

biw BIWINE®

BOTTLE MOVED SAFELY



MARS 2014

PRÉSENTATION : 6
DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE : 9
HISTOIRE ET CONTEXTE: 10
MARCHÉ : 13
FICHE TECHNIQUE : 14
CALENDRIER : 17
ANNEXES : 18
CONSOMMATION DE VINS EN FRANCE
VINS ET BOUTEILLE

biw BIWINE®

BOTTLE MOVED SAFELY



bew





bu



P R É S E N T A T I O N

Philippe Lherme, viticulteur, Claudia Courtois, journaliste, et Vincent Poujardieu, designer, tous les trois esthètes, amateurs de vins et habitués des déplacements doux à Bordeaux, ont créé un superbe objet : le BIWINE® (marque déposée). Il s'agit d'un porte-bouteille nomade, élégant et durable : il permet le transport d'une bouteille de vin aux formats «Bordeaux» et «Bourgogne », les contenant les plus vendus en France, et dans le monde pour la «bordelaise» (voir annexe). Le BIWINE® est pensé pour transporter en toute tranquillité des rouges, des blancs, des rosés, liquoreux ou rosés, vins français ou étrangers.

La particularité technique de cet étui en fait son élégance et sa spécificité : la coque est toute en liège et recouvre entièrement la bouteille. Un procédé unique dans la gamme des porte-bouteilles. Le liège étant un isolant thermique naturel, le BIWINE® peut conserver un vin à la température souhaitée pendant plusieurs heures,

sans ajout ou manipulation supplémentaire pour garder l'étui au frais. Selon les mesures thermiques réalisées l'été 2013 par l'Institut des Sciences de la vigne et du vin de Bordeaux (ISVV), avec une température extérieure de 31° C, la bouteille sortie du frigo reste autour des 6° C pendant une heure sans problème.

LE LIÈGE EST UN ISOLANT THERMIQUE NATUREL

Toujours avec une température ambiante de 31° C, la bouteille atteint seulement 10° C après 2h15 d'exposition. Plus la température extérieure diminue, plus la durée de conservation thermique augmente : par exemple, par 25° C, il faut 2h45 pour que la bouteille soit à 10° et 6h10 pour arriver à 15° C (contre 4h20 avec 31° C). Efficace.

P R É S E N T A T I O N

Dès sa conception, le BIWINE® intègre les multiples usages de la vie urbaine, avec le système de bandoulière réglable ou de poignée facile à utiliser, que l'on soit en voiture, à pieds, à vélo, sur un scooter, dans le tramway ou le métro.

Dans tous les cas, l'utilisateur peut conserver les mains libres. Il permet d'amener facilement sa bouteille, qu'elle soit de valeur ou pas, à une soirée, un pique-nique entre amis, sur un bateau ou simplement dans sa voiture. Un système d'accroche spécifique au vélo est en cours d'étude.

Le BIWINE® est simple d'utilisation : ouverture et fermeture avec un simple bouton pression de chaque côté. Le liège comme le cuir sont facilement lavables avec un chiffon humide et un savon classique (de préférence glycéринé pour le cuir).

Conçu avec deux centimètres d'épaisseur pour chaque 1/2 coque, le BIWINE® est anti-choc (propriété naturelle du liège) : il peut servir d'enveloppe protectrice et sécurisée d'un vin de qualité qu'on transportera en toute tranquillité. La double-coque, hermétique, imputrescible et hydrofuge,

est également conçue pour protéger la bouteille des intempéries et des intrusions externes comme le sable et l'eau. L'aimant au sommet de chaque coque consolide la fermeture de l'étui et le rend plus hermétique.

Une double couche de vernis à l'eau (hydrofuge) rend la coque en liège anti-tâche.

Le BIWINE® intègre les codes élémentaires et fondamentaux du monde du vin : matériaux naturels - le liège et le cuir qui ont chacun des tannins - impliquant le savoir-faire de l'homme sans sophistication. Comme pour le vin de garde, la récolte du liège nécessite du temps : il faut près de 40 ans avant d'obtenir une récolte exploitable.

