

VETROTIME

MARCHÉ
Huile
et vinaigre

ÉTUDE
La lumière a
une incidence sur
la qualité du vin

ART
Du verre plein
les yeux

03 MARCHÉ	Huile et vinaigre
06 DÉVELOPPEMENT DURABLE	Prêts pour l'économie circulaire
10 NOUVEAUX MODÈLES	Le verre attire tous les regards
16 SCIENCE	L'incidence de la lumière sur la qualité du vin
18 ART	L'univers des musées

Chère lectrice, cher lecteur,

L'année 2016 est à peine entamée que le premier semestre touche déjà presque à sa fin. Le temps file... Voilà bientôt un an que Vetropack Italia est devenue notre filiale. Elle s'est depuis imposée comme une composante incontournable de notre groupe d'entreprises, comme en témoignent les pages 3 à 5 de la présente édition de Vetrotime. Car un article consacré aux bouteilles d'huile et de vinaigre ne peut passer à côté du



vinaire balsamique et de l'huile d'olive. Tous deux font immédiatement penser à l'Italie. Et le fait que l'Espagne produise davantage d'huile d'olive et que la Grèce en consomme nettement plus n'y change rien. Vetropack Italia ne produit toutefois pas uniquement des bouteilles d'huile et de vinaigre. En plus des emballages standard entre autres conçus pour le vin, les spiritueux ou les aliments, la gamme comprend également de nombreux récipients en verre spéciaux destinés à des entreprises traditionnelles réputées établies bien au-delà des frontières de l'Italie. L'intégration de notre filiale italienne dans notre groupe bat actuellement son plein. Car l'achat en soi n'est pas une fin et l'harmonisation de toutes les procédures, normes et méthodes prend du temps.

Vetropack Gostomel en est un bon exemple. Notre usine ukrainienne fête cette année son dixième anniversaire en tant que filiale Vetropack. Les pages 8 et 9 de cette édition reviennent sur tous les changements survenus au cours de cette décennie. Nous sommes fiers du développement de cette entreprise, de sa productivité élevée et de sa forte position de marché, qui ne vont pas de soi étant donné l'instabilité politique du pays et la crise économique et financière qui y perdure.

Les deux dernières pages de la présente édition de Vetrotime sont consacrées aux musées du verre et vous donneront peut-être, qui sait, une ou deux idées d'excursion. Traditionnel récipient précieux, objet d'art de valeur ou emballage sain: quelle que soit sa forme, le verre a toujours été un matériau capable de fasciner les hommes.

Cordialement,


Claude R. Cornaz

HUILE ET VINAIGRE

Des condiments raffinés

L'huile et le vinaigre sont devenus incontournables dans la cuisine. Ils affinent et améliorent les plats et leur confèrent un petit goût particulier. Conditionnés dans des bouteilles en verre, ils sont par ailleurs du plus bel effet dans les rayons des magasins et sur la table. Vetropack produit pour ces condiments raffinés des emballages en verre de formes et de dimensions variées.

L'huile d'olive délicatement parfumée au citron apporte à la salade une note de fraîcheur. L'huile de noix est recommandée pour les amateurs de ce fruit à coque. Les arômes proposés sont nombreux, aussi bien pour les huiles que pour les vinaigres. L'art de l'ennoblissement et de l'affinage est lui aussi très varié. Aussi convient-il d'apporter un soin tout particulier à la protection de ces condiments au goût tantôt délicat, tantôt puissant. Les emballages en verre leur offrent à cet effet une protection inégalée.

Le marché tend à offrir des emballages de plus en plus petits. Les saveurs consommées de façon occasionnelle sont de plus en plus proposées dans des bouteilles de 0,5 litre, même si les bouteilles de 0,75 et 1 litre restent très appréciées dans les rayons des supermarchés. Les clients souhaitent désormais des formes de haute qualité et originales, afin de se démarquer de la concurrence avec leurs huiles et leurs vinaigres délicats. Les deux condiments sont conditionnés dans des bouteilles en verre marron, vert ou blanc. Les bouchons à vis constituent le type de fermeture le plus fréquemment utilisé.

Le Groupe Vetropack propose à la fois des bouteilles standard et des modèles personnalisés. Les bouteilles se déclinent dans des formes très variées: rondes, carrées ou encore octogonales. Les cols de bouteille sont proposés dans des versions longues ou courtes. Les épaules sont arrondies ou carrées, ou se fondent sans transition dans le corps de la bouteille. Le marquage des bouteilles d'huile et de vinaigre est généralement conçu sous forme d'étiquette.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Saviez-vous que le bain de bouche à l'huile constitue l'une des méthodes les plus simples de nettoyage de la cavité buccale? Le bain de bouche à l'huile est né en Ukraine et a été présenté au milieu des années 80 à l'occasion d'un congrès de l'association ukrainienne des oncologues et des bactériologistes. Un bain de bouche à l'huile d'olive régulier contribue à maintenir le corps en bonne santé et prévient les maladies. Il suffit simplement de se rincer la bouche avec de l'huile. Le bain de bouche prévient en outre les saignements des gencives.

**Huiles les plus populaires**

Les foyers tchèques et slovaques utilisent le plus souvent de l'huile de tournesol pour la préparation culinaire, suivie de l'huile d'olive et de l'huile de colza. Les saveurs inhabituelles sont minoritaires. Les produits bio et les marques de petites entreprises sont actuellement très prisés en Europe. La force de l'ancrage régional est essentiellement palpable au niveau des huiles spéciales telles que l'huile de pépins de courge originaire de Styrie, en Autriche. L'huile de tournesol est une huile végétale particulièrement appréciée dans les pays de production de Vetropack. L'huile de colza et l'huile d'olive y arrivent également en bonne place. L'Ukraine est le plus grand producteur mondial d'huile de tournesol. Rien d'étonnant par conséquent à ce qu'elle couvre les deux tiers du marché des huiles végétales national. Une autre huile domine

en Italie. Les Italiennes et les Italiens apprécient à tel point l'huile d'olive que la production nationale ne suffit pas à couvrir la demande des consommateurs. L'Espagne reste le plus grand producteur d'huile d'olive au monde, avec toutefois une consommation par habitant et par an inférieure à celle de l'Italie. La Grèce détient le record mondial de consommation, avec environ 20 kilos par personne et par an.

