



IMAGINER LE BAG-IN-BOX® DE DEMAIN

Préface

Assis devant une belle assiette, nous dégustons en quelques minutes ce qui va nous laisser par la suite un souvenir parfois inoubliable. La cuisine, c'est ça : c'est donner de la mémoire à l'éphémère. Et je n'oublie jamais dans mon métier de chef de cuisine, qu'un merveilleux moment si court s'insère entre deux temps longs : celui de la gestation des produits de la nature et celui des conséquences de cette consommation. Si nous gardons en mémoire les saveurs mitonnées par les chefs, la nature elle aussi conserve la mémoire des conditions dans lesquelles sont produits nos légumes, nos viandes et elle se souvient longtemps de nos emballages.

Lorsqu'en 2006, avec le physico-chimiste Raphaël Haumont, nous avons créé le Centre Français de l'Innovation Culinaire (CFIC) à l'université d'Orsay, en introduisant en France la notion de cuisine moléculaire, j'ai accepté d'être d'abord moqué voire critiqué pour avoir raison des années plus tard et quand Adelphe m'a demandé de parrainer son atelier créatif consacré au Bib de Demain, j'ai à nouveau pensé qu'innover, c'était prendre de l'avance.

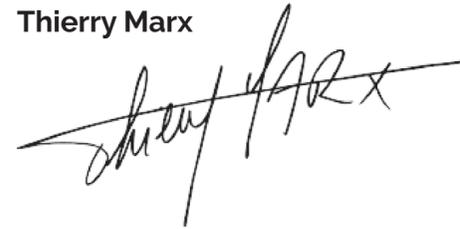
C'est en effet de démarches telles que le Bib de Demain, aussi utopiques qu'elles peuvent apparaître aujourd'hui, que naîtront les innovations indispensables pour garantir que l'emballage industriel d'un si beau produit que le vin soit respectueux de la planète, aussi bien dans sa conception que dans sa fin de vie. Parce que nous ne pouvons plus continuer à produire plus de déchets que ce que la nature peut en absorber, il faut à l'évidence imaginer d'autres modèles, d'autres matériaux, d'autres usages, d'autres emballages qui n'existent pas encore.

C'est une erreur profonde que d'opposer tradition et innovation car sans l'innovation nécessaire à un mode de vie respectueux de la planète, nous risquons de perdre en même temps tout ce que nous a légué la tradition. Pour continuer à déguster sereinement de bons vins bien faits sans détruire son environnement, il nous faut être en rupture avec toutes les pratiques qui menacent la nature.

Et le Bib, c'est beaucoup de plastique à produire et difficile à recycler. À court terme, il est évidemment utile de réduire l'empreinte environnementale du Bib, mais à moyen terme, c'est d'un autre Bib dont nous aurons besoin pour assurer à la consommation du vin en famille ou dans un bar à vin une empreinte environnementale acceptable par la nature.

Certaines idées peuvent apparaître comme folles mais n'est-ce pas le propre des idées neuves ?

Thierry Marx

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thierry Marx', with a long horizontal stroke extending to the right.

Introduction

Le Bib de Demain, c'est maintenant !

Les vins en Bib (Bag-in-Box®) améliorent sans cesse leur qualité et sont de plus en plus populaires en distribution et en CHR* :

près d'un quart des Français achète du vin en Bib, selon FranceAgriMer.

Emballage utile et de plus en plus apprécié, tant du côté du consommateur que des professionnels, des idées d'innovation émergent : amélioration de la séparabilité, réemploi, conditionnement d'autres produits liquides, ...

Pour répondre aux enjeux immédiats d'éco-conception et d'amélioration de la recyclabilité du Bib, Adelphe a mis en place un groupe de travail : les conclusions émises ont permis de recenser 20 bonnes pratiques concrètes pour réduire l'impact environnemental du Bib pour le monde du vin.

Mais les tendances évoluent et ce conditionnement séduit désormais d'autres secteurs. Qu'il s'agisse de recharge ou de vrac, mais aussi d'huiles, de sodas, de produits laitiers, de détergents ou de produits de beauté, le Bib sort de son usage historique et de sa zone de confort !

Pour accompagner cette tendance, les nouveaux usages, mais aussi anticiper les nombreuses évolutions réglementaires liées aux emballages, **Adelphe a poursuivi ses travaux en lançant le « Bib de Demain » : une série d'ateliers prospectifs et créatifs pour réimaginer un contenant de grande capacité pour les liquides et dont l'exigence environnementale et l'innovation constitueraient le point de départ de la conception.**

Designers, industriels, consommateurs, sociologues, professionnels du vin, ingénieurs ou recycleurs se sont ainsi retrouvés chez Adelphe pour trois ateliers sur ce thème. Formes, matières, usages, logistique, tout est remis sur la table pour une large démarche de créativité collective afin de proposer des pistes nouvelles, en continuité ou en rupture avec ce qui existe.

