

Vin & emballage

L'emballage change de peaux

À l'occasion du colloque 'Vins & emballages' qui se déroulait le 6 juin dernier, à Montpellier SupAgro, les spécialistes de l'emballage du vin ont dévoilé leurs dernières innovations, en cours ou à venir.

Obturbateur, verre, capsule à vis, BIB, PET... les nouveautés foisonnent tant l'emballage est source de diversification et de segmentation. Lors du colloque organisé par l'ICV et Pure Environnement, colloque qui se déroulait le 6 juin dernier à SupAgro, les « faiseurs » d'emballage ont annoncé quelques nouveautés à venir et d'autres en phase d'industrialisation.

Christophe Loisel, de Diam Bouchage (CA : 79 millions d'euros en 2012), rappelait que « l'obturbateur devait proposer une neutralité sensorielle mais aussi une durée de vie mécanique adaptée à la durée de garde de la bouteille, tout en accompagnant de façon optimale le vin grâce à une perméabilité à l'oxygène adaptée ». Diam Bouchage travaille actuellement sur deux sujets : le TCA et la perméabilité des obturbateurs.

Dans le premier cas, Diam Bouchage est en train de développer un procédé per-

VAL D'ORBIEU
Entreprise Coopérative Viticole Plurielle

ACCUEIL | LE GROUPE | ACTUALITÉS | LES VINS | OENOTOURISME | CONTACT

Vous êtes ici: Accueil / Les Vins / WINEWAY

WINE WAY

Plus fonctionnelle, cette bouteille est incassable, facile à transporter et simple à ouvrir et à fermer.

Fiche technique du vins :

Type : Vin
Couleur : Rosé
Appellation : Vin de France
Marque : Wine Way (Novinpal)
Cépage : Cinsault
Millésime :
Contenant : 75 cl

Plus légère, cette bouteille 100% recyclable est fabriquée à partir de plastiques recyclés. Les saveurs de ce vin sont préservées grâce à la technologie Novinpal®. Protégés de l'oxygène, les arômes du vin se révèlent du premier au dernier verre.

Style du vin :
Température de service : 10°-12°C
Potentiel de garde : à consommer dans l'année
Contact :

Notes de dégustation :

Robe : rose tendre, limpide et brillante.
Nez : intense à dominante de petits fruits rouges.
Bouche : fraîche, fruitée, ample et délicate.

Données utiles :

Récompenses :

[+1](#) [Facebook](#) [0](#) [Twitter](#) [0](#)

Recherche

[FR](#) [EN](#) [ES](#) [PT](#) [IT](#) [DE](#) [NL](#) [RU](#) [CN](#) [JP](#) [KR](#) [IN](#) [BR](#) [MX](#) [AR](#) [CL](#) [CO](#) [PE](#) [VE](#) [EC](#) [CR](#) [PR](#) [US](#) [CA](#) [MX](#) [AR](#) [CL](#) [CO](#) [PE](#) [VE](#) [EC](#) [CR](#) [PR](#) [US](#) [CA](#)

Actualités

Offres de prestations "Mariage" 20/01/2012

ELLE à Table, l'incontournable "Cuvée Mythique" 21/12/2012

Les Jus de Fruits Bio "Les fées Bio" à Télématin 21/12/2012

Nos terroirs



Envoyer à un ami

La page de présentation d'une référence commercialisée par le groupe Val d'Orbieu en bouteille PET allégée.

mettant d'extraire le TCA par un nouveau procédé d'extraction (CO₂ supercritique,

ndlr). Elle va accompagner ce développement par la création d'une 3^e usine de production, à Céret, dans les Pyrénées-Orientales, pour un investissement de 33 M€. « Le CO₂ est une technique douce puisqu'elle n'a pas recours à l'utilisation de solvant. Cette technique du CO₂ supercritique est notamment déjà à l'œuvre dans l'extraction d'arômes. »