Vinaigre – hier et aujourd'hui

En plus d'affiner les plats, le vinaigre est également très utile pour la conservation des légumes. On utilise alors généralement du vinaigre de vin blanc ou du vinaigre aux herbes. Au Moyen-Âge, ce dernier était également utilisé comme remède. Au 19^{ème} siècle, il était dilué dans de l'eau et servi sous forme de boisson rafraîchissante.



Idéal pour la vinaigrette, le vinaigre balsamique est également très apprécié pour la préparation de desserts. Les fraises marinées dans le vinaigre balsamique accompagnées de glace à la vanille et de menthe poivrée finement coupée sont un véritable régal. Autre délice: une mousse au chocolat noir agrémentée d'une vinaigrette à base de vinaigre balsamique, de zestes d'oranges et d'huile d'olive. Les amateurs de salé relèveront une petite tranche de parmesan frais avec une goutte de vinaigre balsamique aigre-doux et apprécieront le mélange.

Des graisses saines

Le choix d'une huile pour les préparations culinaires est une affaire de goût - sauf si l'on souhaite prendre soin de sa santé tout en savourant des plats savoureux. Les huiles

d'olive, de colza et de tournesol ont ainsi une influence positive sur la glycémie, le taux de cholestérol dans le sang et la tension artérielle. Les huiles végétales contiennent généralement un pourcentage plus élevé d'acides gras non saturés et sont par conséquent très précieuses pour le corps humain. Les acides gras non saturés font partie des graisses saines et sont des éléments indispensables aux cellules et aux nerfs. C'est notamment le cas des oméga-3 et des oméga-6. L'huile de colza, de noix ou de lin contient des oméga-3 et l'huile de tournesol, de carthame ou de soja des oméga-6. Cuisiner avec plusieurs huiles permet de diversifier les préparations culinaires tout en générant des apports utiles pour la santé.

SANTÉ ET ENVIRONNEMENT

Prêts pour l'économie circulaire

L'objectif d'une économie circulaire durable est de réintégrer entièrement dans le processus de production, au-delà du cycle de vie d'un objet, les matières premières nécessaires à sa fabrication. Pour le verre, cette approche prend ainsi forme à travers le recyclage. L'économie circulaire durable prévoit en outre une gestion modernisée des risques chimiques.

Voilà longtemps que la santé et la protection de l'environnement ne sont plus des thématiques de niche. La composition des produits, leur mode et leur lieu de fabrication, ou encore les valeurs d'une entreprise dont les marques ont le vent en poupe sont des sujets qui intéressent de plus en plus les consommateurs. Les informations librement accessibles sur Internet permettent à des clients potentiels de trouver des réponses, par exemple concernant les produits chimiques dangereux contenus dans les emballages. La transparence et la clarté vont par conséquent jouer un rôle croissant dans les décisions d'achat et ainsi contribuer à la réussite économique des entreprises.

Le souci de l'impact environnemental de la consommation gagne également en importance. Même si les emballages alimentaires retiennent encore beaucoup l'attention, leur contribution à l'impact environnemental – considérée sous l'angle du produit alimentaire complet – reste relativement faible. Selon des estimations portant sur le marché suisse, l'impact environnemental des emballages alimentaires ne représenterait qu'environ un pour cent. Il n'en reste naturellement pas moins important et pertinent de réduire ce pourcentage. Il convient par ailleurs d'optimiser les aspects sanitaires d'un emballage alimentaire. Cet objectif devient un défi croissant dans l'économie circulaire durable. L'idée consiste à travailler avec des matériaux qui peuvent toujours être réutilisés. Les périodes envisagées s'étendant sur plusieurs décennies, il n'est cependant pas toujours possible de prévoir pour quelle application un matériau sera utilisé dans l'avenir. L'idéal est de garder cette réalité



à l'esprit et de ne consentir aucun compromis en matière de produits chimiques, en fabriquant dès le départ des emballages qui ne contiennent aucune substance considérée à l'heure actuelle comme dangereuse. De telles substances seraient en effet susceptibles de provoquer ultérieurement des problèmes dans l'économie circulaire.

Utilisation durable de ressources

Les perturbateurs endocriniens (substances hormonales), les substances cancérigènes (pouvant provoquer un cancer), les effets combinés de telles substances ainsi que l'exposition à certaines substances chimiques pendant le développement prénatal entraînent un risque accru pour la santé. Le sujet est complexe: il ne s'agit en effet pas uniquement des risques chimiques et de leur incidence à long terme sur la santé humaine, mais également d'une utilisation véritablement durable des ressources consistant à utiliser sans risques et

FOOD PACKAGING FORUM

Le Food Packaging Forum (FPF) est une fondation à but non lucratif créée en 2012. Il s'intéresse aux bases scientifiques concernant les matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires et à l'influence sur la santé de la consommation quotidienne, par le biais de l'alimentation, de produits chimiques issus des emballages. Le FPF est une organisation indépendante fondée sur la science qui fournit à divers interlocuteurs des informations exactes et de grande qualité.

pendant des décennies différents matériaux pour les emballages alimentaires. Il apparaît ainsi clairement que l'approche «business as usual» de la gestion des risques dans l'économie circulaire génère des problèmes avec les produits chimiques dangereux pour la santé. Conformément aux principes du développement durable, nous devrions d'ores et déjà mettre en œuvre nos actuelles connaissances pour préserver le fondement vital des futures générations. Des substances problématiques déjà connues devraient ainsi être retirées de la circulation. Il convient par conséquent de développer une nouvelle approche, déjà adoptée par certains consommateurs avertis, qui constitue une niche idéale pour les produits innovants permettant une consommation durable.