Le BIWINE® a été pensé, conçu et développé à Bordeaux, capitale mondiale du vin et désormais du vélo, selon l'Index 2013¹, qui a classé Bordeaux, 4ème ville la plus cyclable au monde, devant Paris, Berlin, Dublin, Montréal et Tokyo.

1. SOURCES : BUREAU D'ÉTUDES COPENHAGENIZE DESIGN&CO
([HTTP://COPENHAGENIZE.EU/INDEX](http://copenhagenize.eu/index))

bcu





D É M A R C H E E N V I R O N N E M E N T A L E

.9

La démarche de production respecte les conditions du développement durable sous ses trois aspects, environnemental, économique et social.

Les produits sont simples, écologiques, recyclés et recyclables :

- L'enveloppe en liège est fabriquée principalement avec des chutes d'écorce de liège, ensuite broyées. C'est donc une valorisation du procédé industriel et d'un matériau déjà existant, sans incidence directe sur les forêts de chêne-liège.
- La double-couche de vernis posé sur le liège (intérieur-extérieur) est un vernis à l'eau (hydrosoluble), c'est-à-dire sans solvant.
- Le choix des cuirs privilégie des cuirs (vache) traités de manière végétale.
- Le sac qui enveloppe le BIWINE® est en coton non traité et biodégradable.
- Le bouchon offert n'est pas colmaté pour éviter une intervention chimique supplémentaire.

La société COP Biwine a privilégié le Portugal, Porto précisément, qui, au-delà de son savoir-faire en matière de transformation du liège et du cuir, est un pays de l'Union européenne respectueux du droit du travail européen, des individus et des droits de l'homme de manière générale. Il existe un lien historique et des partenariats entre Bordeaux et Porto qui sont jumelées depuis 1978.

Les transports sont limités : les deux principaux fournisseurs se situent à proximité l'un de l'autre. La chaîne logistique est limitée et les conséquences en terme d'effet de serre aussi. Cette proximité permet aussi un meilleur contrôle qualité de la production.

Autant que possible, la distribution compte privilégier les commerces de centre-ville pour favoriser l'attractivité des centres et éviter les déplacements motorisés. A Bordeaux, autant que possible, les livraisons se feront à vélo.

L ' H I S T O I R E E T S O N C O N T E X T E

NAISSANCE DE L'IDÉE

Le BIWINE® est né d'un constat et d'un désir : par tous les temps, Claudia Courtois, journaliste à Bordeaux pour des médias nationaux, sillonne la ville à vélo depuis plus de 20 ans. En plus d'aimer se déplacer à deux-roues, elle apprécie le vin, acheté chez les cavistes pour les bons conseils et rapports qualité-prix. Mais les deux - bouteille(s) et vélo - ne font pas toujours bon ménage. Il faut être parfois équilibriste en selle ou funambule sur pneus pour arriver à bon port, surtout avec son cartable, ses courses ou son sac à mains. Un matin - ou presque - elle a demandé au designer Vincent Poujardieu, de réfléchir à un porte-bouteille original avec au moins quatre conditions : être élégant, pratique, adaptable sur le vélo et le plus écologique possible dans sa conception.

Un an plus tard, début 2013, le designer est allé au-delà de ses attentes : il a proposé le BIWINE®, qui n'avait pas encore de nom d'ailleurs. Bien plus urbain et nomade dans ses usages, encore plus élégant que dans ses rêves et respectueux de l'environnement dans ses matériaux et son mode de fabrication. Il est surtout doté de qualités qui vont au-delà d'un classique porte-bouteille. La surprise s'est alors transformée en désir : celui d'aller plus loin, jusqu'au bout de la concrétisation de cette belle idée. Le BIWINE® était né.

UN OBJET NÉ D'UN
CONSTAT D'USAGE,
FABRIQUÉ AVEC DES
CHUTES D'ÉCORCE DE
CHÊNE-LIÈGE

L ' H I S T O I R E E T S O N C O N T E X T E

NAISSANCE DU NOM

Il fallait faire court, original, compréhensible en français et en anglais, avec un lien sémiologique évident avec l'objet. Après des dizaines de noms passés en revue, on s'est arrêté sur BIWINE®.

