



Communiqué de presse

19 juin 2025

Remise des prix Concours Millésime 2025 **Eco-conception, réemploi, innovation : Adelphe récompense 6 initiatives exemplaires qui réinventent les emballages !**

À l'occasion de la remise des prix du Concours Millésime 2025, Adelphe a récompensé 6 projets (5 lauréats + 1 coup de cœur) portés par des professionnels des filières vins, spiritueux, bières et cidres, engagés dans la réduction de l'impact environnemental de leurs emballages. Pour la première fois, la remise des prix de ce concours national s'est tenue en région, en partenariat avec le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, à la Maison des Vins de Bordeaux, illustrant la volonté d'Adelphe de valoriser les bonnes pratiques au plus près des territoires. Cette édition s'inscrit dans une démarche collective visant à montrer qu'il est possible d'agir, quelle que soit la taille de l'entreprise, sur les emballages qui représentent à eux seuls 30 à 40% des émissions de CO₂ de la filière viticole.

Les **5 lauréats du Concours Millésime 2025** ont été sélectionnés parmi 18 projets finalistes, à l'issue d'un processus combinant l'évaluation d'un jury d'experts et le vote du public, qui comptait pour 40 % de la note finale. Cette 6^e édition a mobilisé plus de 80 candidats avec des initiatives concrètes autour du **réemploi, de l'éco-conception et de l'innovation**, et a enregistré une participation record du public avec plus de 6 500 votes, témoignant de l'intérêt croissant de la filière pour les enjeux d'économie circulaire mais aussi des consommateurs en quête de solutions plus responsables.

Parmi les projets distingués cette année figurent : Domaine Joblot (Saône-et-Loire), Château Galoupet (Var), Cidrerie et ruchers sarthois (Sarthe), Café de Paris (Gironde), Ekolector (Gironde).

Adelphe, le CIVB et Margot Ducancel, ambassadrice du concours et maîtresse de cérémonie, ont également attribué leur **prix "Coup de cœur"** au Domaine du Salut (Gironde).

Chaque lauréat va bénéficier d'une **dotation de 10 000 €** pour soutenir la mise en œuvre de son initiative.



De gauche à droite : Aurélia Souchal (Domaine du Salut), Dominique Gurria & Gwen Cordier (Café de Paris - Cordier), Hélène Sarkis (Domaine Joblot), Alice Innoncenti (Château du Galoupet), Mathieu Descazeaud-Louis (Ekolector)

DÉCOUVREZ LES PROJETS LAURÉATS

Catégorie Eco-conception



Gabriel Terry, Hélène Sarkis, Jean Martin, Jeanne Côté



DOMAINE JOBLOT

Lauréat catégorie éco-conception

« entreprise de moins de 10 salariés »

Givry – Saône-et-Loire (71)

L'entreprise

Le Domaine Joblot est un domaine viticole situé à Givry, en Bourgogne. Le Domaine Joblot compte 14 hectares de vignes plantées au cœur de l'appellation.

Les actions mises en place

- Allègement du poids de la bouteille : de 550 g à 410 g, soit une économie de 11,2 tonnes de verre par an
- Optimisation des caisses en carton : Cartons sans adhésifs, permettant d'économiser 16 km de ruban adhésif par an, cartons avec calage intégré, composés à 82% de recyclé, 20% de gain de palettisation pour des cartons de 12 bouteilles sur des palettes type Europe
- Amélioration des capsules : Adoption de la capsule 100% aluminium, réduite de 60 mm à 45 mm (25% de réduction)
- Optimisation des étiquettes : Papier français – FSC, encres en pigments naturels, suppression du vernis

Les points forts du projet

- Application à toute la production : 80 000 bouteilles
- Gain de matière significatif : 11,2t de verre économisé par an
- Optimisation du format d'étiquette
- Arrêt de la capsule complexe
- Engagement complet d'un point de vue préservation de la nature
- Forte implication des employés
- Cohérence des actions