Évaluation des risques des produits chimiques

Du point de vue actuel, deux facteurs provoquent un risque pour la santé publique lié aux produits chimiques: le potentiel de dangerosité d'une substance indique le degré de toxicité d'un produit, les effets toxiques qu'il provoque et à quelles concentrations ces effets sont observés. Le deuxième facteur est le potentiel polluant d'une substance, qui indique dans quelles quantités les produits chimiques passent à travers l'emballage et atteignent l'aliment et quelles quantités peuvent être consommées par l'homme.

Nouveaux défis

On estimait jusqu'ici que les risques chimiques pouvaient être correctement contrôlés si l'exposition humaine à différentes substances dangereuses ne dépassait pas certaines quantités tolérables. De récentes découvertes scientifiques remettent toutefois en question le principe généralement établi «Tout est question de mesure» appliqué aux charges chimiques chroniques. À faible dose, les perturbateurs endocriniens peuvent entraîner des effets nocifs qui restent toutefois invisibles à des concentrations plus élevées. Les rapports dose-effet ne sont ainsi pas homogènes pour les perturbateurs endocriniens. Cette conclusion a été établie depuis longtemps dans la

recherche endocrinologique. L'idée que ce principe s'applique également pour certains produits chimiques synthétiques est relativement nouvelle et n'est à ce jour pas encore prise en compte dans le cadre de l'évaluation des risques chimiques pour les emballages alimentaires.

Depuis le scandale de la thalidomide dans les années 60, le développement prénatal est reconnu comme une phase très sensible du point de vue de l'exposition aux produits chimiques. On sait ainsi que les composés chimiques peuvent traverser le placenta et provoquer, même à de très faibles doses, des dommages sur le fœtus en développement. Ce principe s'applique aux produits chimiques industriels de la même façon qu'aux médicaments, à l'alcool et au tabac. Les effets sur le fœtus des substances utilisées dans les emballages alimentaires ne sont toutefois à ce jour pas répertoriés de façon systématique.

La toxicité des mélanges décrit les effets combinés des substances qui se trouvent individuellement en dessous de leur limite. Sous forme de cocktail, ils peuvent toutefois tout à fait déclencher un effet, aussi bien pendant le développement prénatal qu'au cours des étapes ultérieures de la vie. Les emballages alimentaires contiennent plus de 15 000 substances chimiques auxquelles les hommes sont exposés par le biais de l'alimentation. Il en résulte ainsi un nombre très élevé de combinaisons possibles, que les approches actuelles ne permettent pas de traiter. La première étape logique semble donc d'éviter d'utiliser des substances dont la dangerosité est connue.



Dr. sc. nat. ETH Jane Muncke, prof. en sciences naturelles à l'FPF, Food Packaging Forum Foundation, Zurich

de 2,5% à **65%**

La part de marché dans
le domaine du vin et
du vin mousseux est passée
de 2,5% à 65%



Entrepôt de stockage

Construction d'un vaste entrepôt
de stockage couvert de 9180 m²



Élargissement de la palette de produits

La diversité des récipients en verre
est passée de 107 à 425 articles



Emballage

Installations de chaînes
d'emballage automatisées
dans tous les secteurs
de production



Exportations

Augmentation de la
part des exportations
de 5% à 30%

Production annuelle

La production annuelle est passée de 233 millions
à 590 millions de bouteilles en verre



olive



feuille morte



cuvée

Nouveaux coloris

Les coloris olive, feuille morte et cuvée ont complété
la palette de couleurs



Capacité de production

La production de verre
d'emballage est passée de 590 tonnes
à 820 tonnes par jour



Réduction des coûts

Les coûts énergétiques par récipient
verre ont été réduits de 32%



Marché ukrainien

Augmentation de la
part de marché de 22% à 32%



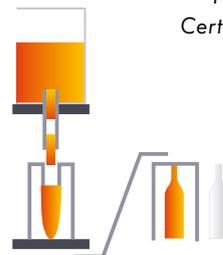
Recyclage du verre

Le pourcentage de groisils dans la production du
verre de couleur est passé de 42% à 60%



Sécurité alimentaire

Obtention de la
Food Safety System
Certification FSSC 22000



Nouvelle technologie

Lancement de nouvelles technologies
de production - machine à triple
paraison, procédé pressé-soufflé pour col
étroit, procédé pressé-soufflé



10^{ÈME} ANNIVERSAIRE

Vetropack Gostomel fête ses 10 ans

JSC Vetropack Gostomel appartient au Groupe Vetropack depuis 2006. Depuis, les changements ont été nombreux. Brève rétrospective.

L'année 2006 a marqué une étape importante dans l'histoire de la verrerie de Gostomel. Cette dernière faisait en effet un grand pas vers l'avenir en intégrant un groupe d'entreprises, actif à l'échelle européenne, spécialisé dans la production de verre d'emballage destiné à l'industrie des boissons et des produits alimentaires.

Production de verre écologique à Gostomel

Le verre est résistant, imperméable, hygiénique et naturel, et reste par conséquent un matériau d'emballage inégalé. Le verre se caractérise par ailleurs par son aptitude au recyclage. Chaque année, la verrerie ukrainienne augmente la quantité de débris de verre utilisée dans la production du verre, économisant ainsi de l'énergie et des ressources. Les débris représentent 61 pour cent du verre brun et 31 pour cent du verre blanc. Chaque jour, les spécialistes du verre produisent 380 tonnes de verre vert, 220 tonnes de verre brun et 220 tonnes de verre blanc. Le bassin de fusion inauguré en 2007 pour le verre vert constitue, avec une puissance de fusion de 380 tonnes par jour, le plus grand bassin du Groupe Vetropack.

La production du verre nécessite des températures élevées de l'ordre de 1600 degrés Celsius et par conséquent d'importantes quantités d'énergie. Vetropack entend ainsi

impérativement développer une approche et des activités écologiques, une priorité qui se reflète également dans ses programmes d'investissement.