- Bi en référence aux deux matières essentielles du porte-bouteille (liège et cuir) ;
 - Bi en référence à la double-coque en liège mais aussi à la 'Bi'cyclette et à la 'Bi'pédie, les deux modes essentiels de portage de l'étui.
- Et «Wine», pour le contenu transporté.

LE CONTEXTE

Les statistiques² montrent que la consommation du vin en France n'augmente pas – à la différence de l'étranger – mais les vins consommés sont de plus en plus qualitatifs. Le nectar est aussi plus festif et convivial, moins familial et privatif.

Parallèlement, les modes de vie évoluent : plus de loisirs, plus de temps personnel pour soi, ses proches, ses amis. Par conséquent, plus de déplacements et

plus de moments conviviaux.

Le rapport à la ville change aussi, à cause des contraintes urbaines ou par choix : dans les villes moyennes et a fortiori dans les grandes métropoles, les déplacements doux – vélo, marche à pieds, tramway... – augmentent chaque année². Comme l'a analysé Chronos,

le cabinet d'études et de prospectives spécialisé dans les mobilités : «La ville et ses temporalités, le numérique et ses bricolages urbains s'entrecroisent pour dessiner les contours d'une ville "hybride", manière de dire qu'elle refuse l'enfermement dans une définition précise. En ligne de mire : l'essor de mobilités plus désirables

– actives, responsables, soutenables –, au service de territoires qui redeviendraient enfin vivables. Un mot-clé s'est consolidé en 2012 et explosera en 2013, l'agilité. Celle des usagers précède celle des villes !» BIWINE® fait partie de ce mouvement et pense aux usagers avant la ville !

M A R C H É

Le BIWINE® est pensé pour être porté indifféremment par des hommes ou des femmes, destiné à tous les âges (adultes), avec une esthétique contemporaine. Il amène une vraie valeur ajoutée pratique en même temps qu'une grande liberté d'utilisation. Il intéresse autant les amateurs de vin, de design, parfois les mêmes, que les amateurs d'un produit utile, beau et pratique.

Deux modèles de BIWINE® sont commercialisés depuis l'automne 2013 :

- Le «Classique» avec le cuir encollé
- Le «Couture» : toutes les parties du cuir (harnais et sangle) sont cousues avec un point sellier. Esprit chic, plus élaboré, clin d'œil au savoir-faire français.

A l'heure actuelle (printemps 2014), il existe en deux couleurs : «Naturel» (marron clair, presque chair) et «Or», un jaune safran éclatant.

Pour 2014, deux nouveautés :

- le «3en1» : une nouvelle version avec un étui pouvant accepter autant les bouteilles type «bordelaise», «bourgogne» que «champagne»

- le «Cocoa» : le liège est expansé (passé en étuve à 200°C) pour lui donner une couleur fève de cacao torréfiée. Courant 2014 pour les professionnels (2015 pour les particuliers), il sera possible de personnaliser son BIWINE® : par une inscription sur la bandoulière (en sérigraphie, laser ou embossage), et/ou par le choix de la couleur et du type de cuir, et/ou par le marquage du liège.

Commercialisation sur Internet³, depuis l'automne 2013 (www.biwine.co) dans les boutiques de vin, design et vélo à Bordeaux depuis début 2014 et d'ici fin 2014 à Paris et dans d'autres villes françaises (liste sur Facebook). Export à partir de 2015.

Le BIWINE® peut également être offert en cadeau d'affaires ou d'entreprise car c'est un objet qualitatif, original, à forte valeur ajoutée qui peut se décliner et se personnaliser à la demande.

Prix de vente public (boutique/Internet) :

- 128 euros TTC version «Classique»
- 145 euros TTC version «Couture»



F I C H E T E C H N I Q U E

.13

BIWINE® – le modèle et la marque – sont protégés à l'Institut national de la propriété intellectuelle (Inpi), au niveau français et à l'OHMI au niveau européen. Sous ses apparences simples, l'objet est complexe à réaliser et a nécessité 10 mois de recherche et de développement.

LE LIÈGE

Le matériau de fabrication des coques est issu de déchets de liège recyclé (écorces ayant servi à la confection de bouchons ou chute de production de produits transformés).

