

Des études cavistes associées au SCP



Y a-t-il renouveau du principe des consignes chez les cavistes ?

**Salon des vins de Loire
6 février 2017**

La presse aime les belles histoires constructives

La consigne redevient un sujet léger qui détend l'atmosphère, dans la lignée des réflexions Zéro Déchet, retour aux vertus du local, ...

Nostalgie ? Nouvelles tendances ? Ou clichés légers sur des micro-niches qui ne font de mal personne ?

Nous avons interrogé les cavistes ...

- enquête téléphonique annuelle 2016 = 1682 cavistes ont répondu à un questionnaire téléphonique entre mars et juillet 2016 (+ *chaines*)
- enquête qualitative début 2017 = 15 cavistes interrogés parmi ceux qui se sont dit très ouverts au principe de la consigne dans leur boutique.

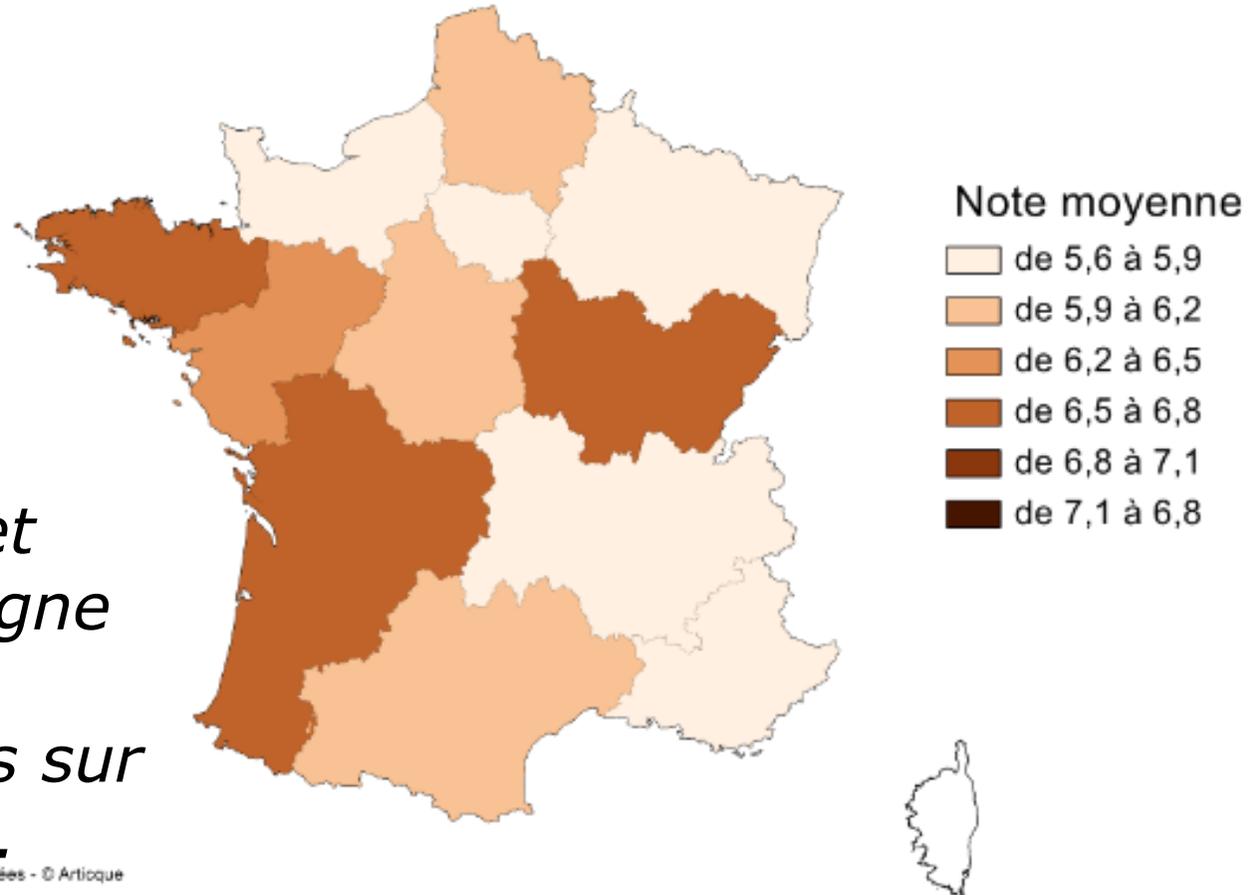
Quelle est votre opinion en tant que Caviste concernant les bouteilles et emballages consignés en général ?

Quelle est votre opinion en tant que Caviste concernant les bouteilles et emballages consignés en général ?
(de 1 à 10 : 1 = aucun intérêt à 10 = primordial)

Moyenne nationale de 6,2

Les cavistes de France interrogés (1482 répondants, issus de l'enquête téléphonique réalisée de mars à juillet 2016) trouvent la consigne plutôt positive. Des avis plus favorables sur la flèche Ouest du pays.

Carte réalisée avec Cartes & Données - © Artique



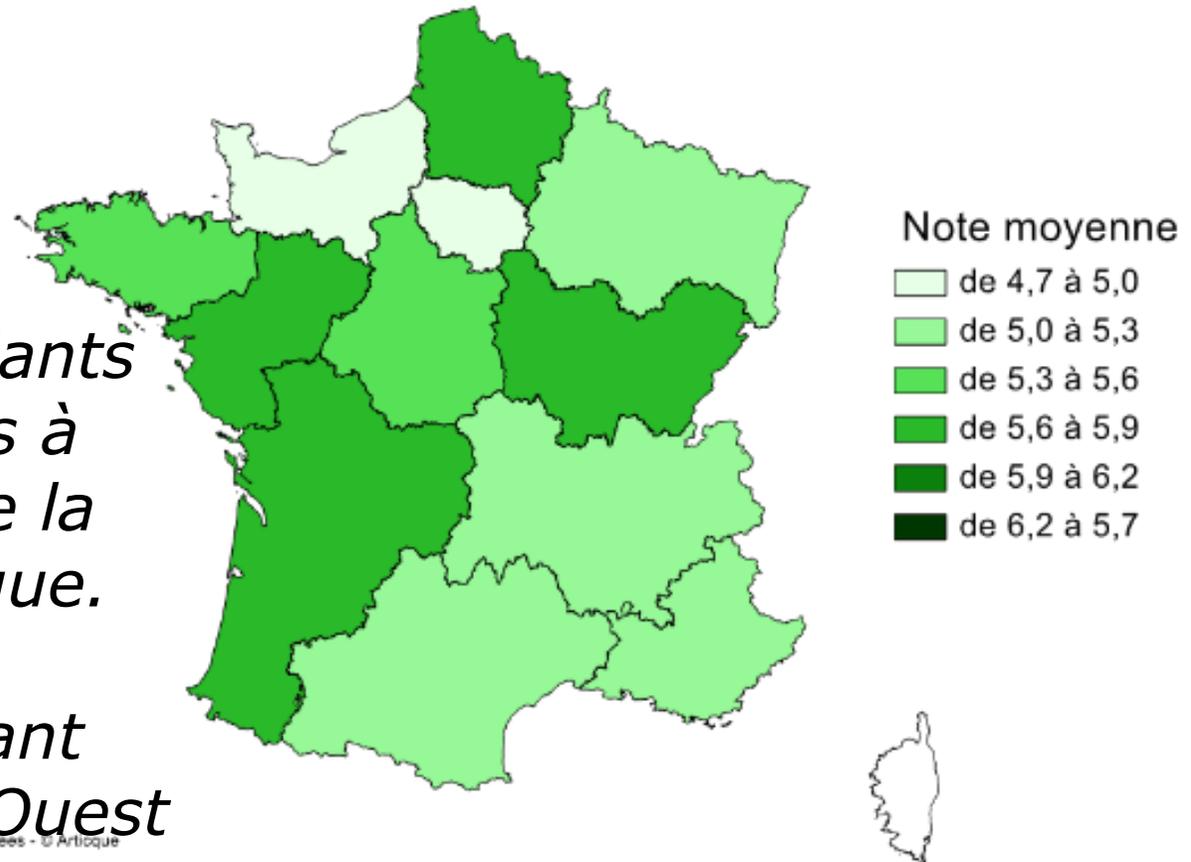
Quid de l'application dans la cave ?

