



## Communiqué de presse

02 mars 2021

### « BiB de Demain » : Le chef Thierry Marx ouvre la série d'ateliers créatifs lancée en mars par Adelphe pour imaginer le Bag-in-Box du futur

***Les vins en BiB (Bag-in-Box) améliorent sans cesse leur qualité et sont de plus en plus populaires en distribution et en CHR, mais cet emballage utile et apprécié a besoin de se réinventer pour anticiper les nouvelles exigences du marché. En mars, Adelphe lance le « BiB de Demain », une série de trois ateliers prospectifs et créatifs pour réimaginer un contenant innovant de grande capacité pour les liquides pour lequel l'exigence environnementale serait le point de départ de la conception.***

#### Une prospective pour les gros conditionnements de boisson

C'est en 2019 qu'Adelphe a mis en place un Groupe de Travail spécialement dédié à l'éco-conception et à l'amélioration de la recyclabilité du BIB : les conclusions de ce GT permettent de répondre aux enjeux immédiats de bonnes pratiques. Mais, au-delà des conclusions du GT BiB, il faut anticiper les évolutions réglementaires, les nouveaux usages de demain et repenser un conditionnement d'avenir exigeant tant pour l'expérience consommateur qu'en matière d'environnement. Adelphe lance donc une grande prospective autour de ce thème : « Le BiB de Demain » qui réunit des personnalités très diverses autour de cette réflexion innovante.

Designers, industriels, consommateurs, sociologues, professionnels du vin, ingénieurs ou recycleurs se retrouveront les 16, 23 et 30 mars 2021 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. Aucune idée folle n'est exclue : les réalités de demain ne sont-elles pas les utopies d'aujourd'hui ?

#### Un « Cahier d'Idées » et des prototypes pour un nouveau BiB

La part de marché du vin en BiB atteint 40 % (en volume) en grande distribution tandis que le niveau de gamme des produits ne cesse de progresser : près d'un quart des Français achète du vin en BiB, selon FranceAgriMer. De nouvelles catégories de consommateurs adoptent ce format pratique et le BiB fait son entrée dans la bistronomie avec la vogue du vin au verre. En amont des ateliers BiB de Demain, Adelphe a donc récolté des informations sur les comportements consommateurs à partir d'un quizz amusant diffusé sur les réseaux sociaux et portant sur des archétypes d'attitudes face au BiB : 10.000 réponses à ce quizz ont permis de dresser un état des lieux des motivations pour acheter ou ne pas acheter du vin en BiB.

Par ailleurs, une enquête plus ciblée vers les professionnels de la viticulture ou de la restauration renforce la connaissance des attentes concernant ce conditionnement, avec un focus porté sur la qualité et l'environnement.

Ces données seront sources d'inspiration pour les participants aux trois journées des 16, 23 et 30 mars prochains pour proposer des pistes d'innovation, d'évolution ou de rupture. Un Cahier d'Idées sera publié à l'issue de ces trois journées, rassemblant les propositions les plus innovantes à moyen / long terme et plébiscitées par le groupe. Adelphe étudiera également la possibilité de poursuivre cette démarche d'innovation en partenariat avec les designers et les industriels pour donner une réalité aux innovations immédiatement exploitables avec la réalisation d'études de faisabilité et de prototypes éventuels.

### La participation très active du chef Thierry Marx

Thierry Marx est l'une des personnalités les plus atypiques du microcosme de la gastronomie française : pionnier de la cuisine moléculaire en France, il a reçu sa première étoile Michelin en 1988, sa deuxième étoile en 1999 et ne cesse depuis d'inventer et d'innover dans un souci constant « d'améliorer le contenu de nos plats ».

Créateur, avec le chercheur Raphaël Haumont, du Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC) à l'université d'Orsay, il travaille en collaboration avec des physiciens, des chimistes pour inventer les nouvelles méthodes de création culinaire ou d'emballages, telle la canette du futur à base d'algues dont le prototype a été présenté en février 2019. Il est convaincu que « la cuisine de demain sera saine, savoureuse, et respectueuse de la planète. »



Thierry Marx  
Crédit photo : Mathilde de l'Écotais

C'est donc une personnalité particulièrement impliquée dans l'innovation et le développement durable qui introduira le 16 mars à 14 heures les ateliers du BiB de Demain pour apporter son éclairage et sa vision aux participants réunis.

Thierry Marx reviendra pour conclure la dernière session du 30 mars.

Thierry Marx sera accompagné de Mathilde de l'Écotais, sa compagne à la ville mais surtout, artiste photographe, réalisatrice inspirée par la gastronomie et les grands vins et designer. Mathilde de l'Écotais se mêlera aux participants des ateliers avec son regard pointu et créatif.

À l'occasion de la publication du Cahier d'Idées, Thierry Marx en signera la préface pour situer les enjeux et les enseignements de cette initiative d'Adelphe.



Visuels libres de droit, [cliquez ici](#)

#### À propos d'Adelphe

Adelphe a une mission : réduire l'impact environnemental des emballages des entreprises. Société à but non lucratif, filiale de Citeo, elle accompagne et conseille les acteurs de la chaîne du recyclage pour que les emballages soient mieux conçus par les entreprises, bien triés par les Français et facilement recyclés. Plus de 9 500 entreprises adhèrent à Adelphe et investissent chaque année près de 60 millions d'euros pour rendre ce modèle circulaire. [DOSSIER DE PRESSE](#)

Site internet : [www.adelphe.fr](http://www.adelphe.fr)



#### Contacts presse

Adelphe : Anne-Laure Guillaume & Caroline Petit-Brisson – 06 72 23 01 21 / 06 21 37 53 45  
[adelphe@passerelles.com](mailto:adelphe@passerelles.com)