise des prix s’est tenue, mercredi 1<sup>er</sup> décembre, sur le stand Verallia lors du Salon Sitevi à Montpellier : le salon de référence pour les équipements et savoir-faire pour les productions viti-vinicoles.

#### Des lauréats aux projets transparents :

##### 1) Cave de Lugny : projet Biodiv’vigne pour développer la biodiversité au sein du vignoble

Implantée dans le vignoble du Maconnais depuis 1926, la Cave de Lugny regroupe plus 200 exploitations réparties sur 25 communes. De là est né le projet Biodiv’vigne, un collectif de vignerons volontaires avec pour ambition commune : maintenir et développer la biodiversité au sein du vignoble.



Le projet : La cave de Lugny met en place un inventaire faunistique et floristique titanesque recensant les espèces d'êtres vivants de 6800 parcelles soit 1200 hectares. Ce projet a deux objectifs : **protéger la biodiversité et sensibiliser les consommateurs quant à celle-ci.**

**Les bénéfices environnementaux** : la préservation de la biodiversité via une meilleure connaissance de l'écosystème puis la mise en place des refuges de biodiversité (nichoirs, ruches...)

**Les bénéfices sociétaux** : la prise de conscience des consommateurs concernant l'impact de leur consommation sur l'environnement, l'implication des viticulteurs, et le lien avec de nombreuses associations (dont notamment le Conservatoire Botanique, la Ligue pour la Protection des Oiseaux, ...)

**Le mot du jury** : « *Nous avons été convaincus par l'ampleur du projet d'inventaire (1200 ha de vignes !) et son excellent ancrage local (associations de protection de l'environnement, lien avec la FF de randonnée, gestion par le groupement de producteurs GIEE Biodiv'vigne...) qui distinguera ce sentier et lui assurera une vraie fréquentation du grand public !* »

## **2) Les vignerons associés des Monts de Bourgogne : Cerço une gamme de vin bios 100% écoconçue et collaborative**

Cette union de deux coopératives bourguignonnes - **la cave des vignerons des Terres secrètes**, labélisée Vignerons Engagés en 2013, et **la cave des Hautes Côtes / Nuiton Bauroy** labélisée Vignerons Engagés en 2020, **lancent Cerço.**

Le projet : **Créer la première gamme de vins bio et 100% écoconçue et collaborative.** Grâce à l'application BEE (Bilan Environnemental des Emballages), la cave a pu analyser le cycle de vie de chaque élément constitutif du packaging leur permettant de choisir les fournisseurs les plus les composants et fournisseurs les plus durables. Suppression de la capsule de surbouchage, bouchon en liège français, bouteille allégée, étiquette frontale en papier biosourcé avec seulement 2 teintes et sans ennoblement, carton allégé recyclé avec intégration de poignées permettant la réutilisation... chaque composant a été étudié et sélectionné avec attention.

**Les bénéfices environnementaux** : la réduction de l'impact mesurée et quantifiée par rapport aux bouteilles standard (déjà allégées et écoconçues à + de 90 % au sein de la cave) : -32 % de Gaz à effet de serre, -22 % de consommation d'énergie et -26 % d'acidification de l'air (source : outils BEE d'Adelphe).

**Les bénéfices sociaux** : cette gamme a été co-construite en concertation avec plus de 30 salarié.e.s et vigneron.ne.s de la cave, réunis en groupes de travail, sur plus de 2 ans. Un vrai moyen pour chacun de s'engager à son échelle !

**Le mot du jury** : « *l'implication des salariés et viticulteurs dans le projet, le choix ambitieux de supprimer la capsule, la volonté de partager aux acteurs de la profession qui le demanderaient les tableaux comparatifs de matières, et la complète transparence sur les matériaux sélectionnés (disponible en ligne et sur demande) font de ce projet d'écoconception un sans-faute !* »

### 3 ) La cave Saint Maurice : un projet collectif pour préserver l'habitat des insectes pollinisateurs

Labellisée Vignerons Engagés depuis 2015, la Cave Saint Maurice possède parmi ses adhérents, un domaine bien particulier : le Mas de Justes. Puisqu'il appartient à un ensemble de sociétaires de tous horizons (particuliers, vignerons, collectivité, entreprise privée...), le Mas des Justes est le fruit d'un véritable engagement collectif !

Le projet : créer sur le Mas des Justes une parcelle en agroforesterie (plantation de haies mellifères de différentes hauteurs, lavandes, romarins...), et y accueillir une dizaine de ruches. Organiser des animations autour de l'abeille et des insectes pollinisateurs pour sensibiliser et expliquer l'importance de la **préservation d'espaces de biodiversité au sein d'un territoire agricole**.

**Les bénéfices environnementaux** : la préservation et le développement des insectes pollinisateurs dans le vignoble par la plantation de 440 m de linéaire de haies (mellifère, nectarifère, brise vent, paysagère).