La capsule à vis s'attaque à la perméabilité

Pour Diam Bouchage, la perméabilité à l'oxygène, c'est-à-dire l'évolution du vin en bouteille, est un des axes fort de recherche. L'entreprise a d'ailleurs mis au point un système d'évaluation des bouchons qui « permet d'évaluer le vieillissement de nos bouchons à différentes températures ». Cet outil, le perméamètre, est un outil de diagnostic rapide validé en 2012 et qui a déjà fait l'objet de trois dépôts de brevet. Dans le détail, cet outil permet de mesurer en quelques jours la perméabilité effective du bouchon. « Nous faisons le vide de part et d'autre du bouchon et un indice nous donne le coefficient de diffusion de l'oxygène. » Ce travail lui permet

Le verre prend le virage de l'éco-conception

Le verre, dans ce contexte changeant et plein d'innovation, n'a pas dit son dernier mot, comme le rappelait Mireille Battaglia et Pascal Montier, de Verralía (Saint-Gobain Emballage). Le verre a de vrais atouts à mettre en avant par rapport à l'environnement et à la créativité. Recyclable à 100%, 70% du verre est aujourd'hui recyclé avec des innovations fortes sur le traitement lui-même : Verralía a ainsi mis en place un tri optique du verre blanc du verre de couleur « pour cibler la destination du four de recyclage », précise les représentants de l'entreprise. D'importants progrès ont également été fait sur les rejets atmosphériques avec la mise en place d'électro-filtres qui a permis de réduire les rejets de CO₂ de 90% en 5 ans, « et de 17% en 6 ans », mais aussi de réduire par deux la consommation énergétique des fours en 50 ans. « Nous travaillons actuellement sur différents fronts comme la réduction des émissions dans l'environnement, la biomasse mais aussi le poids de la bouteille avec la gamme Ecova. Sans parler des innovations de forme des bouteilles que nous proposons chaque année. Nous proposons en moyenne 80 nouvelles bouteilles par an, dont une quarantaine pour le vin. »

La gamme Ecova présente aujourd'hui plusieurs déclinaisons : la gamme Tradition Ecova (Bordelaise et Bourgogne) descend de 550 à 460 g, la gamme Ecova Evolution de 460 à 395 g, la Champenoise Ecova de 900 à 835 g... « Eco-conçues, ces déclinaisons Ecova répondent aux mêmes standards de qualité techniques et esthétiques que les modèles traditionnels de leur gamme, tout en bénéficiant de l'ensemble des avantages environnementaux du verre et du process maîtrisé : bouteilles recyclables à 100%, diminution des émissions de CO₂ en production et transports, pas de déchet ultime... » peut ont d'ailleurs lire sur le site de Verralía.



Dans cette bataille de l'emballage du vin, la filière verre n'a pas dit son dernier mot et met en avant l'éco-conception et le recyclage du verre.

de proposer une gamme d'obturateur (Diam 3-5, Diam 5 et Diam 10) adaptée à la durée de garde du vin.

La capsule à vis est une autre des révolutions intervenues dans le packaging des vins ces dernières années. Philippe Exertier, du groupe Amcor, a présenté la nouvelle gamme de capsule à vis Stelvin Inside présentant une perméabilité variable en fonction du type de vin. La gamme est composée de 4 type de joints aux perméabilités distinctes (1 O₂, 3 O₂, 5 O₂, 7 O₂). Amcor, groupe australien, a installé 3 usines en France pour produire des capsules à vis (CA : 200 M€). « Le marché de

la capsule à vis représente actuellement entre 4,5 milliards d'euros au niveau mondial. Mais ce qu'il faut noter c'est que la capsule à vis a multiplié ses ventes par dix en sept ans. » En France, ce marché a réellement pris de la consistance à partir de 2003.

Eco-conception en fer de lance.

