Et la capsule à vis ?

Par Bénédicte NICOLINI, Responsable Services Conditionnement

Dans un contexte de forte concurrence mondiale, la nécessité de se démarquer commercialement ou de répondre à la tendance du marché est encore plus importante. Elle ne doit pas néanmoins faire oublier l'importance de répondre aux pré-requis tacites des acheteurs :

- prévenir les risques techniques et les coûts liés à la non-qualité : bouteilles couleuses, non conservation des vins, déviations organoleptiques,
- prévenir les risques commerciaux,
- maîtriser les coûts des approvisionnements,
- répondre aux différents référentiels existants : ISO 22000, IFS, BRC, cahiers des charges de la Grande Distribution et Développement Durable.

• Une progression importante de la capsule à vis à l'export

Les ventes de capsules à vis dans le monde, pour les vins tranquilles, ont dépassé en 2009 les ventes de bouchons synthétiques (voir Figure 1). La progression est essentiellement dans les pays du Nouveau Monde, en particulier Australie et Nouvelle-Zélande. Elles progressent également fortement en Amérique Latine, en Afrique du Sud, en Argentine et au Chili.

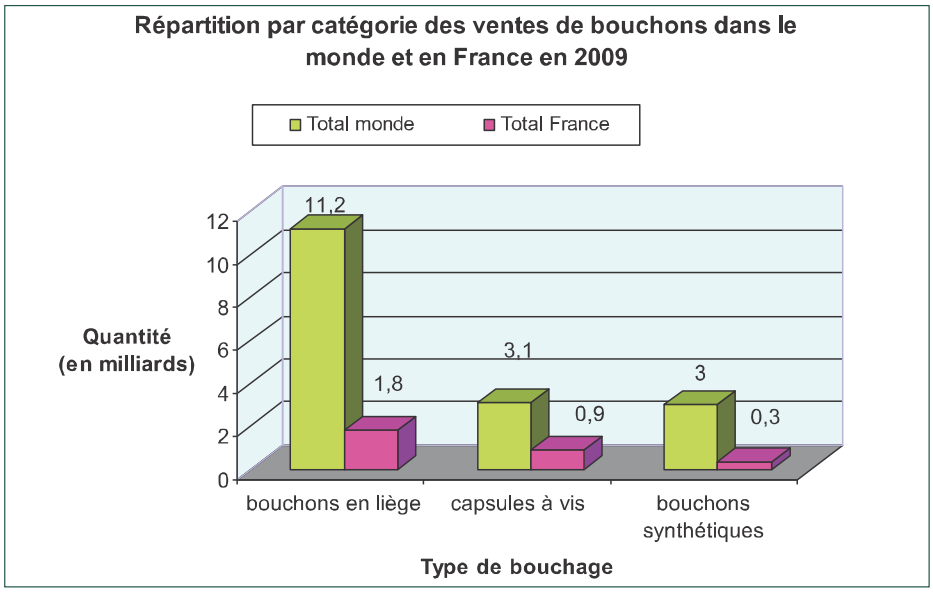

Figure 1 : La capsule à vis double les synthétiques (extrait de Rayon Boissons/N°187/Juillet-Aout 2010)

Dans le Sud de la France, de nombreux sites de conditionnement fixes ou camions d'embouteillages mobiles, s'équipent de têtes de capsulage. Ces investissements illustrent la tendance des conditionneurs et négociants à se tourner vers ce mode de bouchage, mais essentiellement pour leur marché export.
Il offre de multiples avantages techniques et marketing mais demande aussi une maîtrise technique irréprochable rarement satisfaite.

Capsulage à vis : une expertise technique nécessaire.

L'utilisation de la capsule à vis offre de multiples possibilités de choix :

- **de type de capsulage :**
  - filetage apparent (système de filetage-sertissage, ex : capsule Stelvin et Stelvin+, d'AMCOR), le plus courant
  - filetage non apparent (système de vissage-sertissage, avec les capsules Stelvin Luxe, d'AMCOR ou la capsule WAK, de Globalcap)
- **de matériaux de capsule :**
  - aluminium, le plus répandu, avec différents opérateurs dont la qualité dépendra entre autres de l'épaisseur de l'aluminium et de la maîtrise technique du fournisseur
  - plastique (avec la NOVATWIST de Novembal, très appréciée en combinaison sur des bouteilles PET)
- **de matériaux de bouteilles :**
  - verre, connu pour être étanche aux gaz
  - PET, proposé avec des films de propriété barrière à l'oxygène de performances variables
  - des possibilités de créativité de décors à l'infini.

Mais l'utilisation de la capsule à vis impose aussi des contraintes :

- acquisition de nouvelles machines (têtes de capsulage),
- apprentissage d'un nouveau métier,
- intégration d'une nouvelle technique,
- mise en place de nouveaux contrôles,
- coûts des matières sèches,
- gestion de matières sèches différentes ou de nouvelles références,
- des défauts de conditionnement (cassure des ponts, déjupage, coupure du filetage, facettes, capsules griffées, arrachement du bas de jupe, aspérité à l'ouverture…) ou de manipulation des bouteilles,
- coût des gaz d'inertage pour le capsulage,
- mise à jour des Analyses de Cycle de Vie et des bilans carbone,
- …

Inertage ou pas ?

Les fournisseurs d'équipements et de matières sèches conseillent fortement l'inertage lors du capsulage. Mais celui-ci constitue un coût. Afin de répondre aux interrogations de nos sociétaires concernant l'efficacité de l'inertage de bouteilles lors du capsulage à vis, le Groupe ICV et l'une de ses Caves Partenaires de R&D ont engagé des essais. Ils sont actuellement menés sur un vin blanc, conditionné depuis 9 mois avec et sans inertage au capsulage à vis. L'étude de conservation est menée sur 12 mois. On observe l'effet des modalités testées sur les profils sensoriels, les teneurs en 0_2 dissous et les teneurs en SO_2. Les résultats, attendus dans 3 mois, nous permettront d'apporter des éléments de réponse objectifs à cette question de l'inertage.

Au final, le succès de l'utilisation d'une capsule à vis est un savant mélange de choix de matières sèches et de maîtrise technique du conditionnement.

Bibliographie

(1) Rayon Boissons/N°187/Juillet-Aout 2010
(2) Avril 2009 –Revue des œnologues-n°131-La capsule à vis en aluminium : Etude du cycle de vie et recyclabilité, Karine Herrewyn, Alcan Packaging capsules
(3) Avril 2009 –Revue des œnologues-n°131-Analyse du cycle de vie des bouchons de vin en liège, en aluminium et en plastique-Etude PricewatrhouseCoopers sur l'impact environnement des différents modes de bouchage des vins, Paulo C. Bessa, Chef de Projet ACV, Amorim