




BOURGOGNES

conditionnement



Lancez-vous avec le BIB® Bourgognes

INTRODUCTION

Le Bag in Box® plus couramment appelé BIB® occupe une part de plus en plus importante sur le marché du vin (progression + 15 % par an en Bourgogne). Ce nouveau type de conditionnement s'adapte parfaitement aux nouveaux modes de consommation du vin. Il permet de se délecter d'un verre de vin de temps en temps sans en perdre les qualités organoleptiques.

La Bourgogne, elle aussi trouve sa place dans ce nouvel essor. Suite à une enquête sur un échantillon significatif de population (enquête CSA juin 2005), il apparaît que le BIB® a une image positive en adéquation avec l'image qualitative de la production bourguignonne et qu'il est particulièrement adapté aux appellations régionales et quelques appellations communales.

De plus, c'est un conditionnement « passe partout », car il est réalisable par l'ensemble des viticulteurs. Cependant, il est parfois difficile d'oser se lancer....

C'est pourquoi le **BIVB** a travaillé à la conception d'un **BIB® Bourgognes**. Rien n'a été laissé au hasard, de la qualité des matériaux (poches, carton..) au design. Plusieurs propositions de graphismes ont été testées sur des consommateurs, ce qui a permis de mettre aujourd'hui à disposition des professionnels un outil de valorisation de leur vin parfaitement cohérent. Décliné dans les 3 couleurs il existe en contenance de 3 L, 5 L ou 10 L. C'est un produit qui accompagne le développement de la consommation au verre et qui trouve une bonne place chez les cavistes, les restaurateurs et les rayons de grandes surfaces.

Lancez-vous !!!!

FICHE TECHNIQUE N° 2bis

FAIRE DU CONDITIONNEMENT EN BIB® : UN VRAI PARI

Le BIB® est un objet fragile qui nécessite de grandes précautions lors de son maniement. Une mise en BIB® se raisonne en aval tout comme une mise en bouteilles. Il ne s'agit en aucun cas d'un cubitainer, c'est un produit qualitatif. Le plus important est de bien choisir son fournisseur, pour établir un cahier des charges : c'est un professionnel à même de vous proposer le BIB® en cohérence avec votre démarche. Les choix qualitatifs, comme pour toute la conduite de la chaîne de production, ont évidemment un coût qu'il faut raisonner en fonction de ses attentes.

C'est pourquoi le BIB® Bourgognes est un véritable tremplin pour se lancer dans l'aventure du BIB®. C'est un outil performant du point de vue technique et marketing qui vous est proposé, un produit très qualitatif qui valorisera votre vin et votre démarche.



MATERIAUX



Les poches

On distingue 2 types de poches : multicouche et EVOH. Les multicouches sont aluminisées (apparence métallique) et sont le plus fréquemment utilisées dans le domaine du vin. Les EVOH ont un aspect transparent. Plusieurs semaines après remplissage, leur perméabilité à l'oxygène est pratiquement identique dans des conditions de stockage similaires. Il faut noter que la poche EVOH est plus adaptée au remplissage manuel et/ou semi-automatique. Les poches aluminisées sont, quant à elles, plus sensibles au flex cracking.

Pour le BIB® Bourgognes
Vous avez le choix lors de la conception de votre BIB®. 80% des BIB® produits en Bourgogne utilisent les poches transparentes. Le mieux est de demander conseil à votre revendeur qui commercialise les deux types et vous proposera la poche en adéquation avec votre produit.

Le carton

Il faut choisir la texture du carton et sa composition de manière à limiter les risques d'abrasion de la poche : kraft ou recyclé, la meilleure qualité reste le kraft. Il faut choisir son épaisseur : simple cannelure, double cannelure (dès 5 L), micro cannelure (existe en 3 L) : plus il y aura de couches plus il sera solide.

Pour le BIB® Bourgognes
Le kraft a été choisi car il est de meilleure qualité et permet de limiter l'abrasion de l'outre. L'épaisseur du carton est une double cannelure plutôt qu'une simple ce qui donne une meilleure rigidité.

ASPECT VISUEL

Le BIB®, même lorsqu'il est un support générique, doit permettre au viticulteur de faire figurer le nom de son domaine en bonne place. 2 solutions : la flexographie, qui est une impression directe sur le carton, ou l'offset, qui est l'impression d'une affiche collée sur le carton du BIB®. Il est nécessaire de vérifier les vernis choisis en fonction du type d'impression et du collage de l'étiquette s'il est envisagé.

Pour le BIB® Bourgognes
La technique offset a été choisie. Un carré d'une dizaine de centimètres permet d'apposer une étiquette indiquant le contenu du BIB®.

Mentions légales et BIB®

Sur le BIB® il faut faire figurer :

- contenance
- "produit de France"
- "contient des sulfites"
- logo femmes enceintes
- appellation (sur l'étiquette collée)
- nom et raison sociale du metteur en BIB® (sur l'étiquette collée)
- "vin de Bourgogne" ou "Grand vin de Bourgogne"
- numéro de lot - date (éventuellement)

Stockage et conservation

Lors du choix de la contenance d'un BIB®, il faut penser à sa distribution et prévoir de ne pas palettiser sur une hauteur de plus de 4 BIB®. On conseille de conserver le BIB® à une température comprise entre 12° et 18° C avec une hygrométrie maximale de 70 %. La durée de conservation d'un BIB® est de 6 à 9 mois. Après ouverture, il est conseillé de consommer le vin dans les deux mois.



BOURGOGNES

Centre Interprofessionnel Technique des Vins de Bourgogne
6 rue du 16^e chasseur - Beaune - Tél. 03 80 26 23 74 - Fax 03 80 26 23 71
email : technique@bivb.com