Pour en savoir plus : <https://millesime.adelphe.fr/concours-2025/domaine-joblot/>



Alice Innoncenti



CHÂTEAU GALOUPET

Lauréat catégorie éco-conception
« entreprise de plus de 10 salariés »

La Londe-les-Maures – Var (83)

L'entreprise

Château Galoupet est un domaine viticole varois situé sur le littoral, au pied du massif des Maures et face aux vieux Salins d'Hyères et à l'île de Porquerolles. Acquis en juin 2019 par le groupe LVMH, le domaine a lancé une stratégie environnementale volontariste, basée sur la viticulture biologique et régénérative.

Les actions mises en place

Adoption d'une bouteille de rosé légère, recyclée et sans plastique ni métal : le projet se construit autour d'un des modèles de bouteilles les plus légères du marché, la bouteille AIR 300G produite par Verallia de 300g.

Les points forts du projet

- Important travail de réduction, sur les bouteilles et les caisses, sur un volume conséquent : 60 000 cols
- Utilisation d'une des bouteilles en verre les plus légères – à très forte proportion de recyclé
- Remplacement de la capsule de surbouchage par une solution plus vertueuse en papier
- Suppression de l'étiquette face et adoption d'une sérigraphie à l'encre
- Bouteille non blanche pour un rosé : disruptif
- De nombreuses actions menées, en particulier sur l'environnement et la préservation des écosystèmes
- Un très fort engagement local
- Volonté d'adopter une viticulture qui réinvestit dans le milieu naturel

Pour en savoir plus : <https://millesime.adelphe.fr/concours-2025/chateau-du-qaloupet/>

Catégorie Réemploi



Audrey et Julien Hamelin

CIDRERIE ET RUCHERS SARTHOIS

Lauréat catégorie réemploi

« entreprise de moins de 10 salariés »

Les Rieux – Sarthe (72)

L'entreprise

Producteurs, transformateurs de pommes à cidre et de produits apicoles, La Cidrerie et Ruchers Sarthois gère toutes les étapes de production, transformation, conditionnement, et de vente.

Les actions mises en place

Mise en place d'une boucle de réemploi complète (de la production au réemploi) gérée par un seul acteur. Récupération des contenants en verre (pots et bouteilles auprès des clients (particuliers et restauration) et mise en place du lavage afin de les remettre en conditionnement. À date, le taux de retour s'établit à 30%. En partie grâce à un circuit de vente très local : maximum 50km. Volumes annuels tout compris :

- 17 000 bouteilles de cidre
- 4 200 pots

Les points forts du projet

- Boucle complète, fermée et indépendante
- Taux de retour intéressant pour une structure indépendante : 30%
- Système de fidélité pertinent, afin d'inciter le retour des flacons
- Système adapté à tous les types de contenants en verre

- Utilisation d'étiquette restant sur les bouteilles : limite l'utilisation de nouvelles étiquettes
- Passage du bouchon et du muselet, à la capsule couronne
- Fort potentiel par rapport aux volumes, et à la croissance

Pour en savoir plus : <https://millesime.adelphe.fr/concours-2025/cidrerie-et-ruchers-sarthois/>



Gwen Cordier, Dominique Gurria



CAFE DE PARIS (CORDIER)

Lauréat catégorie réemploi

« entreprise de plus de 10 salariés »

Cubzac-les-Ponts – Gironde (33)

L'entreprise

Cordier by InVivo filiale vin d'InVivo, un des premiers groupes européens agricoles, est un acteur intégré sur toute la filière vin. Au travers de sa stratégie RSE Terra 360, Cordier développe des actions du sol au verre, pour générer un impact positif et durable.