**Les bénéfices sociétaux** : des animations grand public autour de l'abeille, la sensibilisation à propos de l'importance de la préservation du paysage cévenol dans le maintien d'un écosystème et le partenariat avec la distillerie locale pour la distillation des plants de lavandes et romarin.

**Le mot du jury** : « *Le Mas des Justes est un « living lab » comme diraient les fans de la tech, une véritable démo à ciel ouvert pour mieux comprendre la biodiversité des Cévennes et diffuser aux agriculteurs des pratiques agricoles vertueuses pour mieux la préserver au sein du vignoble. 20/20 pour le côté inspiratif et la transférabilité du projet !* »

### 4 ) Le château Sainte Roseline : miser sur la mycorhization des plants pour diminuer l'usage d'intrants et l'irrigation

Le Château de Sainte Roseline fait partie des A.O.P Côtes de Provence « Cru Classé » depuis 1955. Sa propriétaire, Aurélie Bertin, s'attache à inscrire le Château dans une démarche RSE, labellisé Vignerons Engagés depuis 2019. Le Château, comme l'ensemble de la filière vin, rencontre 2 enjeux majeurs : la nécessité de faire évoluer des pratiques viticoles en diminuant l'usage de pesticides, l'urgence de s'adapter au changement climatique et notamment aux sécheresses estivales qui affectent les vignes.

Le projet : **Miser sur la mycorhization des vignes**, une symbiose gagnant-gagnant entre des champignons du sol et la racine de la vigne. L'objectif : rendre les vignes plus résistantes aux bioagresseurs ainsi qu'à la sécheresse. Actuellement dans sa deuxième phase d'expérimentation R&D, le projet devrait porter ses fruits d'ici un peu plus de deux ans.

**Les bénéfices environnementaux** : une solution biologique et durable qui pâlie aux engrais et/ou surutilisation de machines (arrosage automatique lors de la période de sécheresse)

**Les bénéfices sociétaux** : projection de l'utilisation de cette méthode par d'autres vignobles une fois le bilan du projet établi.

**Le mot du jury** : « *La mycorhization est reconnue pour augmenter la résistance à la sécheresse et assurer une meilleure résilience face au changement climatique. Pour son caractère innovant, le jury a souhaité encourager ce projet au stade R&D.* »



---

**À propos de Verallia** - Chez Verallia, notre raison d'être est de réimaginer le verre pour construire un avenir durable. Nous voulons redéfinir la façon dont le verre est produit, réutilisé et recyclé, pour en faire le matériau d'emballage le plus durable au monde. Nous faisons cause commune avec nos clients, nos fournisseurs et d'autres partenaires tout au long de notre chaîne de valeur pour développer de nouvelles solutions saines et durables pour tous.

Avec environ 10 000 collaborateurs et 32 usines verrières dans 11 pays, nous sommes le leader européen et le troisième producteur mondial de l'emballage en verre pour les boissons et les produits alimentaires et offrons des solutions innovantes, personnalisées et respectueuses de l'environnement à plus de 10 000 entreprises dans le monde.

En 2020 Verallia produit plus de 16 milliards de bouteilles et pots en verre et a réalisé 2,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Verallia est coté sur le compartiment A du marché réglementé d'Euronext Paris (Ticker : VRLA – ISIN : FR0013447729) et figure dans les indices suivants : SBF 120, CAC Mid 60, CAC Mid & Small et CAC All-Tradable.

Pour plus d'informations : [www.verallia.com](http://www.verallia.com)

Suivez-nous sur LinkedIn , Twitter , Facebook , YouTube 

**À propos du label Vignerons Engagés** - Le label Vignerons Engagés s'appuie sur un cahier des charges exigeant et une vision globale bâtie sur quatre piliers fondamentaux. Son cahier des charges est audité tous les 18 mois par un organisme de contrôle indépendant. Il est basé sur la norme ISO 26000, et repose sur 4 piliers principaux qui sont : Agir pour l'environnement, Garantir une qualité de la vigne au verre, Soutenir le territoire et le patrimoine local, Offrir le juste prix pour le consommateur et le producteur.

Contact Vignerons Engagés : Iris Borrut – Directrice – [iris.borrut@vigneronsengages.com](mailto:iris.borrut@vigneronsengages.com)

### Contact presse

**Agence hémisphère Sud - Claire Delval [c.delval@agencehemispheresud.com](mailto:c.delval@agencehemispheresud.com) - 06.78.16.86.88**

### **Protection des données personnelles :**

*Vous pouvez vous désinscrire de notre liste de distribution de communiqués de presse à tout moment en envoyant votre demande à l'adresse email suivante :*

[donneespersonnelles.marketing@verallia.com](mailto:donneespersonnelles.marketing@verallia.com)