

VETRO TIME

ART
Verre de Noël

MARCHÉ
Spécialités
locales

APPRENDRE TOUTE SA VIE
Centre de formation à
l'échelle du groupe

03 MARCHÉ	Emballages en verre des boissons exceptionnelles
07 DURABILITÉ	Un emballage qui protège
09 EXPOSITIONS	Modèles standards et personnalisés
14 NOUVEAUX DESIGNS	Boissons et aliments hauts en couleur
20 FORMATION	Formation pratique
22 ART	Ornements de Noël en verre



Chères lectrices, chers lecteurs,

Ce mois de décembre est un mois particulier pour Vetropack, puisqu'il est marqué par un passage de témoin. Je quitterai en effet prochainement mes fonctions de CEO du groupe Vetropack et soumettrai ma candidature au poste de président du conseil d'administration lors de la prochaine assemblée générale organisée en avril 2018. Mon successeur n'est pas un inconnu dans le secteur du verre. Johann Reiter dirige depuis novembre 2010 la plus grande division de Vetropack, dont font partie deux verreries en Autriche et une en Suisse.

Je suis ravi de mes futurs défis et missions, axés sur le domaine stratégique, ainsi que de ma collaboration avec le nouveau CEO Johann Reiter. Je resterai par ailleurs impliqué dans la poursuite de l'aventure Vetropack et accompagnerai personnellement quelques projets particuliers, car il est important pour moi de maintenir le contact avec vous. Je resterai tout comme vous également un fidèle lecteur de Vetrotime. N'étant plus chargé de la rédaction de l'éditorial, chaque nouvelle édition sera pour moi plus que jamais un moment de plaisir et de découverte.

Il y a cette fois encore beaucoup de choses à découvrir dans notre magazine client. La page ci-contre vous présente quelques boissons spéciales dans leurs habits de grand soir en verre. Aussi différentes que soient les saveurs, un emballage élégant est une promesse de qualité élevée, de durabilité et de protection optimale. Le verre est inerte et forme une barrière qui ne laisse rien passer dans le contenu et dont rien ne peut s'échapper. Ces atouts le rendent unique.

Je suis particulièrement fier de notre premier centre de formation intergroupe ouvert à Pöchlarn, en Autriche, au sein duquel nous transmettons à nos collaborateurs de la production des connaissances axées sur le verre. Les machines de soufflage se comportent parfois comme des divas. Leur maniement requiert beaucoup de doigté. Le contrôle de la qualité est lui aussi très exigeant. Les yeux, les mains et la tête doivent tous être correctement formés pour obtenir les meilleurs résultats possibles et pour comprendre et mettre en œuvre les processus.

Vous découvrirez à la dernière double page de ce Vetrotime qu'en plus d'être un matériau d'emballage éprouvé depuis des siècles, le verre est également utilisé pour la fabrication des décors de Noël. Le spectacle des fines «boules en verre» déclinées sous toutes leurs formes annonce une période festive.

Chères lectrices, chers lecteurs, je vous souhaite, à vous et à vos proches, de joyeuses fêtes de fin d'année et une bonne et heureuse année. Un grand merci pour votre collaboration.

Sincères salutations


Claude R. Cornaz

BOISSONS SPÉCIALES

Emballages en verre pour des boissons exceptionnelles

Vetropack produit les emballages en verre destinés à des spécialités locales réputées bien au-delà des frontières nationales. Bière, spiritueux ou boisson rafraîchissante: chaque produit est élégamment emballé dans une bouteille en verre.



Un simple coup d'œil sur la bouteille et le client sait qu'il tient entre les mains une spécialité. Même s'il ne connaît pas encore le produit, l'élégant emballage est à lui seul un indice suffisant. En effet, on emballe uniquement ce qui nous tient à cœur, ce qui a de la valeur et ce qui est précieux. C'est la raison pour laquelle de nombreuses marques connues utilisent des emballages en verre. Elles savent l'importance du caractère unique et incomparable qui saute immédiatement aux yeux. Les emballages en verre mettent habilement en scène leur contenu, ils ne cachent rien. Leur diversité est par ailleurs illimitée. Les emballages en verre se déclinent dans des dimensions, des couleurs, des formes et des techniques de finition variées.

Boisson rafraîchissante

Le design de la boisson rafraîchissante suisse Rivella combine tradition et modernité. Les bouteilles en verre de

0,33 litre sont exclusivement fabriquées pour le secteur de la restauration. Les lignes diagonales marquées qui parcourent les bouteilles en verre blanc et marron symbolisent les montagnes suisses et sont reprises sur l'étiquette. La boisson culte dotée d'une fermeture par capsule couronne est proposée en rouge («L'original»), en bleu (light), ainsi qu'avec la saveur thé vert. Rivella est fabriquée à partir de lactosérum et d'un mélange tenu secret d'extraits de fruits et d'herbes.

Limonade aux herbes des Alpes

Depuis 1957, Almdudler incarne la joie de vivre autrichienne concentrée dans une bouteille, la limonade aux herbes des Alpes la plus appréciée et la plus célèbre d'Autriche, et une entreprise 100 pour cent familiale empreinte de tradition et d'engagement. En un mot, un symbole d'authenticité. Pour la fabrication de la boisson Almdudler, l'entreprise utilise des herbes des Alpes variées telles que le rudbeckia, la



mélisse, la sauge, la gentiane et le sureau, qu'elle travaille soigneusement jusqu'à la production du goût incomparable de l'Almdudler. Ornée du célèbre couple en costumes folkloriques traditionnels sur sa face avant, la bouteille en verre blanc est aussi unique que le goût de la boisson qu'elle contient. Le logo est imprimé par sérigraphie sur la bouteille réutilisable de 0,35 litre. La surface des bouteilles est légèrement structurée au-dessus et en dessous du couple Almdudler.

Chocolat liquide

Les liqueurs Mozart rappellent l'univers des variétés de chocolat les plus appréciées et sont une invitation au plaisir pour les moments de convivialité, comme digestif pour une soirée parfaite ou comme boisson pour les moments agréables entre amis. En plus de l'excellente qualité du produit, la forme sphérique de la bouteille sert de carte de visite à la liqueur Mozart. Toutes les bouteilles de liqueur au chocolat Mozart sont protégées par un luxueux film. Le procédé de ce «wrapping» a été spécialement mis au point et est sans cesse perfectionné. Il a la particularité de rendre la famille de liqueurs Mozart identifiable au premier coup d'œil. Et quand on y regarde de plus près, chaque bouteille s'avère

unique. Les caractéristiques bouteilles sphériques en verre blanc se présenteront ainsi en couleur dorée, blanche, brun foncé et désormais aussi en rouge avec la liqueur Mozart Strawberry.

Liqueur douce-amère

La bouteille UNICUM se distingue par une forme arrondie avec un col plus long et plus prononcé. La bouteille en verre vert destinée au digestif hongrois est dotée d'un bouchon à vis Pilferproof. Sa couleur n'est visible qu'une fois que la boisson a été servie une première fois. Distillée à partir de plus de 40 herbes et épices, la liqueur aux herbes présente en effet une intense couleur sombre. La recette secrète de la liqueur produit elle aussi une saveur douce-amère particulière.