La technologie du procédé pressé-soufflé pour col étroit a été lancée dans l'usine Vetropack ukrainienne en 2010. Ce processus de fabrication génère des récipients en verre 30 pour cent plus légers et aux parois plus minces, sans aucune perte de stabilité ni d'altération de leurs excellentes propriétés. Une année plus tard était inaugurée la machine à triple paraison capable de mettre en forme 36 récipients en verre en un seul passage.

Regard vers l'avenir

En dépit de la crise financière, de l'instabilité politique et des conflits armés qui règnent en Ukraine, l'entreprise établie dans la région de Kiev détient 32 pour cent des parts de marché. Quelque 650 collaborateurs produisent chaque jour environ deux millions de récipients en verre, soit près de 18 pour cent de la production totale du Groupe Vetropack.

Comme indiqué précédemment, le recyclage et le traitement des débris de verre progressent à grands pas en Ukraine. Dix pour cent de verre usagé permettent ainsi d'économiser trois pour cent d'énergie et sept pour cent d'émissions de CO₂. Un million d'emballages en verre recyclés génèrent une économie de 250 tonnes de sable de quartz – la plus importante matière première, avec le verre usagé, utilisée pour la fabrication de récipients en verre. Les matériaux bruts naturels peuvent ainsi être efficacement préservés pour les futures générations.



RICHE EN TRADITION

Rouge rubis pétillant

Le célèbre vin mousseux de la presqu'île de Krim, Novy Svet est désormais doté d'un nouvel habillage. Les bouteilles couleur olive sont fabriquées par le spécialiste du verre Vetropack Gostomel.

Le vin mousseux Novy Svet diffuse, dès la première gorgée, des arômes de cassis, de prunes et de violettes subtilement associés. Le vin mousseux est fabriqué à partir d'un mélange des cépages Cabernet Sauvignon, Saperavi et Merlot. Une élégante bouteille standard couleur olive produite par l'usine Vetropack ukrainienne enveloppe le rouge rubis pétillant du breuvage. La bouteille de 0,75 litre incarne à la perfection la richesse de tradition de la cave de la côte de la mer Noire. Depuis peu, le vin mousseux Novy Svet est mis en bouteille par la cave à mousseux Kharkiv située à Kharkiv, en Ukraine.

SAVEURS RELEVÉES

Séduisants petits pots en verre

Šafram, le plus grand fabricant d'épices de Croatie, conditionne ses épices dans des verres fabriqués par Vetropack Straža.

En Croatie, le nom de l'entreprise familiale Šafram est synonyme d'une délicate poudre de paprika rouge à la fois sucrée et épicée. Mais la gamme de l'entreprise traditionnelle fondée en 1991 compte également d'autres mélanges d'épices ainsi que des fruits et légumes secs. Depuis peu, les très appréciées épices Šafram sont vendues dans un verre de 0,12 litre qui est produit par l'usine Vetropack croate. Le verre blanc est proposé avec une fermeture simple dotée d'une capsule saupoudreuse ou sous forme de moulin à épices. Le défi technique consistait à concevoir l'embouchure de façon à ce que le moulin et le verre forment une unité et ne se détachent pas brutalement lors du broyage.



BOISSONS DYNAMISANTES

Des boissons saines dans un emballage sain

Vetropack Autriche fabrique les bouteilles en verre destinées à la boisson IngwerTRINK de Kloster Kitchen et aux jus de fruits et smoothies de SanLucar. Un contenu rafraîchissant dans un emballage sain, qui protège l'arôme et les précieux composants.

Le gingembre est à la fois utilisé comme épice et comme remède, par exemple dans un curry ou pour lutter contre un début de rhume. Les amateurs de gingembre et les curieux

vont pouvoir découvrir une nouvelle boisson dynamisante. La boisson IngwerTRINK de l'entreprise Kloster Kitchen Öko Fairtrade GmbH, avec siège à Cudrefin, en Suisse, est inspirée



d'une ancienne recette de couvent. La bouteille de cette boisson dynamisante est produite par Vetropack Autriche. Il s'agit d'une bouteille bordelaise verte de 0,25 litre issue de la gamme standard. La couleur de la bouteille ornée d'une imposante impression

à l'écran de soie de l'entreprise Printglass diffuse des accents harmonieux et apaisants. Un bouchon à vis doté d'un couvercle argenté vient parfaire le design réussi de cette boisson aux morceaux de gingembre frais et au sirop d'agave.

Les jus de fruits et les smoothies de l'entreprise SanLucar «Fruit to go» GmbH établie à Ebreichsdorf, en Basse-Autriche, sont également fruités et rafraîchissants. Les bouteilles en verre blanc de 0,25 et 0,65 litre se caractérisent par leur corps cylindrique et sont dotées d'une fermeture twist-off très pra-

tique. L'élégante étiquette et la transparence sur les couleurs lumineuses des boissons sont une invitation à en savourer le précieux contenu. Car les bouteilles en verre protègent de façon optimale les vitamines, les arômes et les couleurs des boissons vitaminées. Comme

IngwerTRINK, les bouteilles de ces boissons aux fruits et aux légumes sont produites par Vetropack Autriche. SanLucar est une entreprise internationale de distribution de fruits et de légumes. Son siège est situé à Valence, en Espagne, et elle possède des filiales en Allemagne et en Autriche.

ÉDITION LIMITÉE

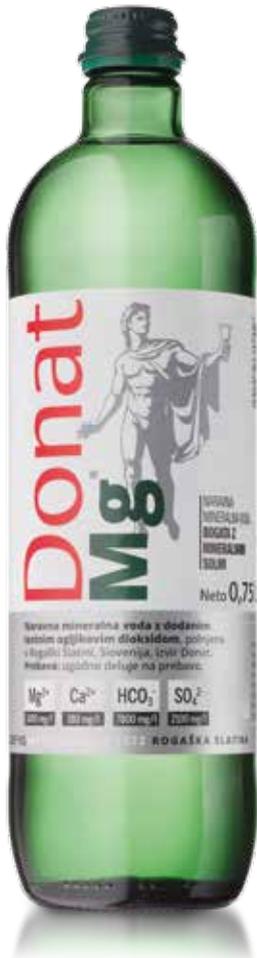
Double emballage

Fin 2015, la brasserie Pilsner a créé, en collaboration avec un designer tchèque, un emballage cadeau destiné à la bière Pilsner-Urquell. Vetropack Moravia Glass fabrique les bouteilles en verre vertes.