*Cafés Hôtels Restaurants

Sommaire

- 2 PRÉFACE
- 3 INTRODUCTION
- 4 PRÉPARATION DES ATELIERS
Enquêtes consommateurs
& professionnels
- 5 ATELIERS PROSPECTIFS :
La méthode
- 7 PARTICIPANTS
- 8 CONCEPTS ET SOLUTIONS
DÉVELOPPÉS
 - 10 Au restaurant
 - 12 À un dîner entre amis
 - 14 À une fête d'association
 - 16 Au supermarché
- 18 SYNTHÈSE
- 21 PROCHAINES ÉTAPES

Préparation des ateliers

En amont des ateliers, Adelphe a souhaité analyser la perception du Bib et les tendances de consommation, auprès des consommateurs et des professionnels.

Enquête consommateur : quel Bib êtes-vous ?

Connaître les usages du Bib et la perception du public est un pré-requis pour nourrir les réflexions des ateliers. Adelphe a ainsi conçu un quiz ludique pour définir 6 profils d'utilisateur (du plus réfractaire au Bib au consommateur régulier).

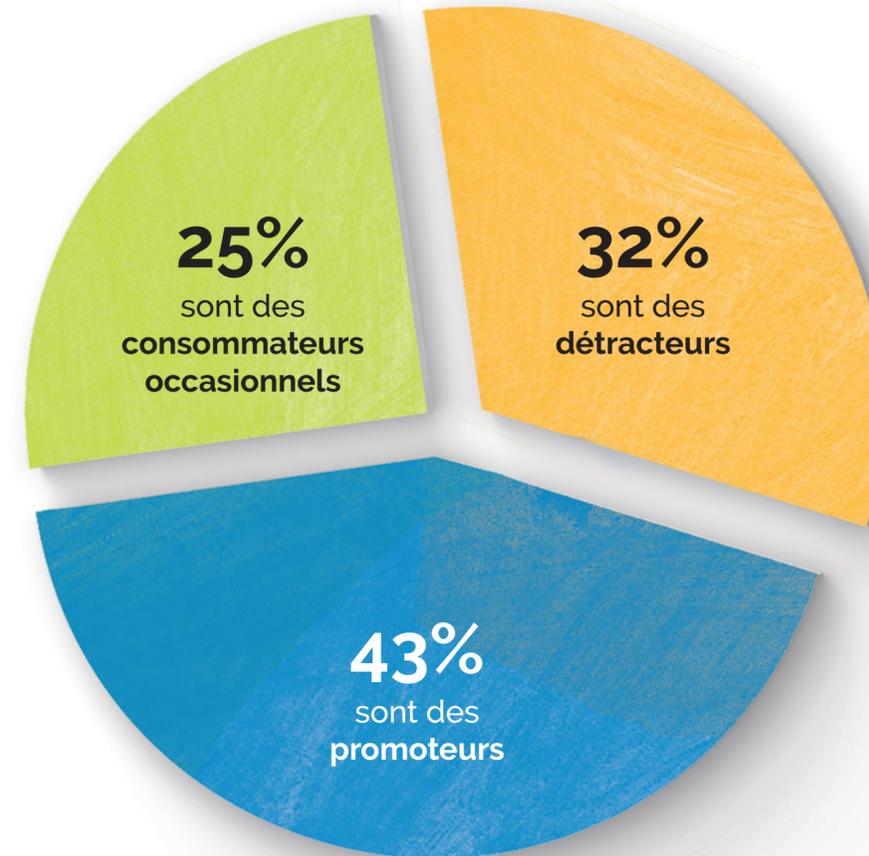
Les 10 000 réponses analysées ont permis de dégager des tendances et comportements des consommateurs et des non-consommateurs de vin en Bib.

Enquête auprès des professionnels

Une enquête ciblée vers les professionnels (restaurateurs, fournisseurs, bars à vin ...) a permis de mieux identifier leurs attentes et l'image qu'ils ont du Bib. D'après les profils interrogés, les points forts du Bib sont le prix et l'optimisation du stockage. Ses points faibles : l'image auprès des clients, le manque de référence et les difficultés de transport.

Ces données ont été sources d'inspiration pour les participants aux trois journées de travail pour proposer des pistes d'innovation, d'évolution ou de rupture.

Résultats de l'enquête consommateur :



- 25%** des participants considèrent le Bib comme convivial
- 34%** des répondants estiment que la qualité du vin en Bib est mauvaise
- 26%** consomment le Bib en plein air
- 43%** des acheteurs l'utilisent en vacances
- 50%** des « non-acheteurs » ont une mauvaise image du Bib

La praticité : 1^{er} facteur de motivation pour les acheteurs, suivi par la qualité

Le Bib du futur : recyclabilité et praticité sont les 2 critères clés

Le dispositif

3 ATELIERS PROSPECTIFS : LA MÉTHODE

Adelphe a réuni plus de 40 participants et animé 6 heures d'ateliers collaboratifs appelés « design thinking ». Cette méthode, centrée sur l'utilisateur et tournée vers l'innovation, permet de transformer les idées et les projets en actions réelles et prototypes tangibles.