Le liège est alors broyé en petits morceaux – granulés – de différents diamètres (système de granulométrie). La double-coque est réalisée en mélangeant ces granulés de liège (90%) avec de la résine (polyuréthane 10%). Des recherches sont en cours sur une résine 100% naturelle qui sera utilisée pour le BIWINE® dès sa mise au point. Le fond de l'objet a été spécialement étudié pour garantir une bonne stabilité générale.

Cette partie est réalisée par Amorim Cork Composites (ACC). La société est une des 18 filiales du groupe Amorim, le leader mondial du bouchon de liège. En

2013, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires (CA) de 543 millions d'euros (M€). La filiale ACC, créé en 1963 près de Porto, fournit 35% du liège composite dans le monde. Elle dispose de deux usines : à Porto et Lisbonne. Elle s'approvisionne au Portugal, premier pays producteur de chêne-liège mais aussi sur le pourtour méditerranéen et jusqu'en Inde.

En 2013, ACC a réalisé un CA de 98 M€ dont 95% à l'export pour 400 salariés. Ses marchés : BTP, infrastructure, architecture, produits de consommation et art de la table (« consumers goods » soit 10% de l'activité).

On a choisi cette société pour son réel savoir-faire technique, son histoire – elle a fêté ses 50 ans en 2013 – sa curiosité et sa volonté d'innover. Rapidement, ce fournisseur est devenu un partenaire avec un sincère engagement dans la volonté de faire aboutir ce projet complexe. ACC dispose de plusieurs labels qualité : notamment ISO 9001 version 2000, HACCP, Systécode CE Liège, réglementations CE 1935/2004 (Matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires). www.corkcomposites.amorim.com

F I C H E T E C H N I Q U E

LE CUIR

Il y a deux éléments : le harnais en cuir qui ferme la double-coque en liège – tenu par un rivet conçu sur mesure – et le système de portage (bandoulière ou poignée).

Pour la version «Classique», le cuir de la bandoulière est doublé et collé, volontairement sans piqûre pour accentuer son aspect épuré et unique.

Comme pour la poignée, le système d'accroche de la bandoulière utilise des boutons de col et pas de mousqueton ni aucun autre système, pour conforter la sobriété générale de l'objet.

Au contraire, la version «Couture» (sur toutes les parties cuir) confère à l'objet une image plus élaborée et qualitative, faisant référence au savoir-faire français.

Cette partie maroquinerie est réalisée par une entreprise familiale créée en 1961, située à proximité d'ACC. A sa tête, deux sœurs et une quarantaine de salariés. L'entreprise spécialisée dans les sacs, cartables et ceintures, travaillent pour de nombreuses marques internationales et notamment des

marques connues de prêt-à-porter français. Elle dispose de centaines de références en cuir : de la vache au python en passant par le crocodile (!) et s'approvisionne entre autres auprès de tanneries italiennes de renom mais aussi auprès d'une des plus anciennes tanneries du Portugal.

UTILISATION

La fermeture et l'ouverture se font par un système simple de bouton pression de chaque côté des 2 coques. La bandoulière, elle, est réglable avec des boutons de col. Il n'y a aucune restriction de taille ou de poids quant à son principe d'utilisation en bandoulière.

Un système d'aimants (10 mm de diamètre et 3 mm d'épaisseur) au sommet intérieur de la double-coque facilite sa fermeture et conforte son caractère hermétique.

La poignée permet un portage le long du corps, sur l'épaule ou type sac à mains.

Un système d'attache spécifique sur le vélo est en cours d'étude (et sera vendu en accessoire).



F I C H E T E C H N I Q U E

.15

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Le BIWINE® existe avec plusieurs options selon ses goûts :

- Bandoulière ou poignée
- Finition : «Classique» ou «Couture»
- Couleur : «Naturel» ou «Or» (d'autres couleurs sont à l'étude)

Contenu du BIWINE® : double-coque + harnais + rivet sur mesure siglé + bandoulière ou poignée + bouchon spécifique en liège dans un étui + sac siglé en coton naturel non traité.

A l'intérieur, un bouchon en liège, spécialement conçu et siglé, est offert pour permettre de transporter la bouteille entamée, sans risque d'écoulement.