Spirituel

Le goût du rhum autrichien Inländer STROH n'est pas amer mais tout aussi puissant et aromatique. La bouteille de poche en verre brun de 0,5 litre a traversé les années et son design n'a que peu évolué. Cette icône se caractérise par ses épaules larges et légèrement arrondies et par son corps étroit. La signature de Sebastian Stroh, créateur de l'entreprise il y a plus de 185 ans, est gravée dans la zone d'épaule.



L'arrière est légèrement bombé vers l'intérieur. Une étiquette de qualité supérieure orne l'avant et l'arrière de la bouteille en verre à capsule pression à vis. Fabriquée à partir de mélasse de sucre de canne, le rhum STROH est la plus ancienne marque autrichienne de spiritueux.

Verre blanc pour un distillat raffiné

La bouteille en verre blanc du Koniferum Borovička fait également partie des emballages d'alcool fort. La bouteille de 0,7 litre à bouchon à vis contient un distillat de genévriers. Un corps mince aux épaules arrondies et un long col étroit complètent le design de la bouteille de la marque slovaque. L'inscription OLD HEROLD orne délicatement la zone d'épaule. La couleur vert foncé de la fermeture est reprise sur l'étiquette sobre et complétée par des teintes rouges et jaunes et par le bleu foncé des baies de genièvre.

Bouteilles de bière gravées

L'entreprise familiale Bernard, qui produit des bières non pasteurisées depuis 1991, est l'une des plus célèbres brasseries de Tchéquie. Ses bières très populaires sont disponibles dans trois bouteilles en verre. La bouteille en verre de 0,5 litre est dotée d'une fermeture mécanique, celle

de 0,33 litre d'une capsule couronne. Les deux modèles sont fabriqués en verre brun. Le troisième est une bouteille de 0,5 litre en verre vert, également dotée d'une capsule couronne. Les trois bouteilles ont un point commun: le nom de la brasserie discrètement gravé dans la zone du col. Ce design confirme que les bières de grande qualité méritent des bouteilles en verre exclusives aux contours facilement reconnaissables.

Cerises aigres raffinées

La liqueur Maraska Maraschino est fabriquée selon une recette traditionnelle à base de cerises aigres dans la ville hanséatique de Zadar, en Croatie. En plus du fruit, les feuilles et les branches du cerisier sont également utilisées. La cerise Maraska vient d'Asie. La bouteille en verre blanc de 0,5 litre est garnie de raphia jusqu'à la zone des épaules. Cet ornement spécial est utilisé depuis 1806, année qui marqua le lancement de l'exportation de la liqueur transparente à l'étranger. Le raphia était destiné à protéger les bouteilles pendant le long transport. La bouteille de 0,7 litre évoque un élégant flacon de parfum. Le verre de la bouteille en verre blanc rappelle le cristal, conférant à la bouteille un aspect encore plus exclusif. Le tout est coiffé



d'une boule en verre. À part le marasquin, Maraska d.d. produit aussi d'autres spiritueux de haute qualité ainsi que des jus de fruits.

Sucrée et affûtée

La bouteille en verre blanc de 0,5 litre de la vodka ukrainienne Nemiroff est à la fois élégante, gracieuse et affûtée. Aucun risque de se couper les doigts au contact de ses bords arrondis. Le côté affûté vient de la touche de paprika qui aromatise la vodka. Le miel lui donne une note légèrement sucrée et une teinte ambre jaune. Les deux ingrédients se reflètent également sur l'étiquette transparente. La mention «Nemiroff» est gravée sur le côté de la bouteille en verre octogonale. En Ukraine, un bon repas s'accompagne toujours d'un verre de vodka, de la même façon que la bière ou le vin dans d'autres pays.

Variée et raffinée

Le nouveau design de la liqueur italienne Molinari qui se distingue par son arôme doux et intense a tout juste un mois. Les designers ont travaillé plus d'un an à son nouvel aspect. La bouteille en verre blanc d'un litre est à la fois variée et raffinée: un élégant col droit dans la zone supérieure, tandis qu'une embouchure à capsule couronne semble s'être fixée dans la zone inférieure. Les épaules arrondies font place, dans le dernier tiers de la bouteille, à une forme élancée.

La couleur cristalline de la bouteille et de la liqueur rappellent le langage clair et transparent de Molinari.

Design culte

La bouteille en verre de la liqueur italienne Amaretto Disaronno est également de couleur blanche. La surface de cette bouteille de 0,7 litre élégante et gracieuse évoque des eaux qu'un vent léger aurait mises en mouvement. La liqueur de teinte ambrée agrémentée d'une légère touche de rouge rubis est cependant parfaitement visible à travers la bouteille. La bouteille culte aux épaules arrondies est dotée d'une fermeture carrée qui lui confère une touche d'élégance supplémentaire et la rend immédiatement identifiable. Cette élégance est à la fois accentuée par les lettres dorées qui ornent la fermeture noire et par le délicat goût d'amande agrémenté d'une note de vanille du breuvage.

Récipients en verre uniques

L'univers des emballages en verre destiné aux célèbres spécialités locales est très varié. Chaque modèle d'emballage parle un langage à la fois propre et très ciblé. Il interpelle ou non, rend heureux, surprend ou invite à la réflexion. Mais tous les récipients en verre ont ceci de commun qu'ils sont tous uniques et partagent une fonction unique: ils protègent leur précieux contenu des substances étrangères et ne leur transmettent aucun goût.

LES ATOUTS DU VERRE

Emballage protecteur

L'emballage protège les aliments et les boissons en séparant la marchandise de son environnement. Le contact permanent entre l'emballage et son contenu soulève inéluctablement la question des risques que certains emballages présentent pour la santé. Parallèlement à la recherche, les spécialistes des emballages travaillent également sur ce sujet complexe, qui préoccupe les consommateurs.

Les thèmes de la santé et de l'alimentation font l'objet d'études poussées depuis de nombreuses années. Nous sommes ainsi très attentifs à ce que nous mangeons. Les plats doivent être sains et équilibrés. Les consommateurs étudient par ailleurs désormais encore plus attentivement les emballages des aliments. L'enveloppe protectrice présente des dangers qui peuvent nuire à notre santé. La composition des plats et des boissons emballés et leurs interactions possibles avec les produits chimiques, joue depuis longtemps un rôle central dans l'industrie alimentaire.

Étude en laboratoire

Dans le cadre de l'émission «Die Tricks der Getränkeindustrie» (Les astuces de l'industrie des boissons) diffusée par la chaîne allemande NDR, les eaux minérales conditionnées dans des bouteilles en PET ont été soumises à un test de résistance. Les chercheurs du laboratoire de l'analyse des résidus de Brême, en Allemagne, ont placé les bouteilles pendant 10 jours dans une armoire chauffante à une température de 60 degrés, simulant ainsi la date limite de conservation. L'étude visait à déterminer la présence d'éventuelles substances toxiques dans l'eau. Les plastifiants présents en faible quantité dans les bouteilles en PET sont soupçonnés de se détacher du plastique et de contaminer l'eau.