Il y a 3 grandes étapes :

- **L'inspiration** : l'objectif est d'identifier les problématiques du futur afin d'y apporter des solutions innovantes.
- **L'idéation** : à partir des problématiques soulevées, il s'agit ici de trouver des réponses conceptuelles qui pourraient être testées.
- **La conceptualisation** : cette dernière étape permet d'illustrer les concepts sélectionnés. À quoi peut ressembler ce nouveau conditionnement appelé Bib de demain ?

J1 Design fiction

Inspiration et introduction au Design Fiction

Projection en 2050

L'expérience de la boisson en 2050

16.03 Sélection et restitution des concepts clés

J2 Idéation

Découverte des persona

Divergence

Définition de parcours utilisateurs

Priorisation

23.03 Restitution

J3 Conceptualisation

Approfondissement des solutions

Business Model Canva

Points d'attention

Design Visuel

30.03 Pitch

Trouver des alternatives **innovantes et écologiques** au Bib actuel :

+40 participants

3X3 heures d'ateliers virtuels

ATELIER 1

Projection dans le futur

+50

Projections dans le futur

11

Tendances de consommation identifiées

ATELIER 2

Idéation et priorisation

+40

Propositions de nouveaux formats de Bib

8

Idées retenues dont 7 déclinées sous la forme de parcours utilisateurs

ATELIER 3

Conceptualisation et opérationnalisation

4

Solutions approfondies et opérationnalisées

Les participants



Professionnels du secteur de la boisson



Fabricants d'emballage



Start-up innovantes



Éco-organismes



Distribution



Designers



Événementiel/traiteurs



Recycleur



Directeur de recherche



Vigneronne



Influenceur



**Concepts
et solutions développés
au cours des ateliers**

Lors de la première session d'atelier, les participants ont dû imaginer de quoi la vie serait faite en 2050 en se projetant dans diverses situations.

L'objectif consistait à imaginer des concepts futuristes de services ou de produits en lien avec la consommation de boisson dans 4 situations différentes



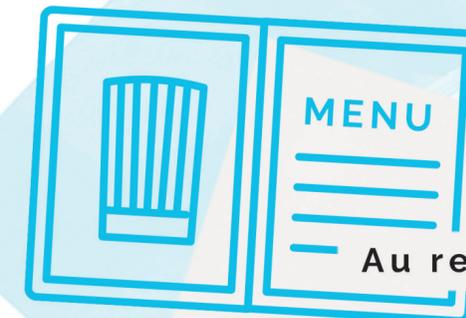
Au supermarché...



À une fête d'association...



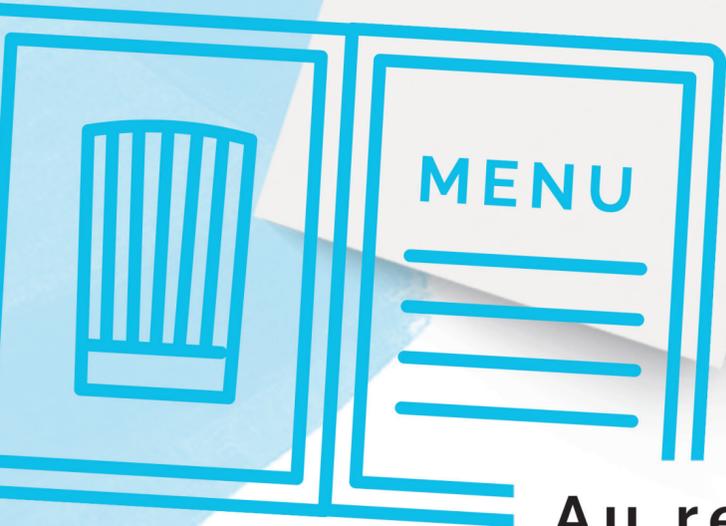
À un dîner entre amis...



Au restaurant ...

Retrouvez dans ce document les concepts proposés par chaque groupe de travail.

Les concepts Au restaurant ...



Au restaurant ...



La boisson cubique

N'importe quelle boisson **sous la forme d'un cube solide** à réhydrater dans son verre.



Le palais simulateur de goût

Un **palais électronique** est distribué en début de repas. Il simulera n'importe quel goût que l'on aura choisi dans un catalogue.



De la cave au verre

La sélection du vin **se fait directement dans la cave** de l'établissement avant de rejoindre sa table.



Le micro Bib bouteille

Grâce au micro Bib bouteille, il est possible **de rapporter chez soi un reste de vin.** Une fois le contenant vide, **il pourra être valorisé ou mis au compost (si la loi le permet).**



La carte intelligente

La carte des **boissons permet de filtrer très facilement selon les critères** que l'on recherche pour trouver sa boisson idéale, notamment en fonction de la nourriture qu'elle accompagne.



Les recommandations musicales

Chacun peut se rendre sur son **application d'écoute de musique**, et se verra proposer une sélection de boissons à commander en rapport avec les musiques écoutées.