L'éco-conception est une tendance grandissante ces dernières années. On la retrouve notamment dans le verre avec la bouteille allégée (**encadré**) ou encore chez Uccoar, outil de négoce et de conditionnement du groupe Val d'Orbieu, avec le

programme d'éco-conception collaboratif Novinpack*. Ce programme vient d'entrer dans sa phase de développement industriel. Le projet Novinpak* (bouteille PET) a débuté en 2012. Ce programme collaboratif entre Uccoar, Sidel et Pure Environnement, vise la commercialisation de vin de cépage (cinsault notamment) en format 75 cl conditionné dans une bouteille PET monocouche allégée contenant jusqu'à 50% de PET recyclé (38 g, contre 54 g pour les solutions multicouche). Les marchés visés sont notamment le marché asiatique et l'Amérique du Nord. Le programme doit s'achever en décembre 2013. « Notre objectif est de réserver une partie de la production de

Eco-Emballages et Adelphe lancent Bee

Eco-concevoir un emballage consiste à réduire ses impacts environnementaux en prenant en compte toutes les étapes de son cycle de vie. Chaque année, 4,7 millions de tonnes d'emballages ménagers sont mis sur le marché en France dont 46%, soit 2,2 millions de tonnes, sont en verre. L'éco-conception constitue un enjeu environnemental majeur pour l'ensemble des secteurs d'activités dont la filière vins & spiritueux. Impliqué dans le développement et la valorisation de l'éco-conception, la société Adelphe a mis au point plusieurs outils pour accompagner pas à pas les professionnels dans la mise en œuvre d'actions concrètes. Parmi elles, le guide pratique 'Eco-conception des emballages : une opportunité à saisir' et l'Indicateur de Réduction à la source. Aujourd'hui, Adelphe lance un nouvel outil, le logiciel BEE qui permet d'évaluer le bilan environnemental de ses emballages. Développé par Eco-Emballages et Adelphe, BEE (Bilan Environnemental des Emballages) est un logiciel qui a pour objectif de rendre l'éco-conception accessible à toutes les entreprises et ce, quels que soient leur taille et leur degré de connaissance sur le sujet. Entièrement gratuit, il mesure les impacts environnementaux de l'ensemble du système d'emballage (emballage UVC, secondaire et tertiaire) selon quatre indicateurs environnementaux et trois indicateurs d'éco-conception.

Pour découvrir l'outil BEE :
<http://bee.adelphe.fr/>

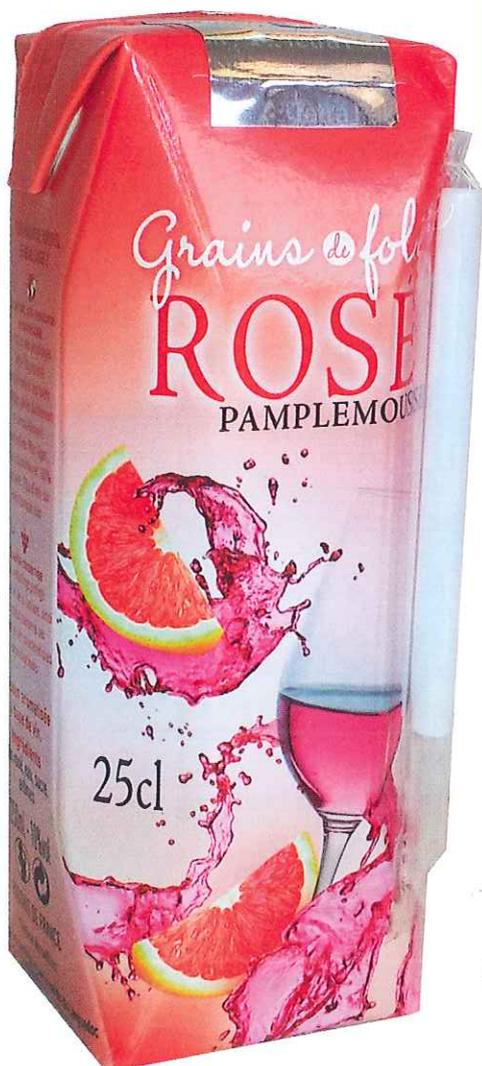


Autre évolution notable en termes d'emballage du vin ces derniers mois : Bag'Innov lancé par Inno'Vo. Cette filiale du groupe Val d'Orbieu, créé il y a un an, a notamment lancé le rosé pamplemousse sans conservateur dans une poche autoportante de 3 l en conditionnement aseptique, poche équipée d'un robinet.