Les résultats de l'analyse ont montré qu'aucune des substances étudiées ne dépassait les limites légales. Certaines substances nocives donnent cependant un goût à l'eau. «C'est surtout la quantité de substances que nous absorbons chaque jour qui est inquiétante. Car ces produits chimiques nocifs sont également présents dans d'autres emballages alimentaires», déclare Jane Muncke, toxicologue de l'environnement du Food Packaging Forum de Zurich, en Suisse.

Une bonne protection à l'intérieur et à l'extérieur

En matière de santé, le verre constitue le matériau idéal. La structure du verre consiste en un liquide solidifié dont les pores sont si petits qu'ils ne laissent passer aucun atome.



C'est pourquoi le verre est désigné comme inerte. Autrement dit, aucune interaction ne survient entre le verre et les substances qu'il contient. «Cette propriété en fait une enveloppe idéale pour les aliments», ajoute Jane Muncke. L'emballage parfait en un mot. Les consommateurs optent toutefois souvent pour des matériaux plus légers tels que le plastique, plus pratiques notamment lorsqu'on ramène les courses à pied à la maison. Vetropack produit également des bouteilles en verre léger qui n'ont rien à envier aux modèles plus lourds en termes de qualité.

ENTRETIEN AVEC JANE MUNCKE

Complexité et diversité des produits chimiques

Les emballages de nos aliments et de nos boissons sont-ils sains? Existe-t-il des interactions entre le contenu et les produits chimiques que renferme l'emballage? Si oui, quelle est leur incidence? Vetrotime s'est entretenu avec Jane Muncke (JM), toxicologue de l'environnement, au sujet de l'influence des substances chimiques et des actuelles études scientifiques menées par le Food Packaging Forum (FPF).



Madame Muncke, le mode d'emballage de nos aliments et de nos boissons est-il important? Y a-t-il un lien entre l'emballage et la santé?

JM: Les emballages alimentaires transmettent des substances chimiques dans les aliments. Les matériaux présentent cependant d'importantes différences en ce qui concerne les substances chimiques qui migrent dans les aliments et leurs quantités. Le verre, la céramique et l'acier inoxydable sont fabriqués à partir de produits chimiques inorganiques et sont par conséquent des matériaux particulièrement inertes. La migration chimique est minime. Ce sont exclusivement des liaisons inorganiques, à l'exception des joints de couvercle. Le papier, le plastique et les matériaux de liaison (cartons des boissons p. ex.) se composent de liaisons organiques, essentiellement des produits chimiques synthétiques produits par l'homme, qui migrent dans une mesure très élevée. Les experts en concluent effectivement que l'exposition quotidienne aux produits chimiques résulte fortement des emballages alimentaires et d'autres matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Quelles études concrètes prévoyez-vous dans un avenir proche et pourquoi?

JM: Nous réalisons actuellement au sein du FPF un état des lieux des substances utilisées ou contenues dans les emballages, ce qui nous permet de définir des priorités pour les études toxicologiques. La toxicité de nombreuses substances utilisées n'a en effet pas été étudiée, ou de manière insuffisante. Un autre projet porte sur l'économie circulaire durable. Si cette approche permet de réutiliser un maximum de matériaux, leur recyclage peut également entraîner le maintien de produits chimiques nocifs dans le circuit. Le recyclage n'est par conséquent pertinent que si les substances dangereuses n'entrent pas en contact avec les produits alimentaires.

Dans le cadre de l'atelier FPF consacré au thème des «Défis scientifiques résultant de l'évaluation des risques des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires», de nombreux scientifiques soulignent que la multiplication des substances complique de plus en plus les recherches dans ce domaine. Où réside la difficulté de telles études? En quoi les matériaux et produits chimiques hautement complexes les compliquent-elles?

JM: Les matériaux organiques (le plastique par exemple) sont fabriqués au cours de processus chimiques complexes. De nombreux produits secondaires sont générés au cours de cette synthèse. D'autres produits de décomposition peuvent venir s'ajouter au fur et à mesure de la fabrication. Ces «substances ajoutées involontairement» (SAI) sont omniprésentes et constituent une grande partie des substances migrantes auquel l'homme est exposé lors de l'ingestion d'aliments. Ces substances sont toutefois inconnues car leur identification est techniquement très complexe et par conséquent extrêmement onéreuse. L'actuelle approche de l'évaluation des risques ne permet toutefois pas de se prononcer sur la toxicité de ces substances. La plus grande difficulté consiste selon moi à combler cette importante lacune. Il est possible que ces produits chimiques ne présentent aucun danger pour la santé, mais nous n'en savons absolument rien!

Quelle est l'incidence des substances chimiques sur notre santé?

JM: Les interactions des substances chimiques sur notre corps sont extrêmement variées. Le fameux adage selon lequel, en matière de toxicologie, «tout est question de mesure», sert encore souvent de principe directeur. Ce principe ne vaut toutefois que pour la toxicité aiguë, à savoir une dose unique en quantité élevée. De nombreux facteurs jouent un rôle important. L'homme est exposé tout au long de sa vie à un cocktail de produits chimiques. Plus de

100 000 produits chimiques différents sont utilisés dans les biens de consommation et rares sont ceux dont la toxicité est étudiée. Les mélanges de produits chimiques peuvent en outre décupler leur action respective, entraînant ainsi des effets, alors que considérées individuellement, toutes les substances présentes se situent en dessous du seuil d'action. Au cours de la petite enfance, de très faibles quantités peuvent déjà avoir une incidence sur le développement sain et naturel. S'il n'en résulte pas d'anomalies directes, des affections telles que les maladies cardiovasculaires, les allergies, les dysfonctionnements neurologiques (TDAH

par exemple), la stérilité ou le cancer peuvent survenir à un stade ultérieur de la vie. Le principe «tout est question de mesure» ne s'applique pas à tous les produits chimiques. Certaines substances peuvent en effet interagir avec le système hormonal. Dans ce contexte, l'important est que la relation dose-réponse ne soit pas «monotone». Les faibles concentrations peuvent ainsi générer des effets différents de ceux des concentrations élevées, voire des effets contraires. Les emballages alimentaires contiennent, dans les matières plastiques ou les revêtements des boîtes de conserve par exemple, des substances hormonales telles que le bisphénol A.

SIMEI@DRINKTEC

Univers de vins

En septembre dernier, le groupe Vetropack a présenté sa gamme de bouteilles et de bocaux en verre au salon SIMEI@drinktec organisé à Munich, en Allemagne. Les visiteurs ont par ailleurs eu l'occasion de déguster des vins issus de tous les pays de Vetropack.



