

Le projet ECOFASS-VIN

Projet de recherche appliquée et développement (Ra&D), le projet Ecofass-Vin porte sur le développement conjoint d'une solution innovante et écologiquement performante de stockage et de distribution de vins locaux et régionaux. Le projet, porté par une PME industrielle française, regroupe cinq partenaires (trois suisses et deux français) couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur et des compétences nécessaires au développement, puis au déploiement de la solution.



Stand Bibarium lors du salon AGROVINA.

Un marché en mutation

La consommation du vin dans les cafés, hôtels et restaurants est en pleine mutation ces dernières années. En effet, une nouvelle clientèle plus jeune et plus féminine est attirée par la diversification de l'offre et amène avec elle de nouvelles occasions de consommation. Une cible qui privilégie les vins au verre, format mieux adapté à la consommation actuelle. Les vins de producteurs, quant à eux, présentent un réel potentiel. Le consommateur voit dans cette offre une assurance de qualité, un potentiel de découverte et une consommation de produits locaux. C'est sur ce marché que les producteurs suisses peuvent trouver des opportunités de vente. Malheureusement, les vins suisses doivent faire face à des coûts de production élevés et se retrouvent ainsi en vive concurrence avec les vins étrangers. Cette concurrence est d'autant plus forte dans le domaine de la restauration également soumis à une forte pression économique.

Ainsi, ce sont réellement de nouveaux défis qui attendent la profession viti-vinicole suisse dans le domaine du service du vin au verre. Dans le cadre d'un programme Interreg A France-Suisse, soutenu par les cantons de Genève, Vaud et Neuchâtel, CHANGINS

ECOFASS-VIN

Développement, perfectionnement et industrialisation d'un système de distribution innovant pour les boissons carbonatées et fortement carbonatées, incluant la quantification et la diminution de l'impact écologique de la distribution de vins régionaux.

Responsable du projet: Dr Benoît Bach, professeur d'œnologie à CHANGINS

Partenaires: GC Industry, Bibarium, l'Institut français de la Vigne et du Vin et l'Ecole hôtelière de Lausanne

Financement: Interreg fédéral, Canton de Vaud, Canton de Genève et Canton de Neuchâtel

s'est proposé d'étudier la pertinence d'un nouveau contenant alternatif à la bouteille. Ce projet réunit plusieurs partenaires, dont CHANGINS, le pôle Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura de l'IFV (Institut français de la vigne et du vin), l'Ecole hôtelière de Lausanne, l'entreprise jurassienne CG Industry ainsi que la société suisse Bibarium. Ces partenaires ont décidé d'unir leurs forces et leurs compétences pour développer cette nouvelle voie de commercialisation, intéressante en particulier dans le domaine de la restauration.

Ce projet est avant tout un projet en soutien aux entreprises partenaires.

- L'entreprise **CG Industry**, située dans le Jura français, est une société spécialisée dans le secteur des thermoplastiques et de l'emballage alimentaire. Cette société a développé, ces dernières années, un système de conditionnement innovant commercialisé sous la marque Ecofass, avec pour débouché la filière brassicole.
- La **société Bibarium**, fondée par un diplômé de CHANGINS et située à Genève, a développé son savoir-faire avec un contenant assez atypique en Suisse, le Bag-in-Box®, en proposant des mises à façon à la profession et en jouant le rôle d'intermédiaire entre le vigneron et le milieu de la restauration.

Le présent projet vise à développer le système Ecofass pour pouvoir l'étendre à son utilisation en œnologie. Lancé en janvier 2017, le projet durera deux ans et demi et englobe l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, depuis l'industrialisation de la production des fûts nouvelle génération Ecofass jusqu'à l'étude de l'acceptabilité dans la filière et le plan de déploiement. ■