

La bonne conscience fait partie du plaisir

Lorsque l'écobilan d'une bouteille de vin est bon, le consommateur peut en boire le contenu en toute bonne conscience. Une nouvelle étude genevoise compare l'écobilan d'une bouteille de vin produite à Genève, en Espagne et au Chili et consommée dans la ville rhodanienne. Les résultats sont inattendus...

L'étude accomplie en avril 2009 par l'ingénieur en environnement David Rochat du bureau SOFIES, analyse et compare les impacts potentiels que peut avoir sur l'environnement cycle de vie d'une bouteille de vin produite et mise en bouteille à Genève, en Espagne et au Chili et finalement vendue à Genève. Sont pris en considération les différentes étapes telles que la culture de la vigne, la vinification, le stockage, le transport et la vente des différents vins. Pour le vin genevois, l'étude différencie de plus un vin conçu en production intégrée (PI) et un cru provenant d'une culture biodynamique. Elle prend également partiellement en compte l'utilisation des pesticides et leurs conséquences sur l'environnement. L'enquête montre cependant qu'un vin rouge produit à Genève en viticulture biodynamique obtient pratiquement les mêmes valeurs qu'un vin rouge genevois produit en PI, que ce soit au niveau de l'influence sur l'environnement ou des répercussions sur le changement

climatique. Néanmoins, certains aspects importants tels que l'impact sur la biodiversité ou la structure du sol, pour lesquels la culture biodynamique présente un avantage, ne sont pas pris en compte par la méthode d'écobilan.

Certes, pour la production d'un vin, des détails tels que le choix d'un tracteur dans le vignoble peuvent tout à fait influencer l'écobilan. Mais, pris dans l'ensemble, la culture de la vigne et la vinification ont comparativement peu d'impact sur l'écobilan, qu'il s'agisse comme dans cette étude d'un vin produit à Genève, en Espagne ou au Chili. L'emballage, par contre, a de loin l'influence la plus grande. Dans tous les scénarios, la bouteille, l'étiquette, le bouchon et le carton alourdissent l'écobilan de plus de 50%. Pour les vins produits à l'étranger, le transport est avec une part allant de 20% à 30% le deuxième facteur le plus important. Lorsqu'un vin genevois est consommé à Genève, cela repré-



Bon pour les papilles autant que pour l'environnement: Stéphane Gros a emballé son Garanoir (Médaille d'or) dans l'emballage recyclable bag-in-box (BIB).

sente une émission totale de 350 grammes de CO₂. Pour un vin chilien consommé à Genève, le taux d'émissions monte à 650 grammes. Et pour un vin espagnol bu à Genève, ce sont 700 grammes de CO₂ qui sont produits. En comparaison, faire un trajet d'un kilomètre en automobile est la source d'une émission moyenne de 180 grammes de CO₂. Les taux apparemment plus élevés des vins espagnols par rapport au Chili sont à attribuer au type de transport, ainsi qu'aux circonstances qui font qu'en Espagne, la plus grande partie de la production d'électricité est basée sur les énergies fossiles..

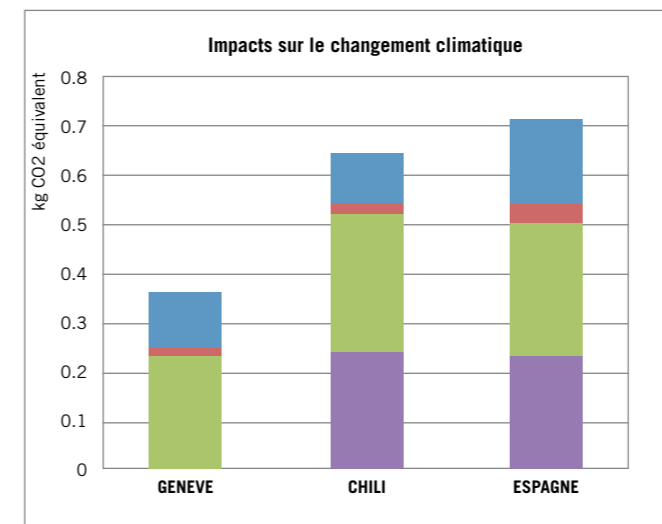
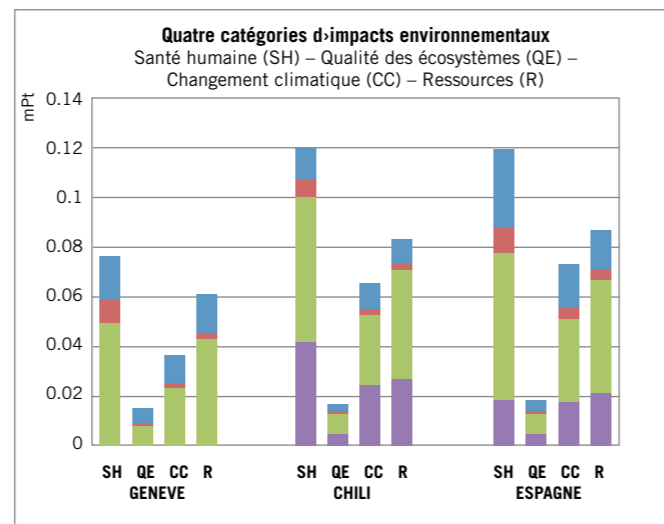
«L'ami gros»

L'écobilan des vins serait donc d'une façon générale fortement amélioré si des alternatives au récipient bouteille pouvaient être trouvées, tout au moins pour le verre, véritable gouffre énergétique. Avec le «Bag-in-Box» (BIB), une telle alterna-

tive existerait en fait déjà. David Rochat confirme d'ailleurs aussi que le bag-in-box serait de loin le contenant de vin le moins polluant actuellement. Il est intéressant que ce soit précisément Genève qui impose aujourd'hui, avec ce bag-in-box justement, de nouveaux critères de qualité. Le viticulteur novateur Stéphane Gros, de Dardagny, a commencé il y a deux ans à mettre sous l'appellation «Le vin de l'ami Gros» différents crus genevois dans des cartons d'une contenance de trois litres. Et l'un de ces vins, à savoir le «Garanoir 2007» bag-in-box, obtint effectivement aux «Sélections des Vins de Genève 2009» une note générale plus élevée que les 89,2 points nécessaires pour obtenir une médaille d'or et en fut récompensé. Etant donné sa qualité, son prix et surtout son écobilan, ce Garanoir genevois bag-in-box est le meilleur vin suisse du moment... ■

Conclusions de l'écobilan: le transport et l'emballage (la bouteille principalement) sont les facteurs les plus déterminants.

- Production
- Vinification
- Mise en bouteille (y compris production du verre)
- Transport jusqu'à Genève



Les conséquences sur le changement climatique seront d'autant moindres que le vin genevois sera consommé près de Genève.