Moyenne nationale de 5,5

*Et si l'occasion se présentait, qu'en serait-il dans votre boutique ?
(de 1 = hostile à 10 = c'est déjà fait ; 5 = Ne sait pas)*

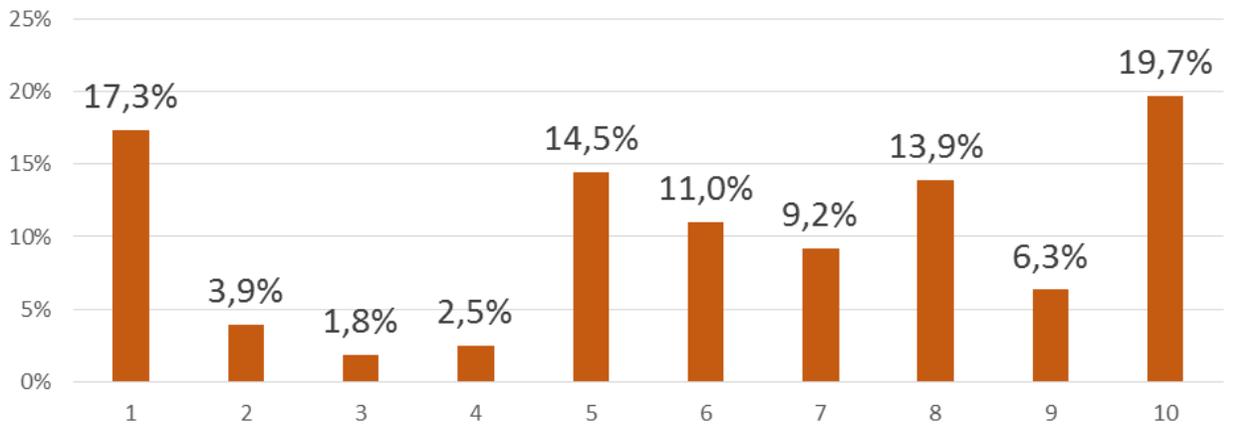
Les 1462 cavistes répondants sont un peu plus réticents à l'idée de mettre en œuvre la consigne dans leur boutique.

Les cavistes sont cependant plus partants sur façade Ouest du pays + Hauts-de-France.



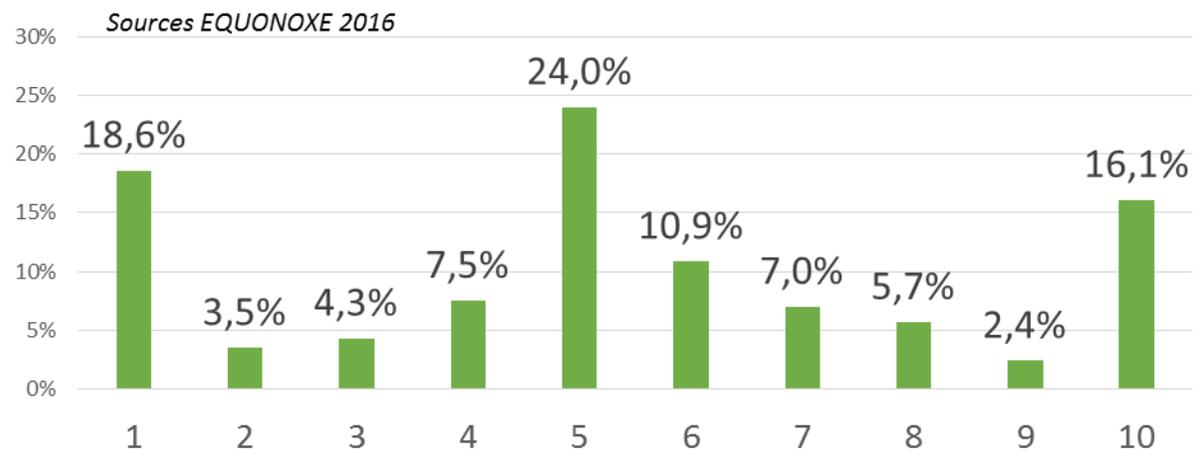
39,9% des cavistes ont une image très favorable de la consigne (8 à 10) ... et 23% sont opposés

Les opinions des cavistes interrogés en 2016 sur la consigne en général



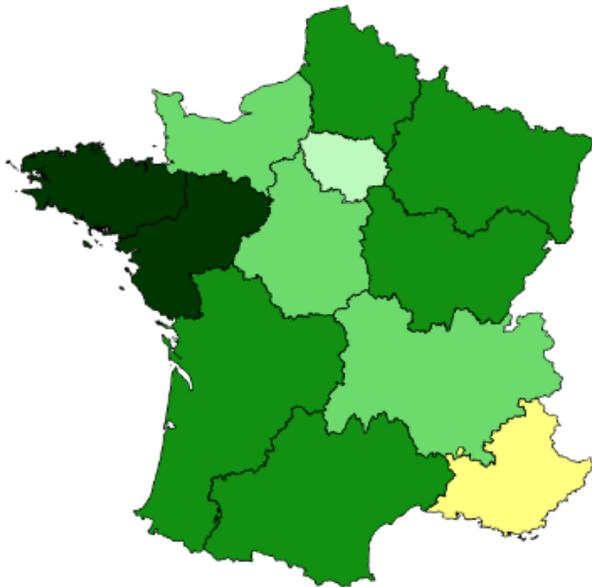
La mise en oeuvre dans la boutique ?
(de 1 = hostile à 10 = c'est déjà fait ; 5 = Ne sait pas)

Mais seuls 24,2% seraient partants pour la mettre en œuvre (8 à 10) alors que 26,4% y seraient hostiles (1 à 3)



Qui sont les cavistes favorables à l'idée et ceux qui sont prêts à la mettre en oeuvre ?