Les emballages cadeaux sont très appréciés et mettent en valeur un produit. Pilsner Urquell a repris cette tendance et a lancé fin 2015 un emballage de bière spécial. La boisson au houblon est ainsi doublement protégée.

Les bouteilles d'un litre en verre vert à fermeture mécanique sont fabriquées par l'usine Vetropack tchèque de Kyjov. L'édition limitée a été réalisée par le prestigieux designer du verre Rony Plesl. Le design rappelle celui des classiques verres à bière Pilsner de 0,5 litre, également créés par Rony Plesl. La bouteille verte se distingue des autres lagers par son ventre prononcé. Le gravage «Pilsner Urquell» ressort sur un côté. Des contours arrondis ornent la zone inférieure du corps de la bouteille. L'impression haut de gamme qui se dégage de cette dernière est renforcée par l'emballage cadeau de forme cylindrique sur lequel la bouteille est représentée.





RICHE EN MAGNÉSIUM

Une eau légendaire

Selon la légende, Pégase, le cheval ailé de la mythologie grecque, fit jaillir d'un coup de sabot l'eau minérale Donat Mg de la terre. L'usine Vetropack croate produit les bouteilles en verre vertes destinées à cette eau minérale riche en magnésium.

Il y a bien longtemps, alors qu'il survolait la campagne slovène, Pégase fut à ce point fasciné par la beauté du paysage qu'il s'approcha du sol et le touchât, entraînant un déplacement de la croûte terrestre. C'est ainsi que jaillit la source de l'eau minérale de Donat Mg riche en magnésium.

En 2013, l'agence de design PointBleu établie à Barcelone, en Espagne, a été chargée de repositionner la marque Donat Mg. L'objectif était de conférer à la bouteille l'aspect d'un flacon de médicament, afin de se démarquer plus nettement de la traditionnelle bouteille d'eau minérale. Le pari est réussi: depuis 2016, l'eau légendaire est conditionnée dans des bouteilles en verre vert produites par l'entreprise Vetropack Straža de Hum na Sutli. Le corps de la bouteille se caractérise par un design sobre et classique agrémenté d'un col court. La bouteille de 0,75 litre est fermée par un bouchon à vis.

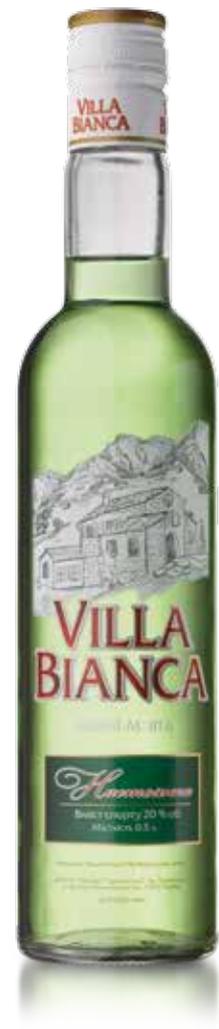
ALCOOL FORT

Citron vert et menthe

La liqueur verte Villa Bianca est particulièrement bien mise en valeur dans la bouteille en verre blanc de Vetropack Gostomel. Le spiritueux aux arômes fruités complète en outre l'actuelle gamme de produits.

Fidèle à la devise «Tout est dans le mélange», la liqueur Villa Bianca de l'entreprise ukrainienne Obolon associe herbes aromatiques, jus de fruits et sirop de sucre. Le mariage du citron vert et de la menthe apporte à la boisson alcoolisée une touche de verdure et de fraîcheur.

Vetropack Gostomel fabrique la bouteille de vin blanc de 0,5 litre. Le corps de la bouteille longiligne et son long col à capsule à vis confèrent à la liqueur une élégance sobre et classique. Cette douce spécialité légèrement fruitée apporte un souffle d'air frais sur le marché ukrainien des liqueurs ainsi qu'une touche de raffinement aux cocktails ou aux repas.





PETIT, MAIS SAVOUREUX

Idéal pour accompagner une pizza

Le marché du vin ukrainien propose un nouveau vin, modeste mais savoureux, qui se marie idéalement avec la pizza. Le Pizzavino de l'entreprise Kotnar est proposé dans des bouteilles de 0,375 litre produites par Vetropack Gostomel.

La pizza est l'un des plats préférés de nombreux gourmets. Le vin Pizzavino accompagne parfaitement ce met italien, en version vin rouge ou vin blanc, selon les goûts: traminer sec et demi-sec aux arômes sucrés de roses thés et merlot sec et demi-sec à la saveur fruitée de cassis.

Les bouteilles de 0,375 litre en verre blanc ou olive sont produites par l'usine Vetropack ukrainienne de Gostomel. Cette petite bouteille légère est idéale pour une escapade à la campagne ou un agréable pique-nique au bord de l'eau. Inutile de prévoir un ouvre-bouteille, les bouteilles sont dotées d'un bouchon à vis.

CONDITIONNEMENT EN CUVÉE

Vin blanc italien

L'entreprise familiale Sartarelli conditionne ses vins blancs dans des bouteilles en verre couleur cuvée fabriquées par Vetropack Italie. Les vignes poussent dans les plus anciens vignobles du chai.

Le domaine viticole «Vinicola Sartarelli» mise depuis longtemps sur l'agriculture écologique pour protéger ses installations et le paysage. Les vignes poussent à une altitude de 350 mètres et s'étendent sur plus de 55 hectares. Les bouteilles en verre couleur cuvée destinées aux vins blancs sont réalisées dans la forme classique d'origine alsacienne Renana, et produites par Vetropack Italie. Les spécialistes du verre ont agrémenté leur design sobre et élégant d'un «S» gravé dans la zone d'épaulement.

