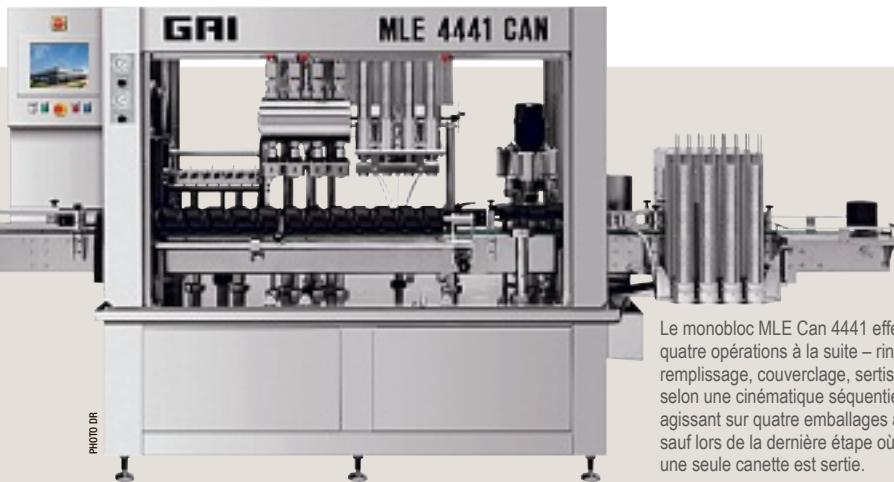


CONDITIONNEMENT

GAI RELANCE LA CANETTE DANS LE VIN

Le constructeur italien a mis au point une encanneuse munie d'un bec électropneumatique hermétique pour répondre à un marché en pleine évolution.



LES AVANTAGES

- la conservation : l'oxygène résiduel ne dépasse pas les 25 ppb ;
- la polyvalence des applications : vins, bière.

L'INCONVÉNIENT

- le bec ne dose pas, ce qui oblige l'industriel à peser les canettes pour vérifier le volume nominal.

Le monobloc MLE Can 4441 effectue quatre opérations à la suite – rinçage, remplissage, couverclage, sertissage – selon une cinématique séquentielle, en agissant sur quatre emballages à la fois, sauf lors de la dernière étape où une seule canette est sertie.



La canette dans le vin ? « La France n'est pas encore prête, mais ailleurs, aux États-Unis, au Japon, en Australie, cela marche très bien », s'enthousiasme Jean-Christophe Imbert, directeur commercial de Gai France. Et de souligner : « Le public apprécie cette présentation adaptée à la consommation nomade. De plus, les marques peuvent valoriser leurs produits grâce à des formats originaux comme le slim ou les décorer avec un sleeve. ». Après avoir bâti sa renommée dans le monde vinicole avec ses tireuses-boucheuses monobloc pour les bouteilles en verre, le constructeur a commencé à s'intéresser à la bière il y a sept ans pour répondre à la demande du marché américain. Or, aux États-Unis, qui dit bière

dit obligatoirement canette en aluminium. Les premiers systèmes pour remplir ces emballages légers et fragiles sont développés dans la foulée. En 2013, l'entreprise italienne met au point Unica, un bec électropneumatique adapté au soutirage isobariométrique qui permet d'obtenir la même pression à l'intérieur du contenant et dans la cuve.

Chasser l'oxygène

Il en résulte un meilleur écoulement des liquides et des gaz. Mais, surtout, en raison de l'herméticité, il est possible de chasser l'oxygène résiduel de l'intérieur de la canette et d'injecter un gaz neutre après remplissage. Le produit peut être ainsi conservé plus longtemps. La technologie est maintenant accessible sur

un monobloc linéaire, le MLE Can 4441, dédié au vin effervescent et à la bière artisanale, pour des cadences maximales de 1 600 canettes par heure. Les vins tranquilles, qui nécessitent l'ajout d'azote liquide afin de pressuriser la canette pour maintenir ses parois rigides, ne peuvent être traités sur cette encanneuse d'entrée de gamme, proposée au prix de 140 000 euros. Mais plus pour longtemps : une machine rotative sera disponible à la fin de l'année. Elle intégrera un poste d'injection d'azote liquide et un remplissage volumétrique électronique. Gai mise sur les atouts de son procédé en ce qui concerne l'élimination de l'oxygène résiduel. Le producteur a ainsi la possibilité de limiter l'emploi de sulfites quand la tendance est au développement des vins biologiques et naturels, plus difficiles à stabiliser. En 18 mois, 25 monoblocs MLE Can 4441 ont été vendus. Les Français s'y intéressent, notamment pour l'export. Gai France vise les producteurs de rosés, de rosés pétillants et de vins aromatisés. D'autres produits, en perte de vitesse, comme les muscats, pourraient être relancés grâce à l'ajout de gaz et un packaging plus moderne. Pour l'heure, c'est un conditionneur de cocktails pétillants corse qui a décidé de franchir le pas. ●

Tiziano Polito

LE MÉTAL EMBALLE LES ANGLO-SAXONS

Les chiffres sont impressionnants : 80 % de croissance aux États-Unis entre 2018 et 2019, près du double au Royaume-Uni, quelque 900 références commercialisées outre-Atlantique... Le vin en canette se porte bien à l'étranger, notamment dans les pays anglo-saxons.

Le français Winestar fait figure de pionnier sur le marché. Depuis 2012, il sélectionne des appellations d'origine contrôlée (AOC) issues des vignobles les plus connus qu'il conditionne ensuite dans un format 187 ml, correspondant au quart de bouteille.