Le poids des cavistes favorables à la consigne en général (notes 8 à 10)

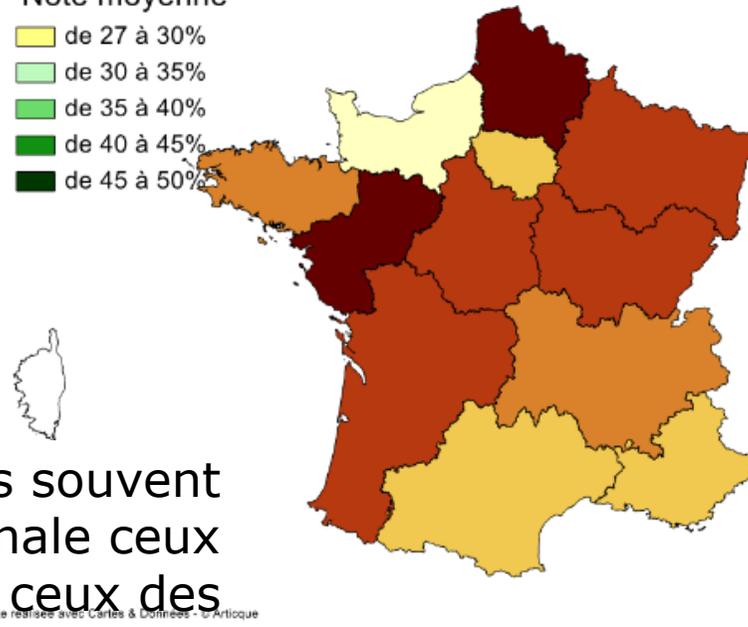


Carte réalisée avec Cartes & Données - © Artique

Mais la carte des cavistes les plus souvent partants pour son application signale ceux des Hauts-de-France rejoignant ceux des Pays de Loire...

Le poids des cavistes partants pour installer la consigne dans leur boutique (notes 8 à 10)

Note moyenne



Note moyenne

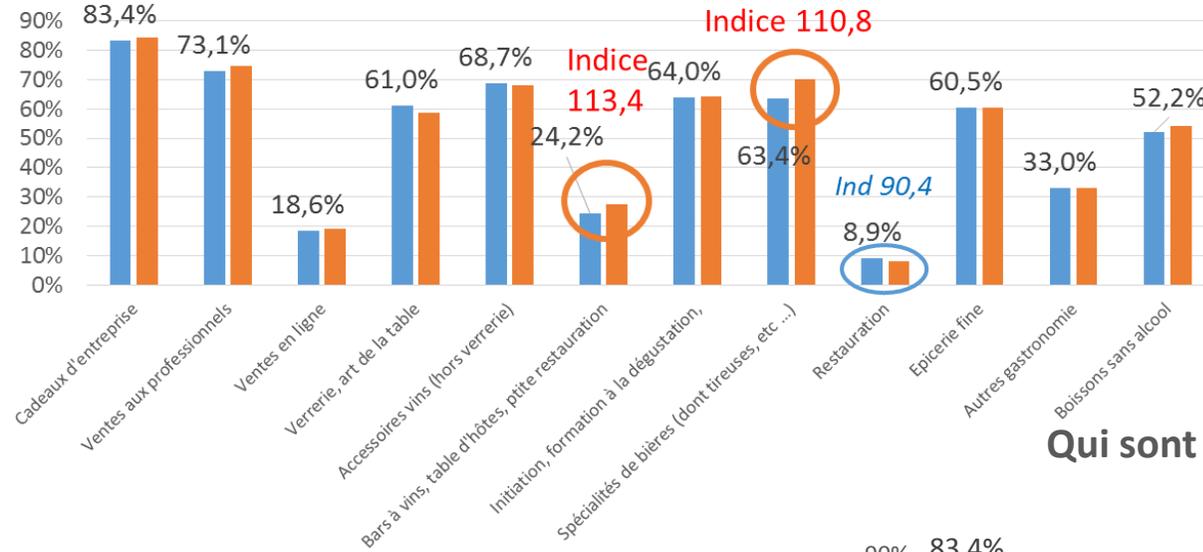


Carte réalisée avec Cartes & Données - © Artique

Qui sont les cavistes favorables à l'idée et ceux qui sont prêts à la mettre en oeuvre ?

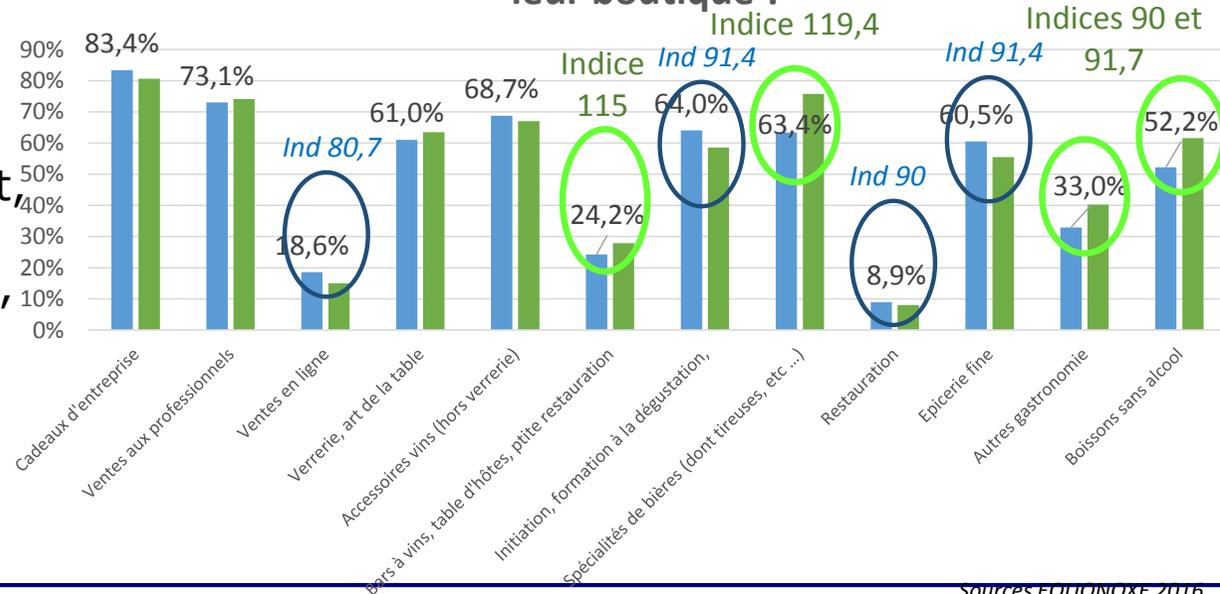
Sources EQUONOXE 2016

Qui sont les cavistes favorables sur le principe ?