Le vin conditionné dans des bouteilles de 0,75 litre est proposé dans trois déclinaisons: le Tralvio, légèrement sucré, le Classico, caractérisé par un goût amer en sortie de bouche, qui rappelle celui de l'amande, et le Balciana, aux frais arômes d'agrumes.



L'APPEL DES MONTAGNES

Suisse moderne

Le nouveau design de la boisson rafraîchissante Rivella s'inspire de la longue tradition de la marque tout en réinterprétant une Suisse moderne. Les bouteilles en verre de 0,33 litre sont fabriquées pour le secteur de la restauration.

La marque Rivella fait peau neuve avec l'arrivée du printemps. Comparé à l'ancienne bouteille aux rainures sinueuses, le nouveau modèle présente des lignes diagonales marquées. Le design en croix, repris sur l'étiquette, symbolise les montagnes suisses. Pour que la bouteille et l'étiquette forment une unité, cette dernière est positionnée avec précision sur la bouteille au cours de la production. Les bouteilles dotées d'une capsule couronne conservent une contenance de 0,33 litre. L'identité visuelle inédite de la marque a été confiée au célèbre designer romand Yves Béhar.

Conditionnées dans des bouteilles en verre brunes, «Rivella Rouge» et «Rivella Bleu» constituent la pierre angulaire de la marque. La boisson «Rivella Vert», disponible l'année dernière en quantité limitée, s'appelle désormais «Rivella Thé vert» et est proposée dans des bouteilles en verre blanc. Les trois saveurs sont uniquement produites dans des bouteilles en verre pour la restauration.



BIÈRE D'ABBAYE

Brassage à l'ancienne

La brasserie du monastère de Fischingen fabrique sa propre bière depuis deux ans environ. Cette dernière est conditionnée dans des bouteilles en verre vert et brun fabriquées par les usines Vetropack croate, autrichienne et suisse.

Située dans le canton suisse de Thurgovie, la petite brasserie du couvent de Fischingen fabrique, sous le nom de PILGRIM, une bière raffinée de qualité supérieure, et contribue ainsi largement à la conservation du monastère.

La Craft Bier et la bière d'abbaye sont conditionnées dans des bouteilles Vetropack fabriquées par les verreries de Hum na Sutli, Pöchlarn et St-Prex. La première est à la fois proposée dans la bouteille long neck de 0,75 litre en verre brun et dans la bouteille Gambrinus de 0,33 litre. Les deux bières sont dotées de capsules couronnes. La bière d'abbaye, également connue sous le nom de «bière de trappiste», est conditionnée dans des bouteilles de vin de mousseux vertes de 0,75 et 0,37 litre. La teneur en alcool de 11,5 pour cent de la bière garantit sa longue durée de conservation. La présentation des bières dans des bouteilles de mousseux ennoblit à la fois leur contenu et leur aspect.

En plus de ces deux bières, la brasserie de l'abbaye propose une bière pour chaque saison, brassée, comme toutes ses bières, selon une recette ancienne et dans des cuves ouvertes. La tradition de la fermentation en cuves ouvertes ne perdure aujourd'hui plus que dans de rares brasseries, souvent de taille réduite.



NATURELLEMENT TROUBLE

Une bière légendaire

Dans sa nouvelle gamme de produits, la brasserie suisse Adler située à Schwanden, dans le canton de Glaris, renoue avec l'univers des légendes. «Vrenelisgärtli» est une bière blanche naturelle au goût fruité. La verrerie Vetropack de Kremsmünster fabrique les bouteilles en verre brun.

Les randonneurs alpins connaissent bien le Vrenelisgärtli (jardin de Vreneli): l'imposante cime carrée des montagnes glaronnaises. La légende veut que Vreneli y ait été ensevelie sous la neige, si lourde que la jeune femme ne put en échapper. La nouvelle gamme de produits de la brasserie Adler renoue avec cette légende sous le label «Saagehafts usem Glarnerland» (légendes du pays de Glaris).

Vetropack Austria fabrique les sobres bouteilles en verre brun dotées d'une embouchure couronne. L'étiquette de la bière représente Vreneli dormant dans son jardin. La bouteille contient 0,29 litre de la boisson au houblon naturellement trouble, une bière blanche belge. La levure de fermentation haute lui confère un goût légèrement fruité. Elle est par ailleurs agrémentée de graines de coriandre, d'écorces d'orange amères séchées (curaçao) et d'avoine.

**RAFRAÎCHISSANTE**

Goût d'enfance

L'usine Vetropack italienne de Trezzano sul Naviglio produit les bouteilles de vin blanc destinées aux boissons sans alcool Baladin, dont le Ginger Baladin couleur orange.

Contrairement à ce que son nom pourrait suggérer, Ginger Baladin ne contient pas de gingembre. Cette boisson sans alcool est composée d'eau, de sucre roux, de jus de citron, d'acide carbonique et d'herbes, d'écorces d'oranges amères et douces, d'épices et de vanille. Cette composition rafraîchit le palais en version pure, garnie d'organes ou mélangée à des spiritueux.

Vetropack Italie fabrique la bouteille de 0,25 litre dans un verre blanc. Le corps de celle-ci, obturé par une capsule couronne, est orné du logo gravé et de l'inscription «Baladin».

Les boissons sans alcool Baladin visent à rappeler aux Italiennes et aux Italiens les goûts et les arômes de leur enfance. En plus du gingembre, les saveurs Citrada (citron), Spuma Nera (orange-myrrte), Melazen (pomme-gingembre) et coca sont également proposées.



ÉTUDE SCIENTIFIQUE

La lumière a une incidence sur la qualité du vin

Un projet de recherche mené par le laboratoire de technologie et d'analyse du vin de l'Université de Zagreb montre que la couleur de la bouteille de vin a une incidence décisive sur l'évolution de la qualité du vin lors du stockage. Les producteurs de vin doivent par conséquent bien réfléchir aux bouteilles utilisées pour le conditionnement de leurs breuvages délicats, notamment pour les vins blancs. Le projet a été mené en collaboration avec Vetropack Straža.