vin de cépage – vin de 3-4 € généralement consommé dans les 2 jours – avec un objectif de 12 mois de conservation, dans une bouteille au design traditionnel mais en PET monocouche dans lequel nous avons intégré les absorbeurs d'oxygène. Nous travaillons également sur une déclinaison d'un second contenant », expliquait Perrine Languet, Uccoar. Les résultats des travaux menés dans le cadre du projet Novinpak* (coût global : 4,2 M€) seront mis en ligne cette semaine sur le site : www.novinpak.org.

S'inspirer de l'univers des cocktails.

Enfin, le tableau ne serait pas complet sans l'apparition dans les rayons des poches souples autoportantes, le Bag'Innov lancé par Inno'Vo. Cette filiale du groupe Val d'Orbieu, créé il y a un an, a notamment lancé le rosé pamplemousse sans conservateur dans une poche autoportante de 3 l en conditionnement aseptique, poche équipée d'un robinet. Cette poche propose une DLUO de 15 mois sans conservateur (pour les jus de fruits) et se réduit au fur et à mesure de l'utilisation. La poche est construite autour



Amorim et O-I lancent Helix

Amorim et O-I, les deux leaders mondiaux du marché du liège et du packaging en verre, ont annoncé lors de la dernière édition du salon Vinexpo, le lancement de Helix, un packaging innovant alliant verre et liège, dédié aux vins tranquilles à rotation rapide et au segment 'popular premium'.

Ce nouveau concept "Twist and Pop" est la combinaison d'un bouchon de liège ergonomique et d'une bouteille en verre au goulot fileté. Helix associe ainsi tous les bénéfices du liège et du verre – qualité, durabilité et image premium –, associés au côté convivial et à la praticité. Il peut être mis en œuvre facilement et rapidement par les maisons de vin « avec quelques ajustements mineurs sur la chaîne d'embouteillage » selon ses concepteurs.



Helix, la nouvelle solution verre et liège proposée par Amorim et O-I.

de 4 films (polyéthylène, polyamide, feuille d'aluminium et PET pour le support impression). « Notre objectif est de nous rapprocher de l'univers des cocktails, pas forcément de l'univers du vin », expliquait alors Lionet Robert, de Inno'Vo. Aujourd'hui, la poche est déclinée en trois marques : Cap Soleil, marque nationale, Delicity, une marque réservée pour Franprix, et Grain de Folie, chez Métro. Ce produit vient d'ailleurs de sortir chez Métro sous format Tetra brick en 25 cl.

Le vin Tetra Pak est également une innovation dans l'univers de l'emballage. Actuellement, ce marché représente 173 milliards d'emballage dans le monde... dont 2 milliards pour le vin, pour un CA de 10 milliards d'euros. L'an dernier, Tetra Pak a

commercialisé l'équivalent de 1,8 milliards de litres de vin conditionnés dans le monde, principalement en Europe et en Amérique du Sud. « En terme de protection du produit, cet emballage est équivalent au verre sur un an, voire supérieur. Il propose une multitude de formats, d'ouvertures et de conditionnement allant de 0,65 à 2 litres. L'atout de l'emballage carton est indéniable et offre une efficacité logistique, avec un rapport de 1 à 36 avant remplissage par rapport au verre », expliquait Baptise Naegelen, de Tetra Pak. L'entreprise investit le créneau de la vente à emporter avec notamment trois références commercialisées en France : un blanc litchi, en format 250 ml, adapté à la vente à emporter/snacking. Un french red wine en format 500 ml et un rosé pamplemousse en format 750 ml. Mais de part le monde, il existe bien plus de formats, avec ou sans bouchon.

©DR

Le rosé pamplemousse 'Grains de folie' en emballage Tetra Prisma Aseptique. E 2012, Tetra Pak a commercialisé l'équivalent de 1,8 milliards de litres de vin conditionnés dans le monde