Les spécialistes de bières et ceux qui proposent des consommations sur place, c'est sûr.

Qui sont les cavistes partant pour l'appliquer dans leur boutique ?



Mais aussi, dès lors qu'on parle concret, les cavistes positionnés sur des gammes complémentaires larges (BSA, autres gastronomies)... Alors que les cavistes positionnés sur la vente en ligne, la restauration ou l'épicerie fine sont clairement plus frileux...

Les arguments pour

(enquête qualitative auprès de 15 cavistes début 2017)

- Une tradition durable :
 - « on pratique la consigne depuis toujours »
 - « je pratique la consigne depuis 2008 »
 - « nous faisons ça depuis 3 générations »
 - « nous pratiquons la consigne depuis 25 ans »
 - « la consigne existe depuis 1924 chez nous »
 - « ça fait 90 ans que nous faisons de la consigne »
- Dynamiser la fréquentation :
 - « Cela fait revenir les clients chez nous donc ça fidélise »
 - « Les gens qui pratiquent la consigne ne vont du coup pas aux super ou hypermarchés ».
- Les enjeux écologiques

Consigne appliquée essentiellement sur les bières étrangères et très rarement pour le vin

- Des apports culturels issus des brasseurs belges, allemands etc :

« les fournisseurs l'exigent »

« ce sont les fournisseurs belges qui m'obligent »

« Les personnes consommatrices de vin ont tendance à conserver les bouteilles, ils ne consomment pas leur vin rapidement car il se conserve. Avec la bière c'est différent car elle est vendue en petit format et elle a une date de péremption »

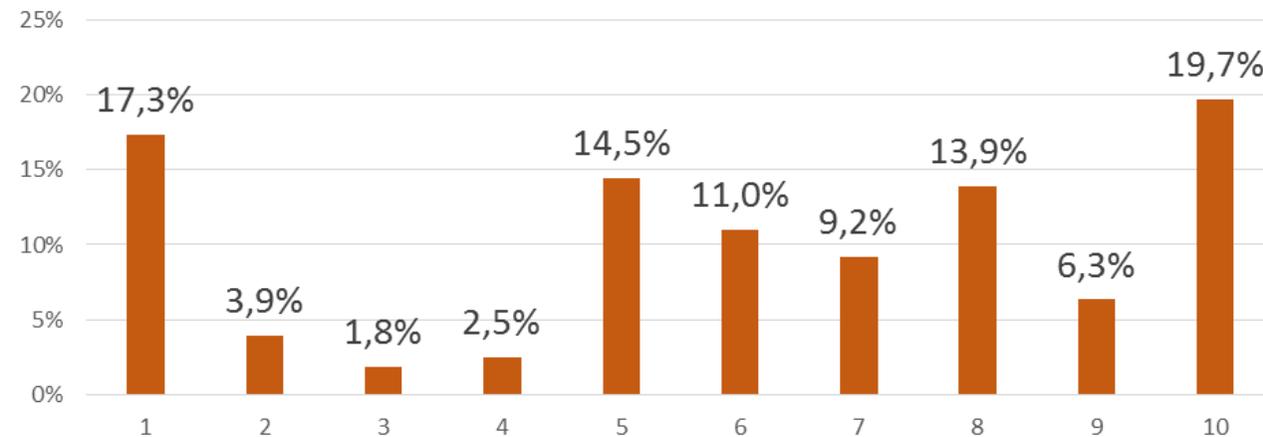
Cependant, les rares qui consignent des bouteilles de vins y associent parfois une offre de remplissages des bouteilles.

« Le vin se consomme en moins d'un mois en général, les clients reviennent avec leur bouteille vides qu'on remplit ».

Chez ces cavistes, les volumes concernés représentent de 30 à 80% de leurs ventes de bières et vins

23% des cavistes sont défavorables au principe de la consigne en général et 26,4% seraient même hostiles ...

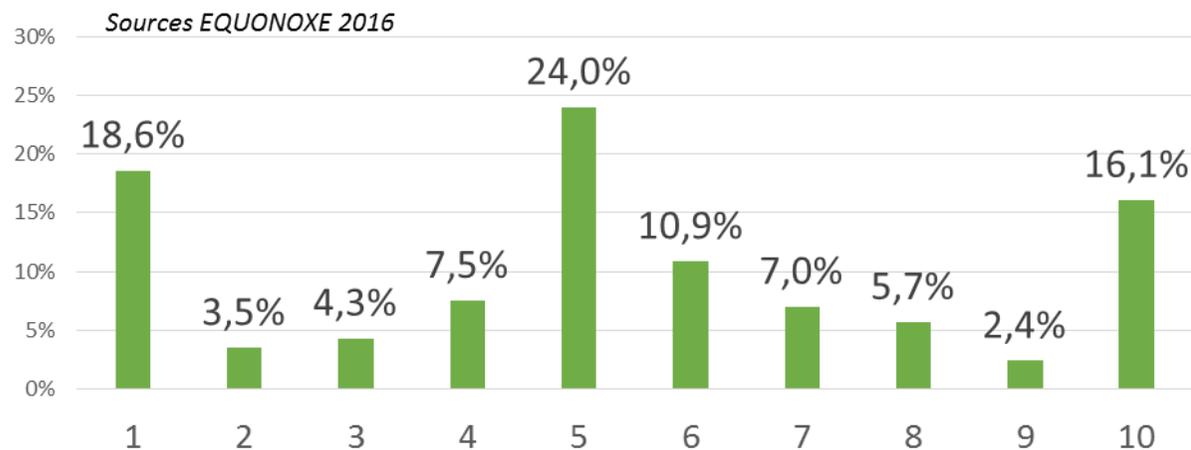
Les opinions des cavistes interrogés en 2016 sur la consigne en général



La mise en oeuvre dans la boutique ?