À l'occasion du salon SIMEI de cette année, le groupe a mis à l'honneur sa vaste gamme de bouteilles standard destinées au vin. Les visiteurs ont eu la possibilité, dans un espace dédié du stand aux allures de vinothèque, de déguster des vins provenant de tous les pays d'implantation de Vetropack. En plus de modèles réservés aux vins, des bouteilles et des bocaux en verre destinés aux secteurs de la bière, des boissons sans alcool, de l'eau minérale, des jus de fruits et de l'alimentation étaient également exposés. Les solutions d'emballage performantes, tout particulièrement celles des secteurs boissons et bière, ont été très bien accueillies par les visiteurs professionnels. Bien que SIMEI cible essentiellement les thèmes en lien avec le vin, les professionnels du vin étaient peu représentés. De nombreux viticulteurs étaient en effet à cette période

occupés par les vendanges. Les visiteurs du stand Vetropack étaient majoritairement originaires d'Allemagne et d'Autriche, mais des prospects venus de France, de Suisse, des pays d'Europe de l'Est et d'Asie ont également afflué.

Dédié aux technologies du vin, le salon SIMEI est organisé à Milan, en Italie, depuis 1963. En 2017, il se tenait pour la première fois dans le cadre du salon drinktec de Munich consacré à l'industrie des boissons et des aliments liquides. Organisé tous les quatre ans, le salon drinktec a accueilli cette année plus de 76 000 visiteurs venus de plus de 170 pays et quelque 1749 exposants, marquant ainsi un nouveau record. Le salon drinktec est l'un des plus grands salons au monde consacré à l'industrie des produits alimentaires et des boissons.

RIGA FOOD 2017

Vif intérêt pour les bocaux en verre

La 22^e édition de Riga Food, le salon international de la gastronomie, s'est déroulée en septembre à Riga, en Lettonie. Vetropack Gostomel y a présenté sur son stand sa gamme variée de récipients en verre.

À l'occasion du salon Riga Food, les visiteurs du stand de l'usine Vetropack ukrainienne ont pu admirer des contenants en verre destinés à la bière artisanale, au vin, aux spiritueux, à l'eau minérale, aux aliments et à de nombreuses autres gourmandises. Les bocaux déclinés dans des dimensions, des formes et des modèles variés ont tout particulièrement impressionné le public. La mise en conserve des fruits et des légumes revêt en effet une grande importance dans la cuisine et la culture lettones. Le marché de la confiture, du miel, de la viande et du poisson en bocal est également très prospère.

Riga Food est l'un des plus grands salons de l'industrie alimentaire des pays baltes. Organisé dans la capitale lettone, il offre aux professionnels, clients et prospects une vue d'ensemble complète des derniers développements de l'industrie des produits alimentaires et des boissons, de la



production à la technologie en passant par les solutions d'emballage. En plus de l'exposition de produits locaux et étrangers, des ateliers, des démonstrations impressionnantes et des cours professionnels ont été proposés dans le cadre du programme parallèle. Quelque 714 entreprises venues de 37 pays ont participé au salon. Plus de 39 000 visiteurs ont afflué pendant les quatre jours de la manifestation.

RÉPARATION DE BASSIN

Investissement durable

Après 11 ans d'exploitation ininterrompue, le bassin à verre blanc de la verrerie Vetropack ukrainienne de Gostomel a fait l'objet d'une révision. Désormais à la pointe de la technique, il affiche une efficacité énergétique et une capacité de fusion renforcées.

Un bassin de fusion fonctionne 24 h/24, 365 jours par an. Une rénovation complète s'impose après dix ans environ. Le bassin à verre blanc de Vetropack Gostomel n'a pas échappé à la règle. Au cours des 11 dernières années, quelque 810,5 tonnes de verre fondu ont été transformées en bouteilles et en bocaux en verre.

En plus de la maintenance classique, les travaux de réparation visaient tout particulièrement à réduire les émissions de





gaz d'échappement et la consommation d'énergie du bassin de fusion. Le fond du bassin, l'avant-creuset ainsi que les équipements destinés à la filtration des gaz d'échappement et le contrôle automatique du bassin ont été entièrement renouvelés. Résultat: une baisse des coûts énergétiques et une augmentation globale de la capacité du bassin.

Au niveau de la zone chaude, l'ancienne machine de production comptant huit stations a été remplacée par une machine plus récente qui en compte dix. Cette dernière permet de fabriquer des récipients en verre léger. Vetropack Gostomel peut également compter sur une technologie de pointe au niveau de la zone froide: le processus de contrôle garantit le contrôle de la qualité et l'emballage rapide des bouteilles à col étroit et des bocaux en verre.

ITALIE

Production: modernisation de la zone froide

La zone froide de la verrerie Vetropack italienne a été modernisée. Les techniciens de Vetropack Italia ont travaillé en étroite collaboration avec les spécialistes du groupe.

Afin de garantir une qualité de production élevée, les conditions techniques devaient également être satisfaites. Entièrement rénovée, du four à recuire au palettiseur, la zone froide de Vetropack Italia est depuis peu à la pointe de la technique. La dernière ligne de production manuelle du groupe Vetropack fonctionne désormais automatiquement. L'automatisation du contrôle de la qualité et de l'emballage facilite la production des bouteilles spéciales. Le besoin de fabriquer deux articles différents simultanément - indépendamment de leur forme et de leur poids - a également été pris en compte lors de l'élaboration de la nouvelle technologie. Les travaux quotidiens peuvent désormais être effectués plus rapidement et les normes de qualité correspondantes remplies de manière plus satisfaisante.



PRIX VETROPACK 2017

Chasselas récompensé

Vetropack Suisse décerne chaque année le Prix Vetropack dans le cadre du Concours international des vins de Zurich. La récompense a cette année été attribuée au vin chasselas «Caviste Blanc» 2016, Ollon AOC Chablais, produit par la coopérative vinicole suisse romande «Artisans Vignerons d'Ollon».



Christine Arnet, responsable Marketing & Vente de Vetropack Suisse (à droite) et Vratislav Prevor, responsable des ventes Vin & Spiritueux de Vetropack Suisse (à gauche), remettent le Prix Vetropack à Riccardo Mattei, directeur de la coopérative (deuxième en partant de la gauche), et à Luis Nunes, œnologue chez Artisans Vignerons d'Ollon.

Vetropack décerne chaque année le Prix Vetropack aux producteurs du meilleur vin blanc ou rouge suisse issu d'un grand cépage. Les grands cépages sont le chasselas, le müller-thurgau (riesling-silvaner) pour les vins blancs, et le pinot noir, le gamay et le merlot pour les vins rouges. En collaboration avec les experts de Vetropack Suisse, le gagnant peut faire personnaliser une bouteille de vin selon son goût. Le lauréat de cette année est la coopérative vinicole Ollon, récompen-

sée pour le chasselas «Caviste blanc» 2016, Ollon AOC Chablais. Le sujet de l'étiquette «Der Kellermeister» (le maître de chai), inspiré d'un tableau du peintre Frédéric Rouge, orne depuis 1925 les vins de la gamme «Caviste». Le peintre suisse avait à l'époque découvert l'expertise largement saluée des vignerons, et leur avait rendu hommage à travers ce dessin qui associe savoir et tradition.