Les actions mises en place

- Développement d'une bouteille réemployable iconique
- Collecte en réceptacle GMS (Grande et Moyenne Surface)
- Lavage
- Réemploi

Ce projet intègre de nombreux acteurs, référents dans le système du réemploi (Verallia, LOOP, Bout à Bout, ...). L'impact CO2 de l'action est mesuré :

- 29 % dès la première réutilisation des bouteilles
- 62% à partir de 5 réutilisations
- 73% pour 15 réutilisations

Les points forts du projet

- Boucle de réemploi complète
- Volumes concernés importants : 2 millions de cols par an
- Maîtrise des paramètres techniques : développement d'une bouteille adaptée, révision modification des habillages pour faciliter le réemploi, calcul des évolutions grâce à une ACV
- Mise en place en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)
- Pionnier dans son secteur : réutilisation d'une bouteille de vin effervescent

Pour en savoir plus : <https://millesime.adelphe.fr/concours-2025/cordier/>

Catégorie Innovation



Mathieu Descazeaud-Louis



EKOLECTOR

Lauréat catégorie innovation

Bordeaux – Gironde (83)

L'entreprise

Ekolector est une entreprise bordelaise proposant une solution de lavage de bouteilles innovante et compacte, afin de répondre aux besoins des acteurs de l'industrie des vins et spiritueux en circuits courts.

Les actions mises en place

- Conception d'un réseau de Systèmes de Lavage de bouteilles Autonomes et Mutualisés (les S.L.A.M), installés sur les territoires pour apporter une solution de lavage aux producteurs en circuits courts : tout producteur partenaire du S.L.A.M de son territoire peut venir laver ses bouteilles en libre-service
- La solution se veut également ultra performante dans le nettoyage grâce à des innovations techniques très spécifiques sur les résidus et les étiquettes
- Capacité d'une installation : 300 000 contenants lavés par an, à multiplier sur le territoire pour permettre le lavage des milliards de bouteilles consommées chaque année en France

Les points forts du projet

- Proposition d'une nouvelle approche pour le lavage des bouteilles/flacons en verre, avec des machines de lavage positionnées au plus près des producteurs en circuits courts
- Mutualisation de la solution entre producteurs : vin, jus, bière, cidre, spiritueux...
- Intégration des différents types de bouteilles et des acteurs du secteur, sans distinction
- Implantation locale, réduisant les distances parcourues dans la boucle de réemploi
- Investissement estimé 30 fois inférieur à une installation dite classique

Pour en savoir plus : <https://millesime.adelphe.fr/concours-2025/ekolector/>



Aurélia Souchal

DOMAINE DU SALUT

Le prix "Coup de cœur Adelphe, avec le CIVB"

L'entreprise

Petit domaine familial dans les Graves, produisant des rouges, des blancs mais aussi des liquoreux pour faire vivre la plus petite AOC de Gironde, Cérons.

Le

projet

Mise en place du réemploi sur toutes les bouteilles du domaine, soit 45 000 cols annuels mis en marché.

Les points forts du projet

- Mise en conformité des bouteilles pour permettre le réemploi, sur toute la production
- Suppression de la capsule
- Boucle de réemploi complète
- Implication dans le tissu local
- Beaucoup d'acteurs inclus dans la démarche : Bout à Bout, Le Fourgon, J'aime ma bouteille, CIVB, etc.

Pour en savoir plus : <https://millesime.adelphe.fr/concours-2025/domaine-du-salut/>

***Les membres du jury:** *Célia Rennesson* (Cofondatrice et Directrice générale, Réseau Vrac et Réemploi), *Serge Odof* (Directeur, École supérieure d'ingénieurs de Reims - ESIREIMS), *Caroline Prêtet Lataste* (Responsable Environnement – Service technique, CIVB), *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 : Martin Fanano

À propos d'Adelphe

Société agréée par l'État à but non lucratif, Adelphe est un éco-organisme filiale du groupe Citeo, 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 ses entreprises adhérentes, Adelphe les conseille 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 bons gestes à adopter. En 2025, plus de 42 000 entreprises adhèrent à Adelphe et mobilisent près de 80 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

ADELPHE - MONET RP

Louise Aelbrecht et Coline Hondermarck - adelphe@monet-rp.com - 07 85 83 31 45