

Lors de Vinexpo
un circuit de recyclage
à vocation sociétale
à découvrir avec VDD

OPÉRATION RECYCLONS NOS BOUCHONS, DONNONS DE L'AVENIR !

Le recyclage, un des moteurs de l'action de Vignerons en Développement Durable

Le Label VDD, qui regroupe aujourd'hui 18 caves sur l'ensemble de l'hexagone et touche plus de 70 millions de bouteilles, a, depuis sa création en 2007, entrepris de nombreuses actions dans le cadre du recyclage des déchets et matériaux.

Le liège, notamment, a fait l'objet de multiples initiatives locales au sein de caves.

VDD a souhaité mettre en place un circuit au niveau national en partenariat avec Amorim France. Vinexpo s'est associé au lancement de cette belle initiative en permettant l'implantation de 15 urnes VDD sur l'ensemble du site du salon, afin d'assurer une collecte la plus exhaustive possible.

L'objectif ? Montrer que des solutions simples et durables existent pour valoriser les déchets des bouchons issus d'une matière noble, le liège.

Des urnes identiques sont déjà utilisées par les Vignerons en Développement Durable sur leurs lieux de dégustation. Ils contribuent également activement à la sensibilisation des consommateurs et à la promotion de l'opération dans leurs circuits de distribution, dans une finalité d'aide à l'insertion professionnelle.

Une initiative en faveur des Restos du Cœur

Les Vignerons en Développement Durable ont choisi de reverser les fonds récoltés grâce à ce recyclage à une association bien connue des français :

Les Restaurants du Cœur.

En effet, l'association a mis en place un programme d'actions à l'insertion professionnelle.

Le label a souhaité soutenir cette démarche sociétale, au cœur même de l'engagement en développement durable.

C'est donc une véritable mobilisation citoyenne que les Vignerons en Développement Durable proposent à l'occasion d'un des plus importants salons mondiaux des acteurs de la filière vin, grâce à ses partenaires Amorim France et les organisateurs de Vinexpo.

RECYCLONS NOS BOUCHONS
DONNONS DE L'AVENIR !

- 1 Collecte des bouchons
- 2 Rachat du liège
OPERATION RECYCLAGE
ECOBOUCHON
by AMORIM
- 3 Transformation
création de nouveaux produits
- 4 Contribution à l'insertion professionnelle*
*grâce au rachat des bouchons de liège

au profit de
l'insertion professionnelle avec

LES RESTAURANTS DU COEUR
LES RELAIS DU COEUR

En savoir plus sur **v-dd.com**





Une nouvelle vie pour le liège

Une fois déposés dans les 15 urnes, avec l'aide précieuse de la société GSF en charge du tri du verre, les bouchons seront collectés par le leader mondial du liège : le groupe Amorim.

En effet, depuis 2009, la filiale France a mis en place un programme baptisé Ecobouchon by Amorim : Une fois collectés, les bouchons usagés sont regroupés dans des containers et transportés au Portugal dans une usine de recyclage où ils seront transformés en granulés de liège. Le transport des bouchons "à recycler" a une empreinte carbone neutre, puisqu'ils empruntent un trajet déjà existant.

Issu d'une ressource naturelle qui est indispensable au maintien de l'écosystème, le bouchon de liège est un matériau 100% naturel qui se recycle à l'infini.

La matière recyclée ne servira jamais à produire de nouveaux bouchons. Le liège trouvera une nouvelle vie sous forme de chaussures, mobilier, matériaux d'isolation, pièces pour le design et l'industrie, articles de décoration, et plein d'autres choses encore !

Le liège est valorisé pour ses propriétés techniques : il est léger, il isole du bruit et des températures extrêmes, est imputrescible... et est ainsi utilisé à de très nombreuses fins.

Une initiative d'envergure, qui illustre parfaitement le volet sociétal de la politique des Vignerons en Développement Durable pour qui les valeurs d'entraide et de solidarité sont naturelles, et une façon de prouver, une fois de plus, que l'humain est au cœur de leurs actions.

Sur Vinexpo, à la rencontre des Vignerons en Développement Durable...

- Cave de Bailly Lapière - Hall 1 DE 215-1
- Cave de Lugny - Hall 3 U330
- Cave de Tain - Hall 1 AB 42-12
- Jaillance - Hall 1 A 30
- Loire propriétés - Hall 1 D 39
- Moulin de la roque - Hall 1 DE 31-2
- Sieur d'Arques - Hall 1 BC 49
- Vignerons de Buxy - Hall 1 Stand DE 215-1
- Vignerons de Caractère - Hall 1 AB 42-3
- Vignerons des terres secrètes - Hall 1 B226

Contact Presse : Louise Massaux - 06 45 71 24 91 - louise.massaux@vinorealys.com

Contact Vignerons en Développement Durable : Murielle Chardin-Frouin - 04 75 08 20 87