Dès qu'un vin est mis sur le marché, sa qualité dépend de la méthode de stockage, la lumière ayant une incidence sur le développement du goût. L'arôme initial d'un vin peut ainsi se trouver modifié si ce dernier est exposé à une forte lumière. Ce phénomène est appelé «goût de lumière» par les professionnels et évoque à la dégustation le goût du chou-fleur.

Le vin blanc est traditionnellement conditionné dans des bouteilles blanches ou claires et le vin rouge dans des bouteilles vertes ou sombres. Cette tradition est bien connue de presque tous les consommateurs. Mais est-ce le bon choix si l'on souhaite garantir la qualité des vins?

L'usine Vetropack croate de Hum na Sutli s'est penchée sur cette question dans le cadre d'une étude menée en association avec la faculté de technologie alimentaire et de biotechnologie. Cette dernière visait à étudier l'influence de la lumière sur les couleurs de bouteille blanc, olive et cuvée et d'en définir les effets sur la qualité du vin. Les vins blancs et rouges ont été conditionnés dans des bouteilles de ces trois couleurs. Avant de les stocker dans un endroit fortement exposé à la lumière ou dans l'obscurité, les scientifiques ont obturé les bouteilles avec une capsule à vis. Un contrôle de la qualité a été réalisé tous les six mois: les scientifiques ont alors analysé les changements survenus sur les antioxydants

polyphénoliques (substances saines présentes dans le vin), la couleur et l'arôme. Des tests de goût ont été réalisés pour les études sensorielles.

Vin blanc sensible

Le projet de recherche a montré que lorsque le vin est exposé à une forte lumière, la couleur de la bouteille a une forte influence sur sa qualité. Les bouteilles couleur cuvée offrent en revanche une protection presque égale à celle des couleurs de bouteille plus sombres. Les couleurs olive et surtout blanc n'ont pu protéger durablement le vin de l'influence négative de la lumière.

Le vin rouge réagit différemment

Le résultat s'est toutefois avéré différent pour le vin rouge: en dépit de l'incidence de la lumière, la protection garantie par les bouteilles couleur cuvée et olive s'est révélée aussi bonne que celle des emballages tests stockés dans l'obscurité.

La qualité des vins blancs et rouges se modifie ainsi de façon importante sous l'influence de la lumière selon la couleur de la bouteille dans laquelle le vin est conditionné. Autrement dit: les vins conditionnés dans des bouteilles en verre clair doivent être consommés immédiatement ou stockés dans l'obscurité.





SALONS

Des présentations axées sur le verre

Vetropack a participé à trois salons importants: à l'occasion du salon BrauBeviale à Nuremberg, en Allemagne, le groupe a présenté les emballages en verre de l'ensemble de ses filiales. Vetropack Italia est apparue pour la première fois en tant qu'entreprise Vetropack lors du salon SIMEL de Milan. Enfin, Vetropack Suisse a mis en évidence la diversité de ses produits au salon Agrovina.



Salon SIMEL en Italie

Vetropack a participé pour la première fois au salon SIMEL organisé à Milan, en Italie. Vetropack Italia, la plus jeune entreprise du Groupe, y a présenté ses propres produits ainsi que des emballages en verre de ses sociétés-sœurs. SIMEL est le Salon International du Matériel pour Œnologie et Embouteillage. Les quatre pavillons du salon regroupaient au total 700 exposants venus de 27 pays. De nombreux clients et personnes intéressées ont visité le stand et se sont renseignés sur la gamme de produits variée de Vetropack Italia.

Salon BrauBeviale en Allemagne

Trois jours de salon, plus de 37 000 visiteurs et presque 1000 exposants: tel est le bilan du salon BrauBeviale 2015 qui s'est tenu en novembre dernier à Nuremberg. Comme d'habitude, Vetropack y était présent en tant que Groupe, avec un stand important. Les emballages en verre de toutes les sociétés Vetropack ainsi que la grande diversité de leurs produits ont ainsi été présentés.

Les bières spéciales de caractère se doivent d'être conditionnées dans des bouteilles originales qui se démarquent des autres et qui permettent un positionnement individuel de la marque. Dans un espace dédié, Vetropack a illustré le succès grandissant de la culture de la bière créative. Le verre vit de ses possibilités d'agencement, qui ne connaissent presque aucune limite. La forme, la couleur, la finition et la fonction doivent impérativement former une unité, les visiteurs du salon ont pu le constater par eux-mêmes. Enfin, notre dernière brochure «Nos prestations Service plus+», qui offre un aperçu de la large gamme de prestations proposées par Vetropack, a par ailleurs été dévoilée: service de conseil complet de l'idée initiale au produit fini, calculs du bilan écologique ou encore livraisons conditionnées de façon optimale pour réduire les frais de transport.

Salon Agrovina en Suisse

En janvier 2016, Vetropack Suisse a participé à Agrovina, un salon destiné aux professionnels de la viticulture et de l'œnologie organisé tous les deux ans. Le stand présenté par l'entreprise était entièrement axé sur l'approche «Service plus+». Les visiteurs ont en outre pu évaluer différents modèles de bouteilles particulières, fabriquées en verre léger ou dotées d'ornements spéciaux tels qu'une impression à l'écran de soie. L'immense étagère de démonstration, sur laquelle était placé bien en évidence tout l'assortiment de Vetropack disponible en Suisse, constituait sans aucun doute le principal point d'attraction du stand.



À VOIR

Du verre plein les yeux

La rédaction est partie à la recherche de beaux musées du verre. Nous vous présentons un musée par pays de production de Vetropack. Accompagnez-nous dans notre voyage de découverte.

Les musées étaient à l'origine le sanctuaire des muses, déesses protectrices des arts. S'ils ne sont aujourd'hui plus des sanctuaires dans leur sens originel, ils n'en constituent pas moins des lieux importants permettant de relater l'histoire et de raconter le présent.