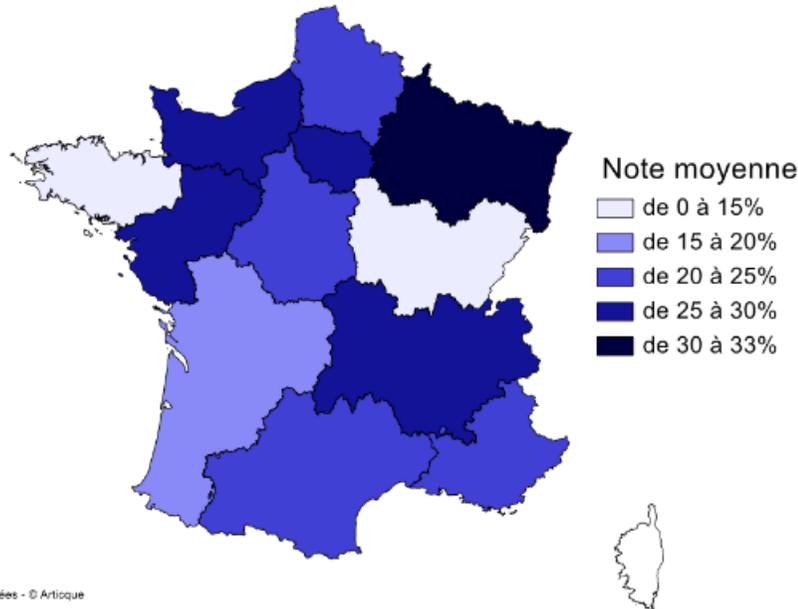
(de 1 = hostile à 10 = c'est déjà fait ; 5 = Ne sait pas)

En moyenne, il y a 1 an d'écart en moyenne entre les cavistes favorables et/ou partants et les cavistes hostiles/opposés (1971,... vs 1970,2)



Qui sont les cavistes défavorables à l'idée et ceux hostiles à sa mise en oeuvre ?

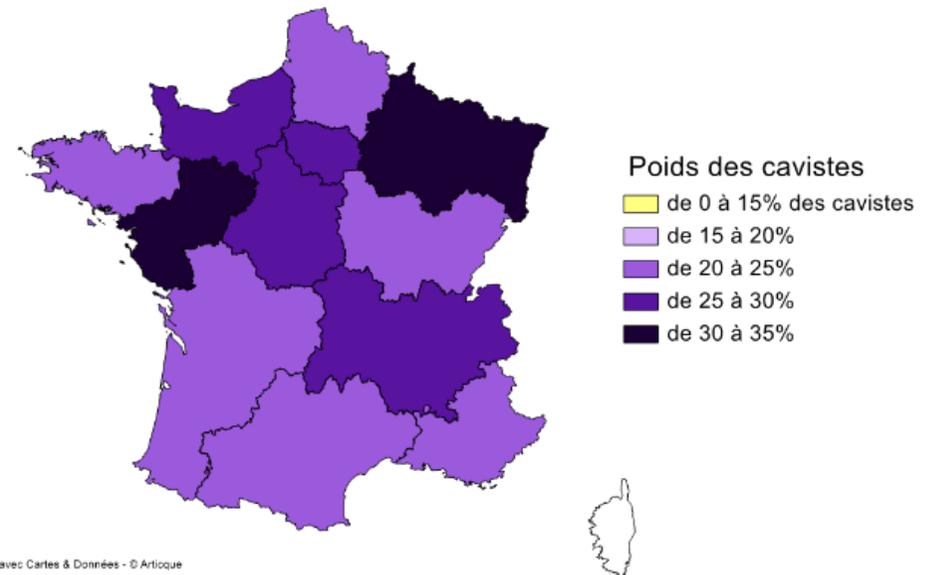
Le poids des cavistes hostiles à la consigne en général (notes 1 à 3)



Et ce sont aussi ceux qui comptent le plus d'hostiles, comme les Pays-de-Loire et les régions centrales du pays...

Les cavistes du Grand Est sont particulièrement plus nombreux à en avoir une mauvaise image mais ils ne sont pas les seuls ...

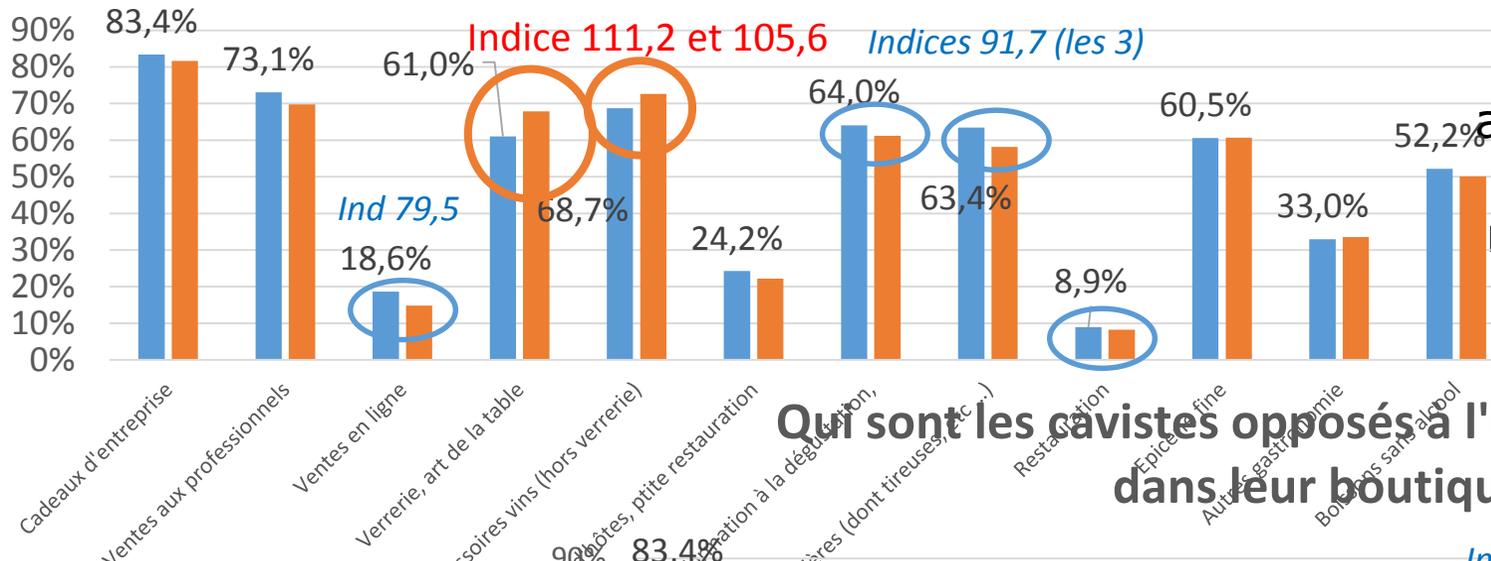
Le poids des cavistes opposés à toute mise en oeuvre de la consigne dans leur boutique (notes 1 à 3)



Qui sont les cavistes favorables à l'idée et ceux qui sont prêts à la mettre en oeuvre ?