LA FEVE FÊTE SES 40 ANS

À grands pas vers l'avenir

La FEVE (Fédération Européenne du Verre d'Emballage) célèbre cette année ses 40 ans d'existence. Au cours des dernières années, l'industrie européenne du verre d'emballage est devenue un secteur innovant et moderne qui conçoit et produit des emballages en verre écologiques.



Depuis 1977, la FEVE représente l'industrie du verre d'emballage au niveau international et européen. Elle dialogue avec les institutions et organismes européens autour de questions relatives à l'environnement et à la santé, au commerce, et à d'autres thèmes en lien avec la production du verre. La FEVE est chargée de présenter le verre et les avantages exceptionnels qu'il offre en tant que matériau d'emballage dans les secteurs environnemental, économique et social.

Retour sur les 40 dernières années

Au cours des années 1970, des conteneurs destinés au recyclage du verre ont été mis en place partout en Europe. Vetropack a été l'un des pionniers du recyclage du verre usagé en Suisse. L'objectif d'une économie circulaire durable consiste en effet à réintégrer intégralement les matières premières dans la production tout au long du cycle de vie du produit. Hier comme aujourd'hui. On compte actuellement en Europe plus de 1,5 million de conteneurs à verre, tous très bien exploités. Le verre usagé, une matière première importante pour l'industrie verrière, permet généralement une réduction de 80 pour cent de la consommation d'énergie et de 70 pour cent des émissions de CO₂.



Au cours des 40 dernières années, la production de verre a augmenté d'environ 40 pour cent. Afin de maintenir son degré d'innovation et de modernité, l'industrie du verre d'emballage investit chaque année 610 millions d'euros dans des innovations et optimisations en lien avec l'efficacité énergétique et les gaz d'échappement émis lors de la production. Ces innovations ont permis de réduire de 30 pour cent le poids des emballages en verre, sans aucune incidence sur leur qualité élevée ou leur design exclusif.

Les atouts du verre

Des enquêtes réalisées par la FEVE indiquent que de nombreux Européens préfèrent le verre comme matériau d'emballage. Très active dans la promotion du verre, l'initiative Friends of Glass lancée en 2009 et y est sans doute pour beaucoup. Son implication et ses idées ingénieuses font découvrir aux consommateurs pour quelles raisons le verre est le matériau idéal pour la santé, la famille et l'environnement.

Pour que le verre reste dans l'avenir un matériau privilégié, la FEVE continue à s'investir dans des innovations, des développements durables, et dans une économie circulaire pérenne.

VUE DÉGAGÉE

Légumes marinés

Avec ses deux bocaux que l'on rêve d'ouvrir pour en savourer le contenu, Vetropack Moravia Glass met idéalement en valeur des légumes conditionnés dans du verre.

Les deux bocaux en verre blanc de l'usine Vetropack tchèque conviennent à merveille aux mélanges de légumes produits par la société NÁHLÍK transport, s.r.o.: leur contenu est parfaitement visible, et pas seulement parce que le verre blanc est totalement transparent. L'étiquette ronde qui orne le couvercle twist-off offre un aperçu du contenu appétissant du bocal. Le bocal en verre de 520 millilitres contenant des poivrons garnis de fromage frais et de chou mariné a la forme d'une amphore, un récipient qui remonte à l'Antiquité. Ces brocs bombés à col mince dotés de deux anses étaient par exemple utilisés pour stocker ou transporter de l'huile, du vin ou des céréales. Les poivrons légèrement épicés, qui poussent en Moravie du Sud, en Tchéquie, baignent dans l'huile de tournesol.

Les couches successives d'oignons, de cornichons, de poivrons et de carottes ne baignent quant à elles pas dans l'huile, mais dans un liquide aigre-doux. Ce mélange de légumes conditionnés dans un verre de 425 millilitres accompagne parfaitement des plats variés.



MIEL

Au rythme de la nature

Le miel Honigmayr, disponible dans les bocaux en verre de l'usine Vetropack autrichienne, provient de fleurs du monde entier. Pour les petits plaisirs, il est proposé en bocal de 500 grammes. Pour les plus gourmands, le bocal d'un kilo est une bonne option.



Le design des bocaux à long col en verre blanc destiné au miel de l'entreprise familiale autrichienne Honigmayr a été remanié. Les verres de 400 millilitres et de 770 millilitres de Vetropack Austria ont été choisis pour leur élégance et leur sobriété, ainsi que pour leur nouvelle embouchure. Le couvercle de la fermeture Deep-Twist-Off est légèrement plus haut que celui de la traditionnelle fermeture Twist-Off. Les étiquettes en papier sont ornées d'un dessin, représentant par exemple une fleur butinée pour le miel. Le nom du produit et le logo sont bien entendu également bien visibles sur l'étiquette.

L'entreprise traditionnelle de Salzbourg fabrique du miel depuis 1920. La qualité de chaque pot en verre est minutieusement contrôlée. Car Honigmayr tient tout autant à la quantité qu'à la qualité. L'expérience, le savoir et l'amour de l'artisanat sont au cœur de son activité. Sans oublier les productrices de miel elles-mêmes. Sans les abeilles, ce produit naturel n'existerait pas.

PRÉPARATIONS CULINAIRES RAFFINÉES

Mélange de légumes en bocal



Les nouveaux mélanges de légumes à réchauffer du fabricant d'aliments et de boissons Hamé, basé en République tchèque, sont conditionnés dans des bocaux en verre conçus dans l'usine Vetropack tchèque de Kyjov.

Le mélange de légumes Peperonatka du fabricant d'aliments et de boissons Hamé est une bonne option pour préparer rapidement un repas sain. Le bocal en verre de 375 millilitres produit par Vetropack Moravia Glass s'ouvre simplement et rapidement en un geste. Le contraste entre le rouge vif, le couvercle à visser jaune et l'étiquette colorée crée une image d'ensemble harmonieuse.

Peperonatka est un mélange de tomates concassées, d'oignons, de courgettes, de carottes, d'ail, de paprika et de concentré de tomates. Le produit semi-fini convient pour de nombreux types de préparation culinaire. Quel que soit son mode d'utilisation (plat cuit au four, doré ou mijoté), Peperonatka confère à chaque préparation un goût intense et aromatique.

DOUCE

Mise en forme par l'eau

Une douce vodka est conditionnée dans la bouteille en verre aux allures de bouteille d'oxygène conçue par l'usine Vetropack ukrainienne. Ce goût particulier est lié à sa fabrication spéciale qui rappelle une cascade.

La vodka ne doit jamais être bue comme de l'eau. La bouteille en verre blanc de Vetropack Gostomel fait cependant penser à l'eau, sans doute en raison de son système de fermeture qui évoque la fermeture rotative d'un robinet. Un motif identique en forme de fleur est situé directement sous cette fermeture particulière, et se prolonge ensuite sous forme d'un col court. Le corps de la bouteille est mince et rectiligne. La bouteille de 0,5 litre se remarque surtout en raison des trois pieds fixés au fond de la bouteille, qui la font paraître plus grande. Le design d'ensemble rappelle celui d'une bouteille d'oxygène.