Emblème en verre

À l'approche du Musée de la bouteille de Willisau, en Suisse, le regard tombe immédiatement sur un emblème impressionnant: une bouteille en verre vert de 7,5 mètres de hauteur. Depuis mai 2006, plus de 35000 bouteilles attendent les visiteurs dans les locaux du musée. La collection s'étend des minuscules bouteilles qui servaient à la conservation des médicaments aux immenses bouteilles de vin, qui toutes font le bonheur des collectionneurs et font battre plus fort le cœur des amoureux du verre. Le musée s'est agrandi en septembre dernier. L'extension a été célébrée comme il se doit. Sepp Stadelmann, le conservateur du musée, est connu bien au-delà des frontières du village.

Racines antiques

L'Italie, voisine méridionale de la Suisse, abrite le Museo dell'arte Vetriaria Altarese. Le musée expose, en plus d'objets en verre datant de 1650 à nos jours, des outils de l'artisanat du soufflage de verre. Dans un espace dédié du musée, le verre est encore soufflé à la bouche selon l'ancienne tradition.



L'exposition est présentée dans la Villa Rosa, une ancienne résidence privée de style Art nouveau. Les racines de la culture du verre dans le village d'Altare remontent à l'Antiquité. En plus des objets exposés, les visiteurs peuvent découvrir l'histoire de la fabrication du verre dans l'Antiquité.

Passion pour verre

Le musée du verre antique de Zadar, en Croatie, abrite également un bel atelier de soufflage de verre. Le musée possède une collection unique de quelque 2000 objets en verre datant de l'Antiquité. Les expositions sont scindées en différents thèmes: technique de conception du verre décoratif, routes commerciales du verre, usage du verre dans les secteurs cosmétique, pharmaceutique et médical, utilisation du verre dans le quotidien et bijoux en verre. Au centre de la grande halle d'exposition, la nécropole incarne le lieu de découverte du verre antique. Les urnes et d'autres objets en verre qui jouaient autrefois un rôle important lors des enterrements, constituent des pièces particulièrement rares. La passion pour le verre du directeur du musée Ivo Fadić est palpable dans chaque recoin du musée. Cet archéologue travaillait auparavant dans le département consacré

aux objets en verre antiques du musée archéologique de Zadar. Et si l'on en croit le réalisateur anglais Alfred Hitchcock, Zadar offre par ailleurs les plus beaux couchés de soleil du monde.



Artistique

Le verre nous accompagne quotidiennement, ce qui nous fait parfois oublier sa particularité. «Le château de verre», situé en Basse-Autriche, s'est fixé pour mission de mettre en forme et de présenter ce précieux matériau de manière artistique. Au musée organisé riche en détails, les visiteurs voient le monde de la fabrication et du travail créatif du verre à une façon captivante. La devise est «voir, sentir et s'étonner». Une grande partie du musée est dédiée au soufflage de verre. Après les débuts de la mise en forme du verre par soufflage initiée par les Romains, cet art a connu une renaissance des siècles plus tard à Venise. Les Vénitiens entendaient garder pour eux les secrets du soufflage de verre, mais la technique traversa au fil du temps les Alpes pour se diffuser dans d'autres régions. La façade du musée brille en raison d'environ trois millions de pierres de mosaïque en verre.

Enchanteur

Le musée de Jablonec nad Nisou spécialisé dans le verre et les bijoux a été fondé il y a plus de 110 ans. Le bâtiment principal de style Art nouveau se trouve dans le centre historique et culturel de la ville. Le «Jardin enchanté» plonge les visiteurs dans l'univers du verre de Bohême de sept siècles. Et comme son nom le laisse deviner, les visiteurs sont littéralement envoûtés par les objets en verre. Des extraits d'œuvres de poètes viennent par ailleurs enrichir l'exposition. L'espace dédié aux bijoux expose des bijoux réalisés en verre et dans d'autres matériaux. L'histoire de la fabrication des bijoux y est par ailleurs expliquée. L'industrie verrière revêtait une grande importance pour la région depuis le 17^{ème} siècle; un siècle plus tard, la bijouterie s'est également établie sur ce site industriel.

Verre dans le château

Le musée du verre slovaque est situé dans la commune de Slovaquie occidentale de Lednické Rovne. Une fabrique de verre a été fondée dans la localité du même nom en 1892. Le musée se trouve dans les locaux du château Renaissance de l'ancienne famille de manufacturiers. L'exposition est centrée sur l'histoire de la production du verre slovaque, que les visiteurs peuvent admirer sous forme d'objets très variés jusqu'au 17^{ème} siècle en arrière. La production de verre moderne est présentée à l'aide de produits réalisés dans les différentes verreries slovaques. La région qui entoure Lednické Rovne est réputée pour sa longue tradition du verre. Pas loin du musée se trouve aussi l'usine slovaque de Vetropack.

Tradition et modernité

Le Musée du verre de Lviv est le premier et l'unique musée du genre en Ukraine. Il a été fondé en 1992 par l'artiste ukrainien Andriy Bokotey à l'occasion du symposium international des souffleurs de verre de Lviv. L'objectif était d'exposer les objets qui avaient vu le jour pendant le congrès. Le plus grand espace du musée est ainsi, avec plus de 300 pièces d'exposition, consacré à ce thème. Les deux autres espaces présentent le concept du verre sous un angle historique et moderne. La partie historique est dédiée aux bouteilles, aux amphores, aux bagues, aux pièces de mosaïque venues de Kiev, de Terebovlia, une ville d'Ukraine occidentale, et de Galicie, ainsi qu'au verre des 16^{ème} et 17^{ème} siècles issu de la collection du célèbre restaurateur ukrainien Petro Linytsky. Les expositions du centre consacrées au verre moderne varient, mais ont ceci de commun qu'elles envisagent toujours ce matériau fascinant sous de nouvelles perspectives et suggèrent des pistes de réflexion.





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**

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

Ukraine

Téléphone +380 44 392 41 43
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italie

Téléphone +39 02 458771
Fax +39 02 4587714
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 +420 518 603 111
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com