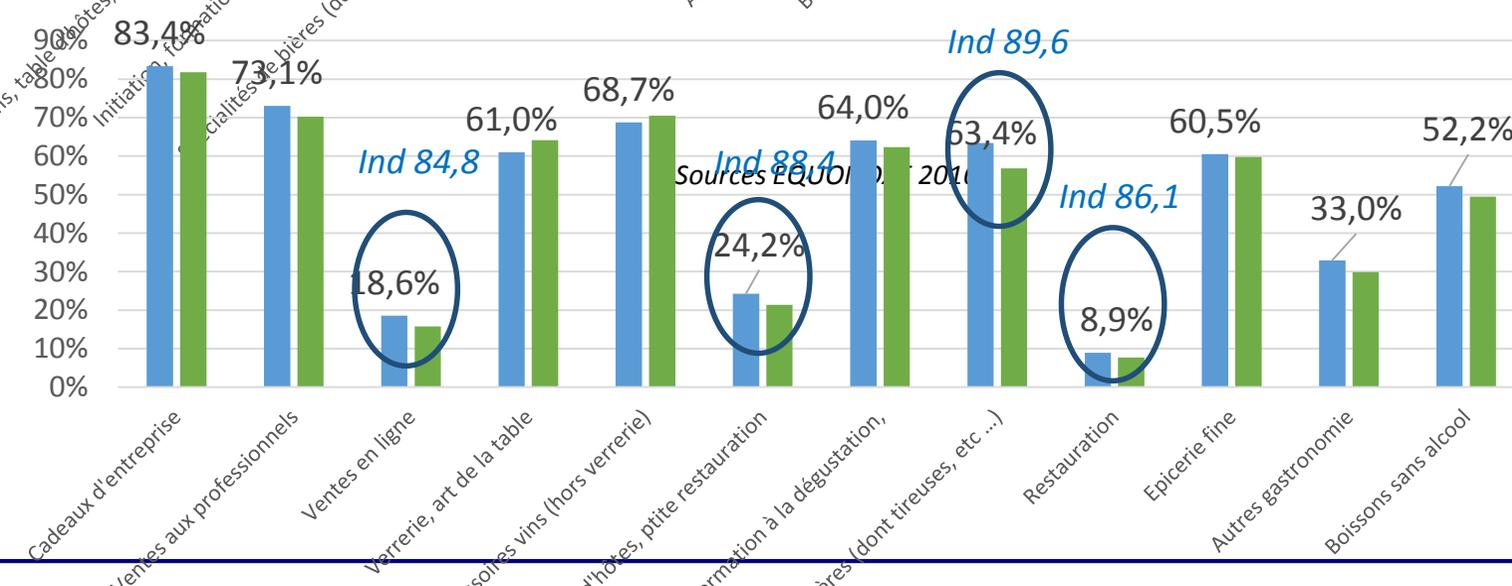
Qui sont les cavistes d'emblée hostiles au principe ?

= les cavistes proposant art de la table et accessoires, alors que ces mauvaises images sont moins négatives chez ceux qui offrent Cours, Bières voire restauration...



Qui sont les cavistes opposés à l'idée de l'appliquer dans leur boutique ?

Les moins opposés à toute mise en oeuvre dans leur boutique sont aussi chez ceux qui pratiquent ventes en ligne, bars à vins, bières et restauration ...



Les arguments contre :

(enquête qualitative auprès de 15 cavistes début 2017)

- **Une image ringarde ?**

« C'est dépassé »

« vous retardez, là ? »

*Une vraie rupture
générationnelle selon les
enquêteuses...?*

- **Trop contraignant**

Travail supplémentaire : récupération, tri, ...

Manque de place

Gestion nécessite logiciel adapté

Logistique importante pour gérer les retours
(transport, etc...)

- **Positionnement différent**

« On n'a pas vocation à être recycleurs »

Aujourd'hui, consigner le vin semble utopique

1/ Depuis l'abandon de la consigne en 1992, laissant place aux mécanismes du recyclage d'éco emballage qui a suivi, c'est plus que des habitudes qui ont été perdues :

« Avant, les bouteilles ne cassaient pas aussi vite. Aujourd'hui elles sont plus légères donc difficiles à récupérer ».

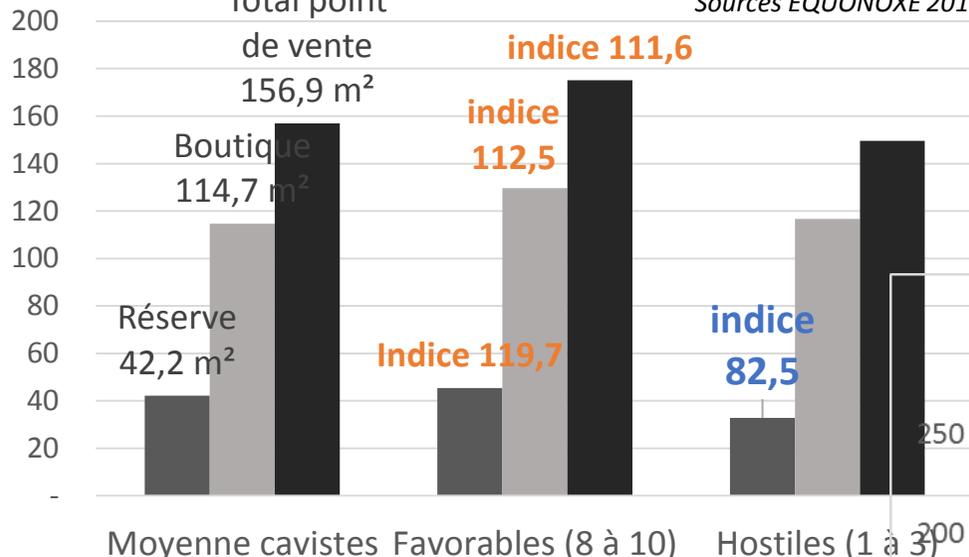
Donc il ne s'agit clairement pas réfléchir en termes de « retour en arrière » mais de raisonner à l'échelle de la filière.

2/ Contrairement aux bières, les formes des bouteilles de vins sont partagées par les appellations/régions : comment distinguer les bouteilles vendues par les autres circuits ?