La vodka Vozduh de l'entreprise ukrainienne «l'entreprise de vodka nationale LLC» se caractérise par la douceur de son goût, liée à sa fabrication particulière. Au cours de la distillation, la vodka est enrichie en oxygène dans un bain à remous spécial. Le procédé imite une cascade chutant de trois mètres de hauteur et clapotant dans un récipient mélangeur. L'entreprise située dans la région de Tscherkassy (au sud-est de Kiev), a spécialement développé et modernisé cette technologie pour la réalisation de cette vodka.





TAGTRAUM

Savourer et rêver

Vetropack Austria produit les bocaux en verre blanc destinés à la nouvelle gamme «Tagtraum» (rêverie) de la maison Darbo. Le verre de 105 millilitres est tout aussi petit et raffiné que son contenu léger.

Petit, raffiné, et idéal pour les petits en-cas sucrés. Tels sont les atouts de la mousse aux fruits de Darbo et de son enveloppe protectrice en verre. Le verre de 105 millilitres au ventre prononcé est mis en forme par l'usine autrichienne de Pöchlarn. Le ruban en carton devait être parfaitement assorti au verre. Car une fois déballé, il ne reste en main que le verre à fermeture Twist-Off, sans aucune étiquette. Servi frais et avec une vue intégrale sur le contenu, «Tagtraum» offre une expérience particulière.

Ne souhaitons-nous pas tous de temps en temps échapper à la frénésie du quotidien pour nous offrir un court moment de rêverie? Ce mélange de fruits raffinés et d'extrait de noix de coco est idéal pour de telles petites pauses. Végétalienne et sans lactose, la délicieuse et délicate crème aux fruits est disponible dans les supermarchés autrichiens dans les saveurs fraise-framboise, mangue-maracuja et fruits des bois.

SYMBOLIQUE

Plus grande brasserie d'Albanie

Vetropack Straža fabrique les bouteilles en verre vert destinées à la bière «Birra Tirana» brassée dans la capitale albanaise. La bouteille en verre de 0,33 litre est ornée de symboles marquants de l'histoire de l'Albanie.

Différents emblèmes de la capitale albanaise tels qu'un cheval, l'horloge ou la statue de Skanderbeg sont gravés sur la bouteille de bière en verre vert. Au XVe siècle, le prince Georg Kastrioti, plus connu sous le nom de Skanderbeg, a défendu l'Albanie contre les Ottomans. Beaucoup le considèrent depuis comme un héros national.

Les spécialistes du verre de l'usine Vetropack croate fabriquent la bouteille de 0,33 litre à capsule couronne destinée à la bière de Tirana. La bouteille présente un long goulot ainsi qu'un corps long lui aussi et légèrement cintré.

«Birra Tirana» est la plus grande brasserie d'Albanie. Depuis 1960, elle fabrique des bières telles que la Pilsner ou la Lager. Les boissons au houblon sont fabriquées avec du malt, du houblon, de la levure et de l'eau. Les bières se caractérisent par leur couleur claire et limpide et par le délicat arôme du houblon *humulus lupulus*, également appelé houblon véritable dans le jargon technique. Grâce à leur goût et leurs ingrédients de très haute qualité, les produits Birra Tirana sont très différents des autres bières.



PUISSANTE

Vodka de tradition

La distillerie Lviv fabrique des distillats de très grande qualité. Ces précieux liquides doivent être conditionnés dans des emballages en verre raffinés, tels que les bouteilles en verre blanc de Vetropack Gostomel.

Les épaules aux courbes à la fois douces et prononcées et le long col de la bouteille confèrent à la vodka Lemberg de la JSC distillerie Lviv un aspect à la fois élégant et solide. Aucune rafale ne pourrait faire vaciller cette vodka de tradition. Les bouteilles en verre blanc de 0,7 litre sont produites par les spécialistes du verre de l'usine Vetropack ukrainienne de Gostomel. Les deux étiquettes noires et blanches présentent le même arrondi que les épaules de la bouteille. Le blason de la ville de Lemberg – une muraille surplombée de trois tours et un lion sous une arcade – est gravé en haut du dos de la bouteille. En-dessous, une étiquette transparente représentant un tableau de la ville de Lemberg, le nom allemand de Lviv, orne la bouteille non consignée à bouchon en liège.

Déjà maintes fois primée, la distillerie de Lviv s'est forgé une réputation qui dépasse largement les frontières du pays. Pour leur vodka, les spécialistes utilisent l'alcool de céréales de classe de qualité «luxe». Avant d'être conditionnée, la vodka traverse un filtre contenant du charbon de bois et du sable de quartz, un procédé qui lui confère un arôme pur et doux.

**PUISSANTES**

Bières fruitées

Les bouteilles à long col conçues pour les bières panachées GAISER sont fabriquées par l'usine ukrainienne Vetropack de Gostomel. Ces boissons contiennent de l'eau issue de la source de la brasserie Poltavpivo.



Cerise ou citron? Les bières panachées GAISER de la brasserie ukrainienne Poltavpivo sont proposées dans ces deux saveurs. Les bouteilles de 0,42 litre produites par Vetropack Gostomel sont dotées d'un corps haut et mince caractéristique. Des épaules arrondies, un col étroit et une fermeture par capuchon amovible complètent l'ensemble. Le rouge de la cerise et le jaune du citron transparissent joyeusement à travers les récipients en verre blanc. «GAISER Kriek Max» est une bière à la cerise belge au délicieux arôme aigre-doux de cerise et de bière amère. «GAISER Lemon» rafraîchit le palais grâce au goût de citron prononcé associé à une légère touche de pamplemousse.

Poltavpivo utilise son eau de source pour ses excellentes bières, dont la réputation dépasse largement les frontières du pays. L'association d'eau locale, d'une technologie moderne et d'ingrédients naturels garantit des bières au goût très agréable. Pour agrémenter un apéritif ou ajouter une touche fruitée à un savoureux repas: les bières panachées GAISER offrent un véritable plaisir visuel et gustatif.



ARTISTIQUES

Un design original pour un emballage classique

La verrerie Vetropack croate d'Hum na Sutli a fabriqué les bouteilles en verre destinées à l'édition spéciale limitée de Coca-Cola en Serbie. Des sleeves colorés créés par des artistes serbes confèrent à la bouteille de forme particulière une couleur locale inoubliable.

Avec ou sans étiquetage, la bouteille en verre de Coca-Cola est unique et célèbre dans le monde entier. Pour son édition spéciale destinée au marché serbe, Vetropack Straža a produit les bouteilles en verre blanc de 0,33 litre à capsule couronne. De la bouteille cristalline, le consommateur ne devine toutefois que la silhouette, presque entièrement recouverte d'un sleeve imprimé multicolore. Pour la deuxième fois, Coca-Cola lance pour la célèbre boisson sans alcool une série exclusive limitée d'emballages en verre.