Le stylo boisson

Un stylo contenant 10 doses de boissons pour tout tester. **Le stylo est lui même consommable ou se transforme en ustensile : 0 déchet.**

Le Bib qui compte pour vous

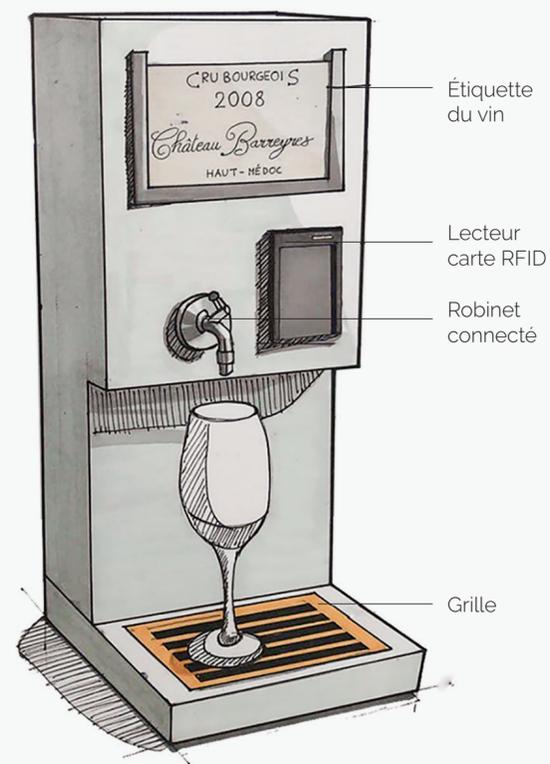
L'objectif : imaginer une alternative plus écologique au Bib à destination des restaurateurs, qui amène une nouveauté à l'expérience utilisateur et qui permette une longue conservation du vin.

Le concept

- Un Bib composé d'une **boîte fixe qui serait achetée ou louée par le restaurateur**, que l'on viendrait alimenter avec des contenants (poches, fûts) de vin. Ces contenants disposeraient uniquement d'une valve et n'auraient plus de robinet directement intégré. Une puce RFID intégrée au contenant permettrait au restaurateur de disposer de toutes les informations dont il a besoin sur le vin.
- Le client lui aurait **accès aux informations sur le vin** qui lui est proposé à travers une affiche ou un écran présent directement sur le Bib.
- Ces Bib pourraient être disposés sur une table du restaurant à laquelle **les clients viendraient se servir**, ou sur une sorte de chariot roulant que le restaurateur déplacerait de table en table.
- Le client se servirait directement en scannant une carte magnétique préalablement distribuée par le restaurateur. Une fois la carte scannée, le robinet électronique qui aura été fixé sur la valve du contenant insérée dans le Bib s'actionnerait pour délivrer au client une dose de 12 cl de vin (environ un verre).
- À la fin du repas, la carte magnétique est remise au restaurateur lui permettant ainsi de **savoir quelle quantité de vin a été consommée** et de pouvoir facturer le client en conséquence.

Les avantages

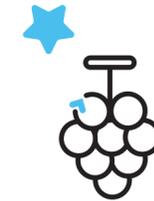
- **Une réduction des éléments d'emballage à usage unique**, qu'ils soient en plastique ou carton, à travers la réutilisation du contenant, la suppression des robinets en plastique **sur les poches de vin**, l'intégration de contenants réutilisables.
- Il permet un service automatisé du vin et une facilité d'utilisation à la fois pour le restaurateur et pour le client.
- **Le suivi de la consommation** réalisé directement par le Bib permet une consolidation des données de consommation pour la facturation rapide, sans erreur, ainsi qu'une gestion optimisée des stocks.





La visite virtuelle des vignobles

Un dispositif qui permettrait de **suivre un vigneron en réalité virtuelle dans son vignoble**, pendant que l'on déguste son vin.



La vendange solidaire

Une expérience permettant d'aller **participer aux vendanges d'un producteur pour bénéficier de 25% de remise** sur son vin préféré livré chez soi.



La vigne pour emballage

Les feuilles de vignes sont transformées pour servir de contenant **biodégradable au vin**.



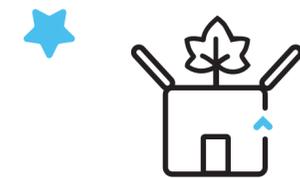
Le verre tempérant

Un verre depuis lequel on pourrait directement **régler la température** du contenu pour qu'il l'atteigne en moins d'une minute.



