

## LE SYNDICAT VITICOLE DES PREMIERES COTES DE BLAYE

LANCE LE

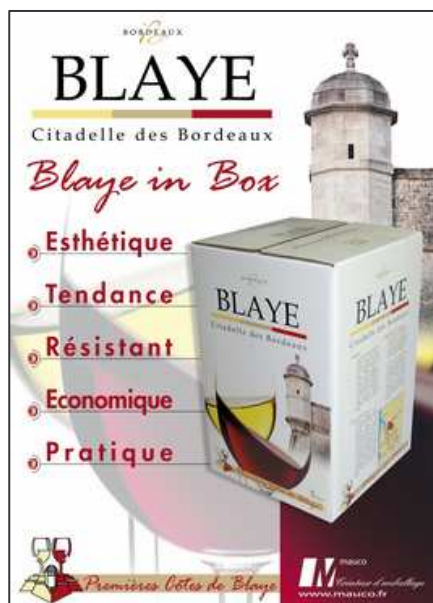
# Blaye in Box



Alors que la consommation de vin en France a légèrement tendance à diminuer ces dernières années, la consommation de vin en BIB progresse de manière considérable. Quelque soit le type de vin, et notamment en Bordelais et en Premières Côtes de Blaye, le volume de vin consommé sous ce conditionnement a triplé en 3 ans.

Fort de ces éléments statistiques, le Syndicat Viticole des Premières Côtes de Blaye a souhaité développer un outil aux couleurs de l'appellation afin de le mettre à disposition des opérateurs et surfer sur ce marché à fort potentiel.

*Le Blaye in Box, un packaging attrayant pour de nouveaux consommateurs*



Le Blaye in Box est le fruit d'un partenariat entre le Syndicat Viticole des Premières Côtes de Blaye et la société Mauco, créateur d'emballage incontournable du marché viticole régional, installé au cœur de l'appellation.

*Plus de visibilité...*

La sobriété du design en fait un produit très visuel qui se distingue au premier coup d'œil dans les points de vente : rayonnages des cavistes, linéaires des GMS ... Le décor soigné du packaging avec la mise en avant de l'Echauguette rappelle d'autre part avec force l'appartenance à l'appellation Premières Côtes de Blaye. Un emplacement y est réservé afin que le vigneron ou négociant puisse y apposer son étiquette. Les opérateurs auront également à leur disposition des affiches afin de mettre en avant le Blaye in Box chez leurs distributeurs.

Désormais, à côté des emballages classiques qui fournissent des informations relatives à la région et au cépage, on trouve des BIB qui vendent du rêve, caractérisés par un visuel qui évoque l'attrait touristique d'une région et un art de vivre mais aussi des cartons plus design, aux couleurs flashy...

Un nouvel outil de communication calqué sur ceux existant dans d'autres domaines qui séduit notamment des consommateurs non traditionnels, sensibles aux effets de mode.

*Plus de conservation...*

**Au-delà de l'aspect visuel, ce conditionnement présente également de nombreux avantages en terme de conservation du vin.** Contrairement à la bouteille, qui une fois ouverte, doit se boire relativement vite, **le BIB conserve tous les arômes du vin pendant 6 semaines**, grâce à sa poche rétractable à l'abri de la lumière et de l'oxydation. Lors du remplissage, le vin coule dans une poche vidée de son air qui fait ensuite barrage à l'oxygène. L'écoulement du liquide, par simple gravité, empêche l'air de rentrer par le robinet pendant que la poche souple se rétracte. Après fermeture, le vin reste donc sous-vide d'air et à l'abri de la lumière.

**Fonctionnel et innovant, le Blaye in Box favorise donc le soutirage du vin au verre ou en carafe et répond parfaitement aux nouveaux styles de consommation.**

## *Un marché à fort potentiel*

Longtemps associé au vin de table et au vin de mauvaise qualité, le conditionnement en BIB a tardé à se développer en France, alors qu'il remportait déjà un franc succès à l'étranger (*en Scandinavie aujourd'hui plus de 50% des vins vendus le sont en BIB*).

Le contenu des BIB est cependant monté en qualité et l'offre s'est beaucoup diversifiée et, en moins d'une dizaine d'années, **on observe un véritable bond en avant des ventes de ce conditionnement dans un contexte pourtant morose.**

En 2006, le BIB représente 15% de part de marché des volumes vins tranquilles. **On peut analyser ce phénomène comme un boom des ventes car parallèlement toutes les études montrent que les volumes des ventes de vin n'ont cessé de décroître de façon générale depuis 1996.**

*Si on vous dit "BIB", entendez Bag In Box. Le bag in box est un principe de conditionnement très simple. Il consiste en une poche en plastique alimentaire équipée d'un robinet et d'une protection en carton tout autour.*

*Largement utilisé dans certains secteurs de l'industrie alimentaire comme le lait ou le jus, il a actuellement le vent en poupe dans la filière vin française.*

Outre des raisons budgétaires (*un BIB de 5 litres est d'un prix estimé inférieur de 30% à celui d'un carton de 6 bouteilles*), nul doute que le boom de ce conditionnement est en adéquation avec une tendance de fond qui affecte particulièrement le marché du vin : le recul de la consommation régulière du vin au profit de la consommation occasionnelle. Les buveurs occasionnels de vin réticents à l'ouverture d'une bouteille qui ne sera qu'à moitié bue ont à leur disposition aujourd'hui un produit qui répond à leurs envies ponctuelles de boire du vin, sans risque de gaspillage.

D'autre part, le BIB a tout pour séduire une clientèle de femmes devenues de véritables acheteuses de vin (*80% des ventes en GMS le sont par des femmes*). Elles sont plus particulièrement sensibles au packaging, au prix et à la simplicité d'usage, des critères d'achat que possèdent ce conditionnement.

## *Le Blaye in Box a un bel avenir devant lui !*

*Les Premières Côtes de Blaye, ce sont 800 vigneron répartis sur 6000 hectares de vignes et produisant 330 000 hl représentant 44 millions de bouteilles. Chaque jour, ils associent savoir-faire et amour du terroir, afin de donner le meilleur d'eux-mêmes aux « Premières Côtes de Blaye » dans un souci d'une qualité sans cesse améliorée.*