Six artistes nationaux ont réalisé les sleeves qui épousent la bouteille, autour du thème «valeurs et caractéristiques de la population serbe». Hospitalité, inventivité, créativité, amour de la musique et goût pour le divertissement sont quelques-uns des thèmes qui ont inspiré les artistes de réputation nationale Nemanja Jehlička, Monika Lang, Aleksandar Savić, Vesna Pešić, Petar Popović Piros et EmaEmaEma pour la conception des six bouteilles de Coca-Cola uniques.

SANS ALCOOL

Nouvelle dimension

Une bouteille aux lignes aussi pures que le goût de la boisson sans alcool italienne Ginger Baladin qu'elle renferme. Vetropack Italia produit les bouteilles en verre blanc de 0,33 litre qui remplacent l'ancien modèle de 0,25 litre.

Les amateurs de Ginger Baladin peuvent se réjouir: la très populaire boisson sans alcool est désormais proposée dans un format plus grand. La bouteille de 0,33 litre est produite par l'usine Vetropack italienne de Trezzano sul Naviglio. Le verre blanc fait particulièrement bien ressortir le Ginger Baladin couleur orange. La gravure représentant le logo et le nom de l'entreprise orne les récipients en verre dotés d'une capsule couronne.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, la boisson sans alcool Ginger ne contient pas de gingembre. Elle est fabriquée à base d'eau, de sucre de canne, de jus de citron et d'herbes. Des écorces d'oranges amères et douces, des épices et une touche de vanille confèrent à cette boisson un goût à la fois rafraîchissant et amer.



POUR LES GOURMETS

Délices fruités et plaisir des yeux

L'usine Vetropack tchèque de Kyjov propose deux nouveaux récipients en verre blanc destinés au fabricant de produits alimentaires Madami. Deux variantes de framboises et du miel agrémenté de morceaux d'orange vont faire le bonheur des amateurs de sucré.

Les récipients en verre fabriqués pour le producteur tchèque de produits alimentaires Madami sont très contrastés. Le mince corps de la bouteille d'un litre destinée au concentré de framboise s'affine au niveau de la zone d'épaulement jusqu'à la tête. La fermeture twist-off émet le célèbre «plop» lors de l'ouverture de la bouteille. Les concentrés de fruits sont parfaits pour les boissons chaudes raffinées ou pour décorer des plats. La saveur estivale des framboises refait ainsi surface comme par magie lors des froides journées d'hiver.



Conditionnées dans un bocal de 520 millilitres dont la forme évoque celle d'une amphore, les «framboises chaudes» offrent un goût identique. Le couvercle twist-off est garni d'un papier rose et or. Il est fixé par un fin ruban, également couleur or, auquel l'étiquette est attachée. Les framboises agrémentent parfaitement les desserts ou les plats sucrés. Le miel aux oranges confites et aux tranches d'oranges fraîches de Madami est conditionné dans les mêmes récipients en verre. Cette pâte à tartiner sucrée contient par ailleurs du concentré d'oranges et de fruits. Avis aux amateurs de miel fruité!

MAJESTUEUSE

150 litres de vin dans une bouteille anniversaire

En collaboration avec son client Les Domaines Rouvinez, Vetropack Suisse a créé une bouteille de vin de 150 litres pour la «Foire du Valais» organisée à Martigny, en Suisse. Cette bouteille célèbre à la fois le 7 millionième visiteur de la foire et les 70 ans d'existence du domaine viticole Rouvinez, dont provient le grand cru. La bouteille anniversaire a été fabriquée par l'entreprise allemande Normag Glas établie à Hofheim am Taunus.

L'entreprise Cevins SA de Martigny (filiale de Les Domaines Rouvinez) propose une gamme complète de services autour de la production du vin - de la culture des vignes à la mise en bouteille. L'entreprise achète les bouteilles en verre destinées à ses vins auprès de Vetropack Suisse. Pour fêter le 7 millionième visiteur de la «Foire du Valais», qui accueillait cette année quelque 400 exposants, les spécialistes du verre de Vetropack ont conçu, en collaboration avec Cevins, une gigantesque bouteille en verre blanc destinée à accueillir 150 litres d'un vin produit par le domaine viticole Rouvinez, également situé dans le Valais. Le Domaine Rouvinez a célébré cette année son 70e anniversaire. La bouteille a été fabriquée par l'entreprise allemande Normag Glas, spécialisée dans la technologie de laboratoire et des processus. Une bouteille aussi imposante méritait une présentation à



la hauteur. Elle a ainsi trôné majestueusement sur l'estrade en bois spécialement fabriquée pour l'occasion. Inclinable, celle-ci a nettement facilité le service du vin.

CENTRE DE FORMATION

Formation pratique

C'est parti! Le centre de formation intergroupe de Pöchlarn, en Autriche, a lancé il y a peu les premiers cours destinés aux collaborateurs de la production. Le savoir-faire spécifique au verre, l'efficacité, la qualité ainsi que les performances de la production sont au cœur du programme.



La joie se lisait sur tous les visages des participants lors du coup d'envoi du programme dans le centre de formation. Tous se sont investis pendant d'innombrables heures de travail pour mener à bien ce projet de grande envergure. Pour la première fois de son histoire, Vetropack forme ses collaborateurs pour ses propres verreries. Le centre est dirigé par le technicien du verre Cristian Cassarino, qui travaille chez Vetropack Austria à Pöchlarn. Il est responsable de la formation initiale et de la formation continue des débutants, des collaborateurs en reconversion et des spécialistes du verre. Il est également chargé du développement, à l'échelle de l'ensemble du groupe, de modules de formation portant sur les différentes étapes de processus et sur les procédés de la fabrication du verre. Maître industriel dans le domaine de la technique du verre, Cristian Cassarino est la personne

idéale pour ce poste. «J'apprends moi-même beaucoup. Cet apprentissage commence lors de la préparation des cours et atteint son apogée pendant les cours, lorsque je travaille en étroite collaboration avec les participants. Je n'avais en effet jamais formé de collègues dans une telle mesure», explique-t-il.

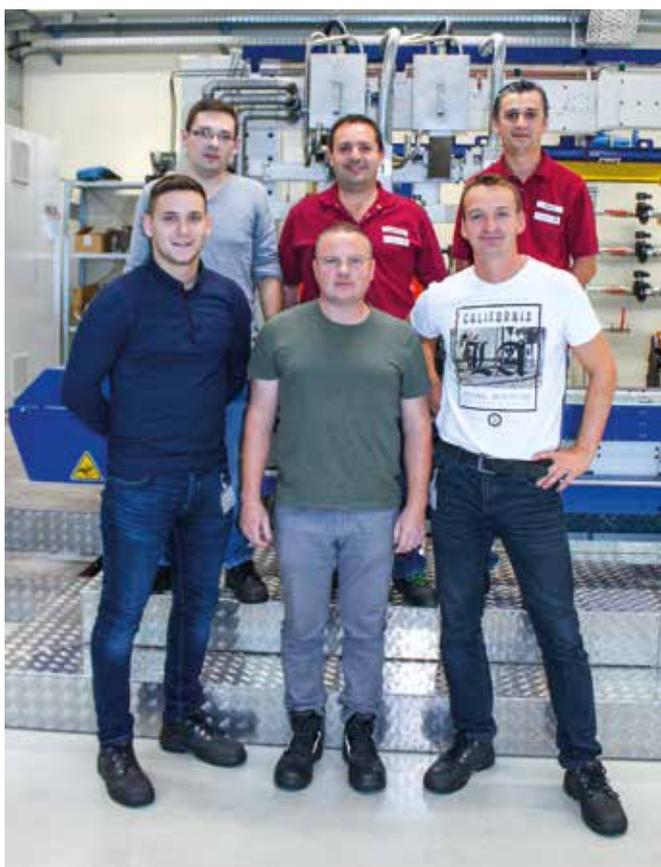
Comprendre et mettre en œuvre le processus complet de la production du verre