Le distributeur d'arômes

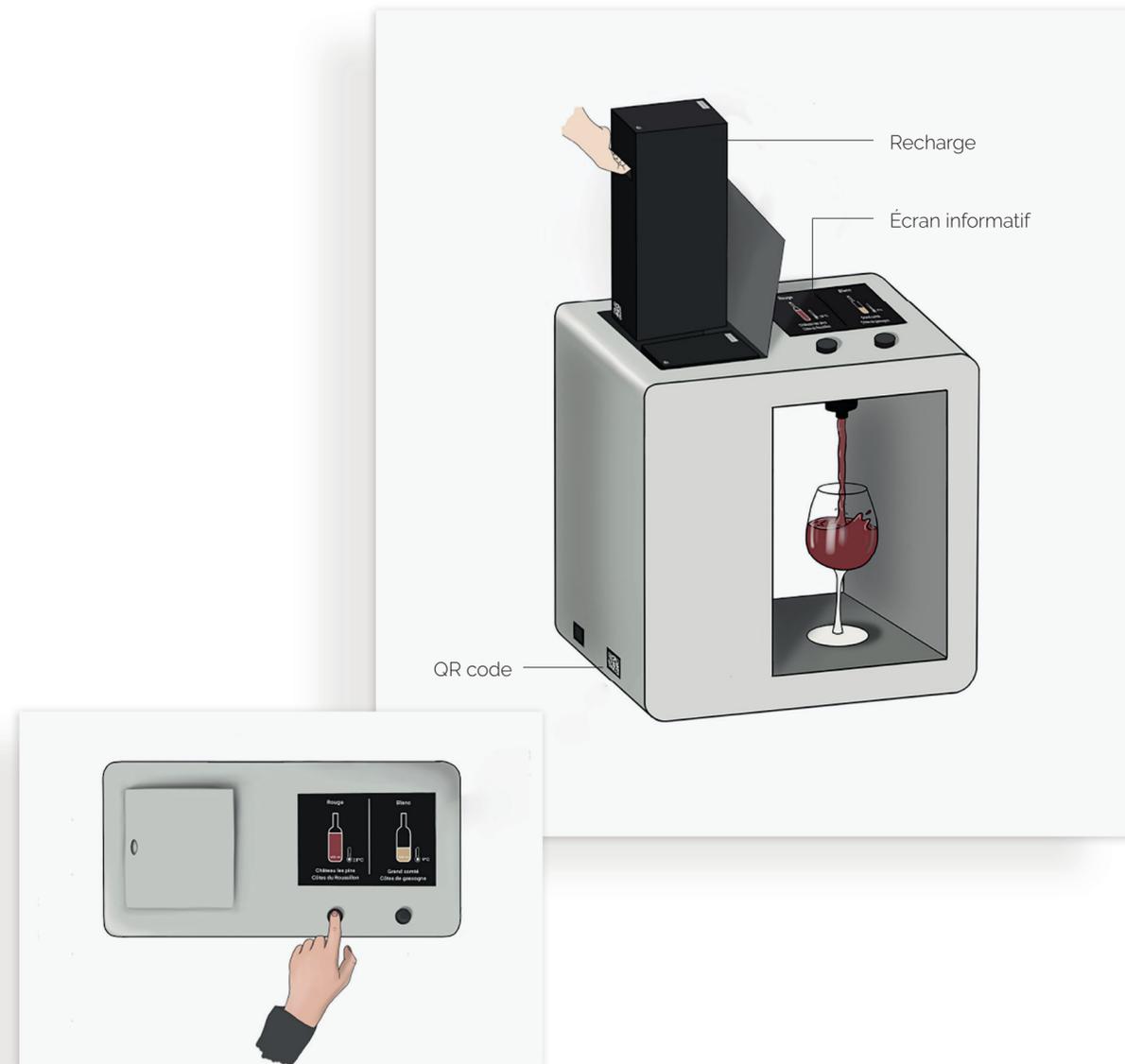
Un distributeur disposant de centaines d'arômes et colorants permettant de recréer à la demande n'importe quelle boisson soft/alcool enregistrée.



L'expérience du Bag In Box

Un abonnement à un service de vin en livraison qui permet de recevoir chaque semaine un vin différent, et il est possible de se retrouver virtuellement dans le vignoble en scannant **l'emballage, qui lui-même peut être planté pour devenir un plan de basilic**.

La solution développée



Le Bib réfrigérant

L'objectif : imaginer une alternative offrant une fonctionnalité supplémentaire et plus esthétique au Bib, accessible à un consommateur de vin lambda et qui permette une longue conservation du vin.

Le concept

- Un Bib composé d'une coque externe design, qui constituerait un véritable **objet de décoration** à intégrer dans sa cuisine ou dans son salon. Cette coque disposerait d'un compartiment qui lui permet d'être raccordé à deux poches de vin différentes en simultané, laissant le choix à l'utilisateur du vin qu'il souhaiterait consommer. **Ces poches seraient bien entendu recyclables, et éventuellement compostables à domicile une fois vidées.**
- Au moment d'être inséré dans le contenant, le QR code imprimé sur la poche serait scanné par la machine et lui permettrait à la fois de diffuser les informations relatives au vin aux utilisateurs (via l'écran présent sur la machine) et de savoir à quelle température le servir.
- Un système de réfrigération serait donc présent directement à l'intérieur du contenant pour que le vin soit directement servi dans **des conditions idéales**. Le robinet par lequel passe le vin avant d'arriver dans le verre aurait également une fonction d'aération du vin.