Le bouchon original dépasserait trop du goulot pour que l'ensemble puisse entrer facilement dans la coque.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Ne pas laisser tremper dans l'eau, même si le BIWINE® flotte aisément comme... un bouchon. Un trempage prolongé serait dommageable pour le cuir (rétractation, auréoles). Inutile de le mettre au réfrigérateur. Ne pas laver en machine.
- Lavage du liège : le vernis (intérieur et extérieur) rend le liège anti-tâche. Un simple chiffon suffit pour essuyer. Pour d'éventuelles traces incrustées, avec un chiffon humide et du savon, puis rincer à l'eau claire. Essuyer avec un chiffon propre. Faire sécher verticalement à l'abri du soleil.
- Lavage et entretien du cuir : nettoyer avec un chiffon humide et du savon, de préférence glycéринé. Puis nourrir avec une crème adaptée pour le cuir.

POIDS VIDE :
600-650G

TAILLE :
12,4 X36 CM

bcu



beu



bcu



A N N E X E S

La consommation du vin en France
La France demeure le premier pays mondial consommateur de vins tranquilles avec 29 900 hectolitres consommés en 2011 soit près de 400 000 bouteilles. Suivent les Etats-Unis, l'Italie, l'Allemagne et l'Espagne, le Royaume-Uni. De plus en plus, le vin est considéré comme un art de vivre avant d'être un produit de consommation courante. En France, on consomme moins mais de manière plus qualitative : depuis 2003, la consommation de vins d'appellation se substitue au tout-venant.

ON BOIT MOINS (DE VIN)
MAIS MIEUX

En valeur, la consommation de vins (rouge et blanc confondus) sur le marché français est de 13,4 milliards d'euros. Les Français consomment en moyenne 53 litres par habitant adulte (VINEX-PO/IWSR 2011), soit une bouteille par semaine. Près de 55% sont des consommateurs occasionnels (moins d'une fois par semaine) et 15 % des consommateurs réguliers (au moins une fois par semaine).

Si la grande surface et le hard discount sont les réseaux de distribution majoritaires en France pour la consommation à domicile (hors restauration) – respectivement 62% et 19 % des volumes vendus en 2011 – les magasins spécialisés représentent 19% des circuits de distribution, en progression ces dernières années (source : Service économie et études du CIVB-2008).

VINS ET BOUTEILLES

Bordeaux

Commercialisation des vins de Bordeaux 2012 (France et export) : 5,55 millions d'hectolitres (Mhl) soit 731,5 millions (M) de bouteilles

- France : en 2012, 1,55 Mhl de vins de Bordeaux a été commercialisé en hypermarchés + supermarchés + hard discount dont 86% en bouteilles soit 171,5 M de bouteilles. Pour l'ensemble des vins tranquilles français, dans ces mêmes circuits, 10 Mhl ont été vendus dont 60% en bouteilles soit 6 Mhl = 798 M de bouteilles dont presque ¼ de Bordeaux.
- Export : 2,36 millions d'hectolitres de vins de Bordeaux ont été exportés en 2012 dont 97% en bouteilles soit 2,289 Mhl = 304,4 M de bouteilles. Pour l'export, les échanges mondiaux 2012 (somme des exportations de tous les pays) de vins tranquilles s'établissent à 91,8 Mhl dont 60% en bouteilles soit 55 Mhl en bouteilles = 7325,6 M de bouteilles (dont 4,1% de Bordeaux).

PLUS DE 780 MILLIONS
DE BOUTEILLES DE
BORDEAUX ET
BOURGOGNE SONT
VENDUES DANS LE
MONDE

Bourgogne

Production moyenne de la Bourgogne en 2011⁶ : 1,5 million hl
47 % exportés = 705 000 hl = 79,66 M de bouteilles
53 % commercialisés en France = 795 000 hl = 105,7 M de bouteilles
La Bourgogne commercialise principalement en bouteilles.

1 hl = 100 litres = 133 bouteilles



SASU BIWINE®,
30 Avenue du Port
33420 Cabara
(0)6 74 59 06 53

contact@biwine.fr
www.biwine.fr
www.facebook.com/biwine.co