Trois cours de base sont actuellement dispensés au centre de formation. Les collaborateurs apprennent à comprendre le processus de la production du verre et à ajuster et utiliser la technique existante correctement. L'accent est mis sur la formation pratique. Quatre stations d'apprentissage, sur lesquelles les différentes étapes de la production peuvent



être simulées, sont au total installées. Les participants peuvent y mettre en pratique toutes les étapes de travail de la zone chaude de la production, à savoir la mise en forme du verre, et éliminer les erreurs et effectuer les ajustements sur les machines. «Le thème de la sécurité est pour l'instant notre priorité. La simple maîtrise des connaissances nécessaires permet d'éviter des accidents du travail», déclare Cristian Cassarino.

Le programme des cours évolue en permanence et est adapté à l'actuelle demande. Les collègues ont la possibilité de suivre des cours hebdomadaires ou des cours journaliers individuels. «Faire participer les collaborateurs qui travaillent en équipe à la formation n'est bien entendu pas si simple. J'en discute avec les responsables et tâche de me montrer flexible», ajoute-t-il.



Nouvelle formation

En collaboration avec d'autres entreprises de l'industrie verrière, Vetropack a pu créer la formation de «Technicien/ ne en ingénierie du verre». Cet apprentissage vise à former son propre personnel pour le secteur de la production. Il n'était en effet jusqu'ici pas possible de suivre en Autriche une formation de spécialiste du verre dans la production. La formation professionnelle duale est axée sur la pratique et riche en connaissances de base. Elle dispense aux apprentis Vetropack le savoir-faire nécessaire à la maîtrise des processus de production hautement techniques et en grande partie automatisés. Johannes Schuster, responsable de l'apprentissage chez Vetropack Austria, est en charge de cette formation. Dans chaque promotion, huit apprentis ont la possibilité de se former à ce métier varié sur les sites de Pöchlarn et de Kremsmünster. Les premiers apprentis débiteront leur formation à l'automne 2018.



DÉCORATIONS

Ornements de Noël en verre

La décoration du sapin de Noël est une tradition ancestrale. Des pommes, des noix ou encore des biscuits sucrés étaient autrefois les seules décorations qui ornaient le sapin. Les boules en verre sont apparues au milieu du XIX^e siècle et sont aujourd'hui devenues incontournables un peu partout dans le monde.

La contemplation du sapin de Noël ne fait pas uniquement briller les yeux des enfants. Les adultes se retrouvent immédiatement plongés en enfance, lorsqu'ils attendaient impatiemment ce grand moment. Mais la joie et l'excitation n'étaient-elles pas amplifiées par les cadeaux qui avaient été déposés sous l'arbre? Quoi qu'il en soit, cette période de l'année était placée sous le signe de la joie et de la fête.

Des pommes et des noix au verre

Saviez-vous qu'au départ, le sapin de Noël était uniquement décoré avec des pommes, des noix et différentes sucreries? Au milieu du XIX^e siècle, la fabrication de décorations de Noël en verre est apparue dans la région de Thuringe, en Allemagne. Une légende raconte qu'un pauvre souffleur

de verre originaire de Lauscha, qui ne pouvait s'offrir des pommes et noix trop onéreuses, avait, pour les remplacer, fabriqué des boules de Noël en verre. On ignore encore aujourd'hui si l'histoire est authentique. On dispose uniquement du livre de commandes d'un verrier de la région, dans lequel figure, pour l'année 1848, une commande de six douzaines de boules de Noël.

La production de boules de Noël en verre à Jablonec nad Nisou (Gablonz), en Tchéquie, ne fait en revanche aucun doute. Cette région était connue pour ses ateliers de fabrication de verre creux. Les objets très populaires étaient réalisés à partir de différentes perles de verre. Après 1908, la fabrication de ces décorations en verre fut cependant interrom-



pue. Au Japon, les boules en verre pouvaient être produites à moindre coût et les exportations des décorations en verre de Bohême connurent un net recul. C'est ainsi que naquit une nouvelle idée, à laquelle la région doit encore, bien des années plus tard, sa renommée et sa popularité: les décorations de Noël de Jablonec. Les régions de Moravie (dans laquelle se trouve l'actuelle verrerie Vetropack tchèque) et de Teplice se sont également lancées dans la fabrication de décorations de Noël avant 1914. Le pic d'activité fut atteint dans ces régions à partir de 1930. Jusqu'à 157 tonnes de ces décorations exclusives furent alors exportées. Elles étaient alors principalement vendues en Suisse, aux États-Unis, en Lituanie et en France.

Exposition de boules de Noël en verre

Une collection exceptionnelle – et unique au monde – de décorations de Noël est présentée au Musée du verre et de la bijouterie de Jablonec nad Nisou. Plus de 15 000 exemplaires peuvent y être admirés par les visiteurs. En plus de leur nombre, la diversité de leurs couleurs et de leurs formes ainsi que leur mélange de tradition et de modernité rendent ces décorations et modèles tout simplement extraordinaires. Ces modèles variés ont été répartis en huit catégories pour l'exposition permanente: boules de Noël, flèches de sapin, ciel de Noël, plaisir hivernal, monde fabuleux, inspirations de la nature, le monde qui nous entoure et exclusivités.



Adresses points de vente

Suisse

Téléphone +41 44 863 34 34
Fax +41 44 863 34 45
marketing.ch@vetropack.com

Autriche

Téléphone +43 2757 7541
Fax +43 2757 7541 202
marketing.at@vetropack.com

République tchèque

Téléphone +420 518 733 111
Fax +420 518 612 519
marketing.cz@vetropack.com

Slovaquie

Téléphone +421 32 6557 111
Fax +421 32 6589 901
marketing.sk@vetropack.com

**Croatie, Slovénie,
Bosnie Herzégovine,
Serbie, Monténégro,
Macédoine, Kosovo**

Téléphone +385 49 326 326
Fax +385 49 341 154
prodaja@vetropack.com

Ukraine

Téléphone +380 4439 241 00
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italie

Téléphone +39 02 458771
Fax +39 02 45877714
sales.it@vetropack.com

Autres pays d'Europe de l'Ouest

Téléphone +43 7583 5361
Fax +43 7583 5361 225
export.west-europe@vetropack.com

Autres pays d'Europe de l'Est

Téléphone +420 518 733 341
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com