Les avantages

- Il s'inscrit dans une logique de réduction des déchets, notamment à travers la dimension de la recharge des poches et le fait de conserver le même contenant sur une longue durée de vie.
- Le Bib devient un objet tendance, à la fois grâce à sa dimension **technologique** (réfrigération et aération du vin) et par sa dimension **esthétique et décorative**.
- Le fait qu'il puisse diffuser des informations sur la provenance du vin, son goût, ses spécificités ajoute également une dimension **informative et pédagogique** à la consommation du vin.

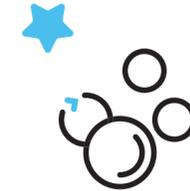


À une fête d'association...



Le verre automatique

Le verre libère des arômes naturels pour aromatiser un liquide neutre comme de l'eau ou de la vodka.



Le Bib en bulles comestibles

Un contenant composé de bulles individuelles permettant un large choix et une conservation optimale du vin.



Le « maker Smoothie santé »

Le distributeur maker de smoothie du consommateur **identifie ses besoins**. Il est déjà pré-alimenté de pilules/galets/fruits qu'il sélectionne pour préparer directement les smoothies.



La machine à personnaliser le vin

Une machine qui remplit le verre avec une base de vin, qu'elle complète ensuite avec des arômes selon le type de goût recherché par le consommateur.



Le robot serveur

Des robots qui circulent pour servir différents types de boissons et peut conseiller le consommateur pour faire son choix.



Le « refill drone »

Un drone qui propose de remplir vos contenants vides avec un large choix de boissons directement depuis votre fenêtre.

L'orgue distributeur de boissons

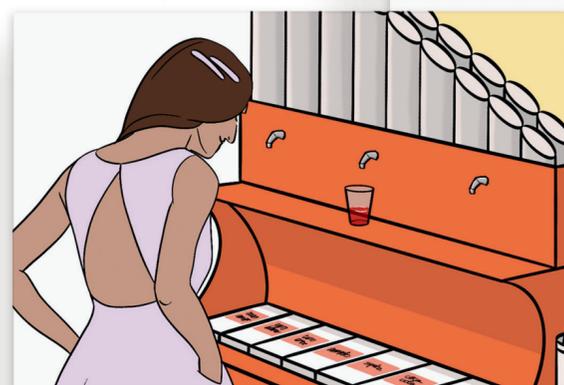
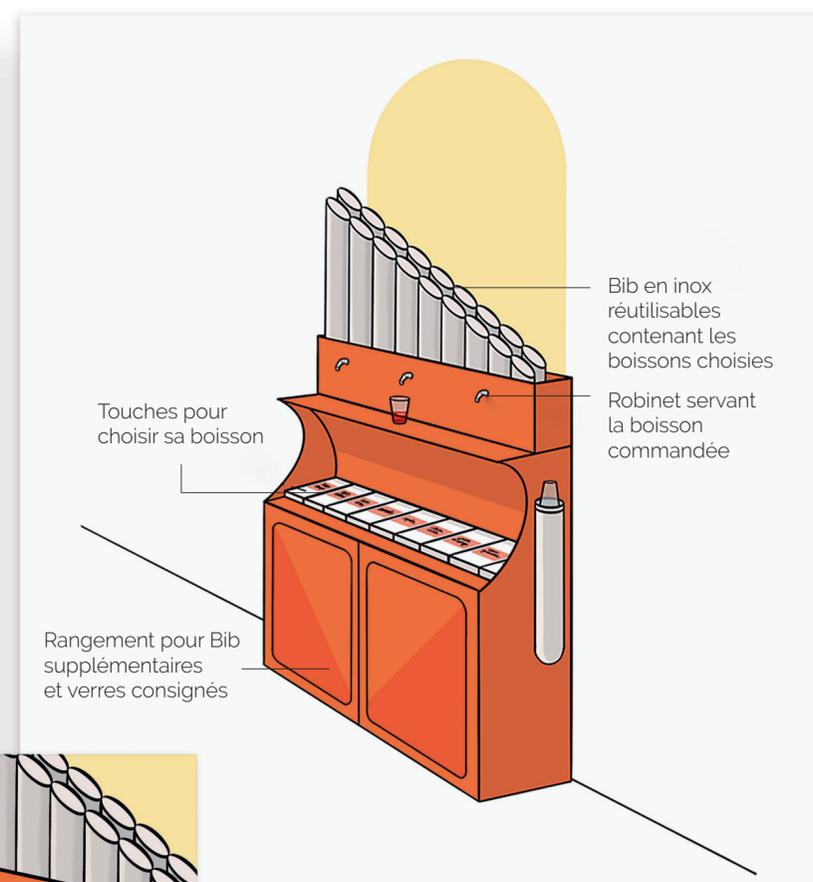
L'objectif : imaginer un Bib à destination des professionnels de l'évènementiel, qui amène une nouveauté à l'expérience utilisateur et qui permette une longue conservation du vin.