Les cavistes favorables à l'idée et à la mise en oeuvre de la consigne sont ceux qui ont le plus d'espaces

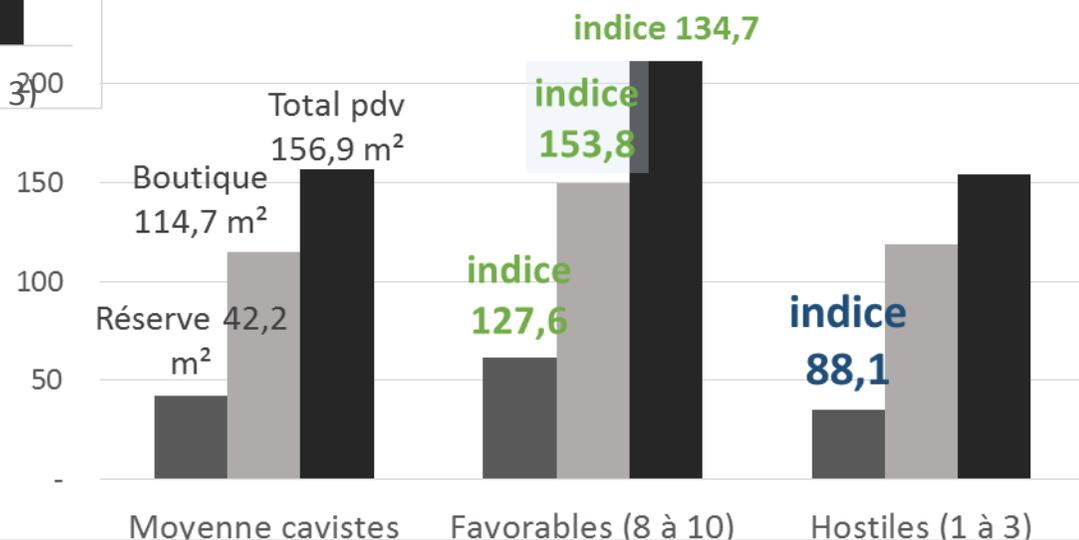
Les cavistes et la consigne, des avis qui diffèrent avec les surfaces

Total point de vente Sources EQUONOXE 2016



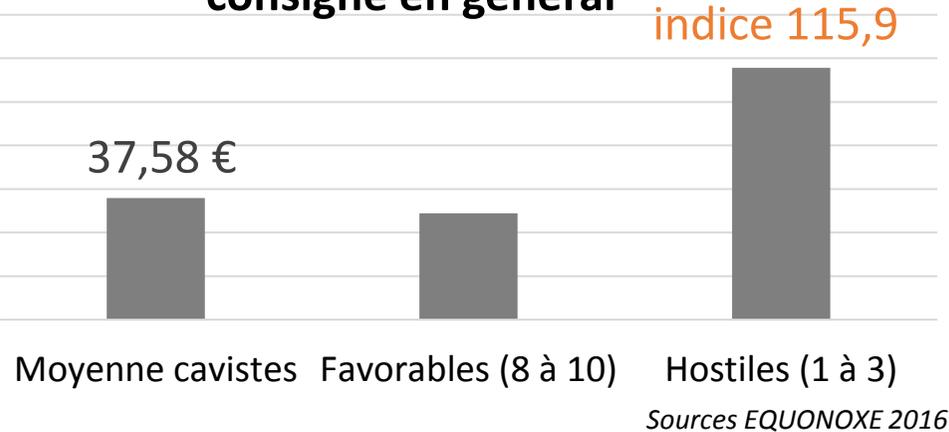
La mise en oeuvre de la consigne, tout est possible avec de la place

Sources EQUONOXE 2016

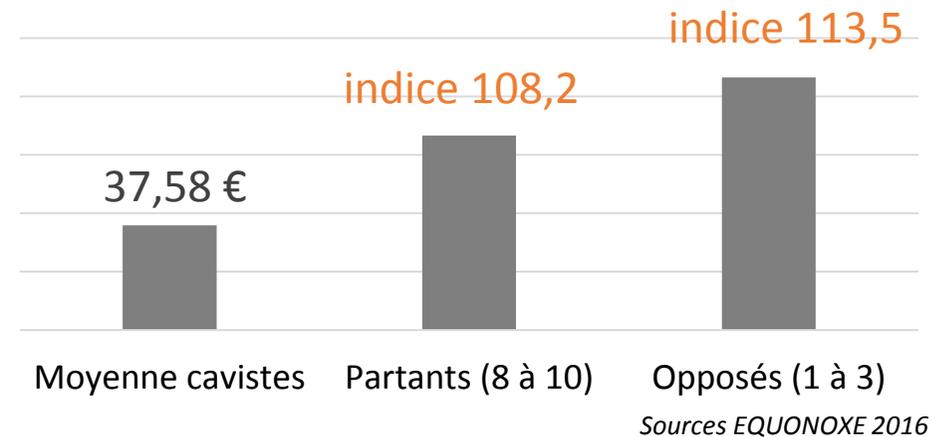


Un sujet qui radicalise les cavistes faisant les plus gros paniers

Les cavistes à forts paniers moyens sont nettement plus hostiles à la consigne en général

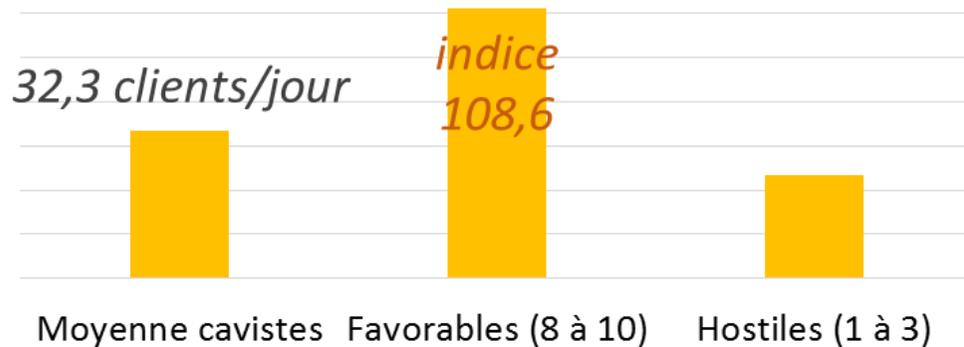


Un débat fort entre cavistes à gros paniers moyen



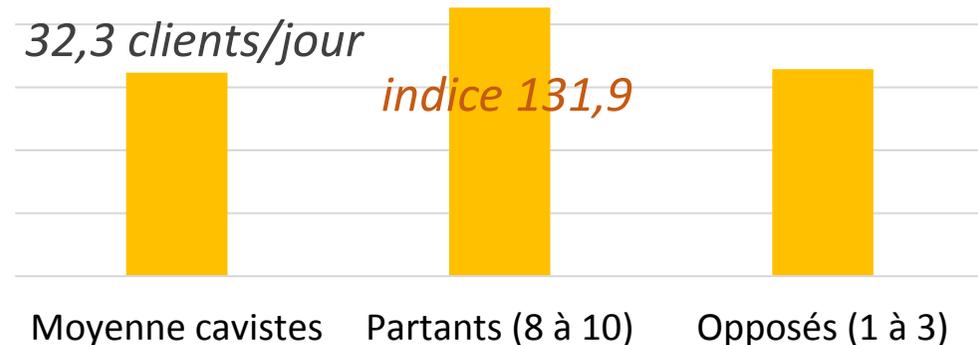
Par contre, les cavistes très fréquentés sont nettement plus partants

Les cavistes les plus favorables à la consigne en général accueillent davantage de clients/jour



Sources EQUONOXE 2016

Et ils sont plus représentés parmi ceux prêts à envisager favorablement sa mise en oeuvre dans leur boutique



Sources EQUONOXE 2016

L'argument écologique ?