Le concept

- Un orgue composé de tuyaux en inox mis à disposition d'un **prestataire que l'on viendrait remplir avec les boissons qu'il aura choisi pour son évènement.**
- L'utilisateur appuierait sur une touche du clavier de l'orgue pour sélectionner sa boisson. Une partie de l'orgue comprenant des boissons complexes type cocktails disposerait d'un écran afin d'avoir une vision précise des ingrédients souhaités pour sa réalisation.
- Les tuyaux s'illumineraient au moment de la conception de la boisson, qui serait par la suite distribuée directement dans un verre consignés à l'utilisateur.
- Les éléments organiques issus de la réalisation des cocktails pourraient être **collectés dans un bac à compost intégré** à l'orgue pour être valorisés en centre de compostage.

Les avantages

- Il offre la possibilité de **tendre vers un objectif « zéro déchet » lors d'un évènement** en n'employant que des éléments réutilisables (tuyaux de l'orgue en inox, verres consignés, etc.)
- Il permet **de lutter contre le gaspillage** alimentaire en délivrant des quantités adaptées de boisson et en conservant les boissons non utilisées pour un prochain évènement.
- Il réinvente l'expérience utilisateur du service de boisson à travers **un élément design, ludique et interactif.**





Au supermarché...



Le vrac avec un Bib réemployable

Des boissons disponibles en vrac dans les supermarchés, où l'on peut venir remplir son Bib réemployable.



Le contenant promouvant

Univers virtuel autour d'un contenant qui donne la com et l'information.



La machine lavage / remplissage

Machine qui lave le contenant et le remplit avec la boisson désirée disponible dans le réservoir.



La bouteille en peaux de raisin'

Une bouteille de vin disponible à la vente **fabriquée en utilisant des peaux de raisin.**



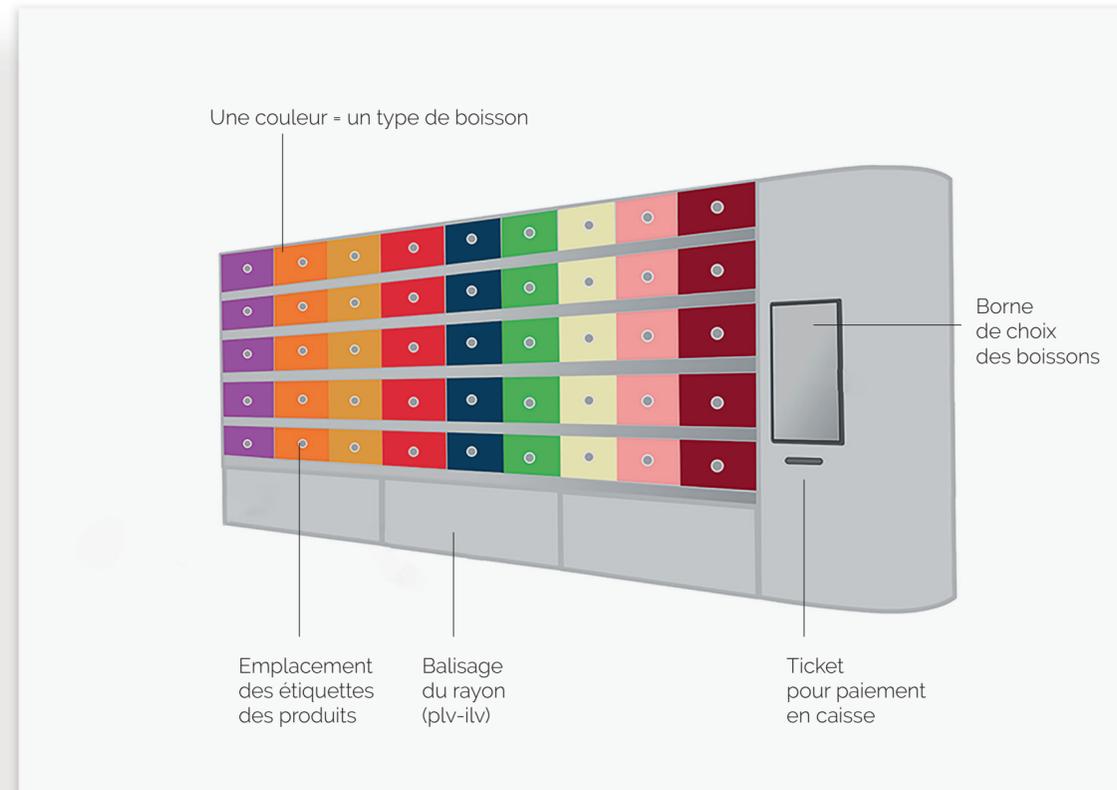
La machine à cépages

Une machine qui permet **d'assembler différents types de cépages** pour composer le vin souhaité.



Capsules pour tous les goûts

Capsules pour d'autres boissons. Toute boisson est **proposée sous forme de capsule** à réhydrater.



Le Mur du Bib

L'objectif : élargir l'usage du Bib pour les restaurateurs, cavistes et grandes surfaces qui permette une longue conservation du vin.

Le concept

- Accompagner le développement du vrac en adoptant une solution de Bib réemployable dans le contexte de la grande distribution : **le mur de Bib.**
- Le consommateur arriverait donc devant un mur de robinets intelligents, qui lui permettraient **d'acheter n'importe quelle boisson disponible dans la quantité adaptée au contenant qu'il aura choisi.**
- Les Bib fournis par le producteur et contenant les différentes boissons seraient donc positionnés de l'autre côté du mur et raccordés aux robinets intelligents.
- Le consommateur viendrait cliquer **son contenant réutilisable au robinet**, qui détecterait immédiatement le volume à remplir et déclencherait l'impression de toutes les informations légales et relatives au produit sur une étiquette à coller sur la bouteille.

Les avantages

- Un système ultra sécurisé avec une forte traçabilité, permettant de proposer une multitude de boissons, voire de produits non alimentaires.
- Un système **100% basé sur le réemploi**, à travers le dispositif de vrac adapté aux boissons et l'utilisation de la part des consommateurs de contenants réutilisables.
- Il permet au consommateur de choisir ses boissons dans des quantités parfaitement adaptées à leur besoin du moment, et **les sensibilise à l'usage du vrac.**

Synthèse des tendances qui ont émergé au cours des ateliers

Les idées proposées par thématique

Un Bib avec une recharge

Une machine tout en 1 façon cafetière à capsules, que l'on vient recharger avec des doses individuelles

Un abonnement mensuel ou trimestriel qui comprend un Bib et des recharges sélectionnées par le consommateur.

Un Bib composé d'une enveloppe externe esthétique (en bois ou inox) que l'on recharge avec des **poches biodégradables**.

Un Bib multi-produits

Un Bib en plusieurs parties pour toute la famille avec la séparation entre les boissons non-alcoolisées et alcoolisées

Une machine à plusieurs cépages que l'on peut mélanger pour faire son propre assemblage.

Un Bib avec **des doses individuelles en fécules de maïs** avec la possibilité de choisir l'assortiment.

Un Bib autonome / intelligent

Un Bib intelligent qui met le vin à la bonne température

Un contenant « intégré » aux structures (placards, réfrigérateur) et qui alertera quand le niveau est trop bas puis lancera une précommande automatique et fournira des informations sur le produit.

Un contenant « intégré » peu encombrant et auto-nettoyant.

Un Bib transportable partout

Un Bib fractionnable permettant son utilisation au domicile et de l'emporter au bureau ou à l'école.

Un Bib au format « camel bag ».

Un Bib en forme de bouteille de vin neutre.

Un Bib avec un effet trompe l'œil représentant une bouteille de vin.

Un service de Bibs réemployables agencés au sein d'une structure

Une structure murale de cubes individuels et lyophilisés dans lesquels on rajoute de l'eau pour réaliser sa boisson

Une structure en bambou avec des cases où loger des contenants en peau de raisin.

Une structure vitrine de 5 – 6 « mini-fûts » connectés avec des systèmes de pompes dosant au verre.

Un Bib en self-service qui facture à la dose

Un Bib avec un compteur intégré mesurant le nombre de verres servis qui est mis à disposition du client lors de son repas et facilite la facturation à la fin de son repas.

Un Bib en vrac avec la mise à disposition de contenants sur place pour les personnes désirant se servir.

Un Bib recyclable et réemployable

Un « Smartbib » composé d'un contenant recyclable (ex. : poche PE comme actuellement) dans un exosquelette réutilisable et recyclable également. Le consommateur n'aurait qu'à remplacer le contenant intérieur.

> Autres

Un Bib qui **se transforme en sac de course** après découpe.

Un Bib livré avec un lot de petites fiches descriptives du vin que le vendeur peut remettre aux clients lors de leur commande.

Un Bib néo rétro **sous forme de tonnelet en bois**.

Un Bib qui contient un vin unique, non-trouvable en grandes surfaces et qui sera certifié d'un label Bib pour attester de sa qualité.

Un contenant s'inspirant du fût de bière avec la possibilité de le relier à des tireuses et donc réutilisable.

Un Bib qui se remplit au distributeur

Un Bib qui se remplit à un distributeur connecté

en remplissant les bulles devant le consommateur selon son choix de goût.

Un Bib qui se remplit selon le système de vrac.

Une solution complète d'utilisation du Bib

Une solution clé en main pour ses événements incluant un packaging écoresponsable, un dispenser, un meuble personnalisé et un kit de communication.

Un service complet d'alimentation des postes de station d'accueil.

Un Bib transparent au design évolutif

Un Bib fontaine existant sous différentes formes pour s'adapter aux attentes du consommateur et qui serait transparent.

Un Bib rond ou ovale avec une jauge transparente verticale pour suivre le niveau de liquide.



Prochaines étapes

Prochaines étapes

PARTAGE / DIFFUSION

du cahier d'idées issues
des 3 ateliers

EXPLORATION

de solutions pour améliorer
le Bib actuel avec le CFIC

LANCEMENT

d'un GT sur le délitement
de la caisse carton en CDT

IDENTIFICATION

des acteurs à mobiliser
pour le prototypage

LANCEMENT

Restitution point d'étape
S1 2022



Merci

 **adelphe**
Vos emballages
ont un avenir