- **Difficile à démontrer :**

« implique beaucoup de transport de conditionnements vides pour les reprises ... et le retour se fait vers les entreprises à l'étranger donc on est largement au-delà des 260 km théoriques (seuil écologiquement intéressant selon l'ADEME)

- **Cohérence : le sens de l'histoire ?**

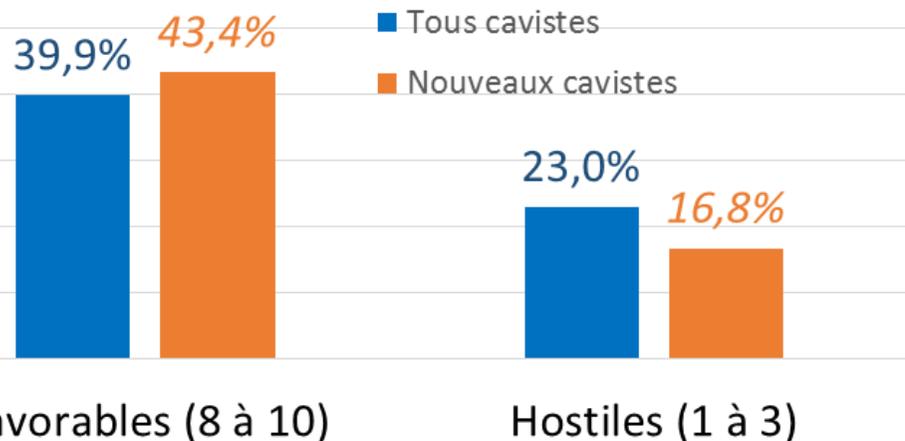
- Les poids des bouteilles tendent à diminuer depuis 1992 pour alléger le bilan carbone

- De + en + d'emballages sont recyclables : «maintenant il y a des futs jetables non consignés alors que jusqu'ici les fûts étaient consignés à hauteur de 65 €/fut »...

Quel intérêt écologique d'une telle immobilisation de capitaux si ces conditionnements devenaient réellement recyclables via la filière éco emballage ... !? Des vrais calculs à faire pour peser Pour et Contre.

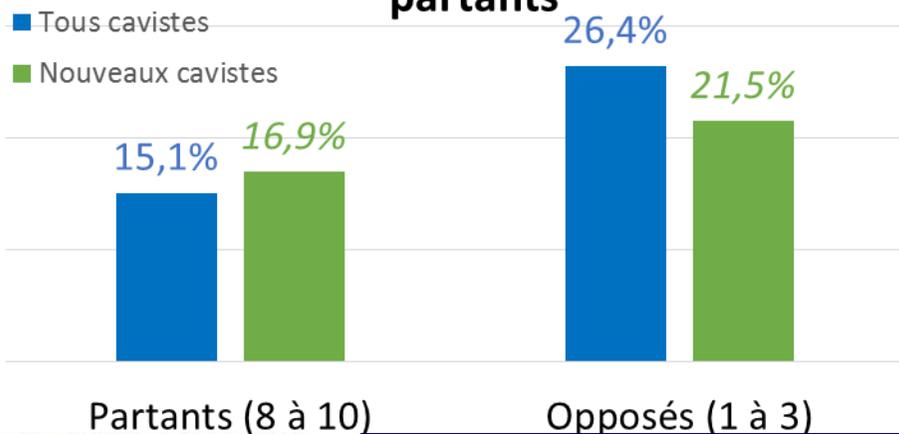
Pourquoi alors ce sujet est-il si « jeune » ?

Les nouveaux cavistes sont plus favorables à la consigne en général



Sources EQUONOXE 2016

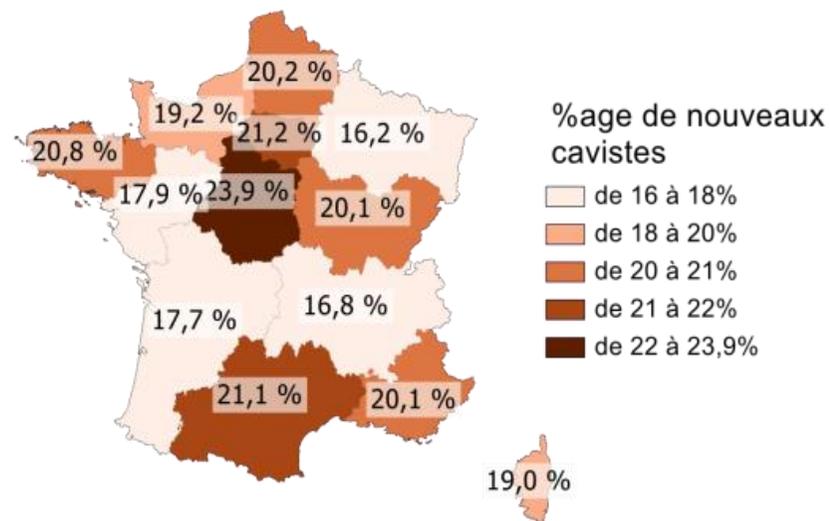
Les nouveaux cavistes sont davantage partants



Sources EQUONOXE 2016

Au cours des 2 derniers exercices, 19,3% des points de vente ont soit été repris par de nouveaux propriétaires soit ont été créés = les Nouveaux cavistes.

Le poids des nouveaux cavistes



Carte réalisée avec Cartes & Données - © Artique

La suite...? À créer

Pour quoi ? Pour qui ? Quels intérêts ? Par qui ?

Des véritables synergies à créer entre ceux qui s'interrogent aujourd'hui (collectivité locale, chambre(s?) d'agriculture, syndicat de producteurs ?, distributeurs spécialisés, ...?)

Merci de votre attention

« Les cavistes peuvent changer le comportement des personnes de 30-35 ans. C'est aux cavistes d'éduquer le consommateur et de l'aider à s'adapter à ce concept. »

*Pour tous renseignements ou remarques,
nathalie.viet@equonoxe.fr*

Merci de votre attention

Pour tous renseignements ou remarques sur cette étude :

nathalie.viet@equonoxe.fr

Et aussi,
www.cavistesprofessionnels.fr

