

Communiqué de presse
Paris, le 4 mars 2024

Verallia France et Maison Ferrand, partenaires pour alléger l'icône bouteille de spiritueux Planteray XO

Verallia France, filiale du 1^{er} producteur européen et 3^e producteur mondial d'emballages en verre pour les boissons et les produits alimentaires, accompagne la Maison Ferrand, créateurs de spiritueux premium, dans sa démarche d'allègement de ses bouteilles en verre.

Cette initiative vise à réduire son impact environnemental tout en conservant l'excellence et la stature attendues des produits fins.

La bouteille de rhum Planteray XO, produit phare de la gamme des rhums Planteray de la Maison Ferrand, est ainsi la première à être allégée tout en conservant une esthétique premium.

REDUIRE SON IMPACT CARBONE TOUT EN RESTANT FIDÈLE AUX VALEURS DU PRODUIT

Pionnier et engagé dans une démarche d'éco conception depuis plus de 14 ans, Verallia collabore étroitement avec ses clients partageant la même ambition de réduire l'empreinte environnementale du verre, et notamment son impact carbone.

C'est le cas avec la Maison Ferrand, qu'il accompagne depuis la création de la marque Planteray en 1999 réputée pour ses produits d'exception et haut-de-gamme.

Ils franchissent aujourd'hui une nouvelle étape avec la réduction du poids de l'une des bouteilles phares de la Maison : celle du rhum Planteray XO. La nouvelle bouteille en verre extra blanc est **allégée de plus de 30%** et permettra une économie de verre annuelle de 284 TO de matière (soit 355 grammes en moins par bouteilles).

Bien qu'**allégée, elle a été conçue pour conserver une qualité et une esthétique premium tout en proposant une expérience de** dégustation similaire à l'ensemble de ses produits.

« Ce projet d'allègement combine un acte design à une prouesse technique. Nous avons sublimé le design statuaire de notre carafe emblématique tout en gardant la force et la valeur perçue du modèle initial » précise **Pierre Casteuble, Maison Ferrand – Packaging & Creative Manager.**





UNE INNOVATION ISSUE D'UNE RELATION HISTORIQUE ET LOCALE ENTRE LES PARTENAIRES

Cette démarche de réduction du poids de la bouteille pour le Rhum Planteray a été facilitée par l'expertise reconnue de Verallia en matière de process verrier et d'éco-conception ainsi que par sa proximité géographique avec Maison Ferrand, dans la région de Cognac (seulement 10km les séparent).

« Nous sommes fiers d'avoir relevé le défi proposé par Maison Ferrand ! Cette bouteille allégée a pu voir le jour grâce à la relation historique que nous entretenons avec elle. Nos équipes techniques et marketing ont en effet travaillé main dans la main afin de co-créeer cette nouvelle bouteille plus vertueuse, nous permettant de réduire notre impact environnemental. »
ajoute Maud Dubois, Directrice Marketing de Verallia France.

Ce premier projet amorce une démarche de fond qui va s'étendre progressivement sur le reste de la gamme Planteray : signature et classique...

Avec cette bouteille allégée, Maison Ferrand montre que les spiritueux français haut de gamme ont leur rôle à jouer pour réduire les émissions de gaz à effet de serre lors de la production, du transport et du recyclage, soutenant ainsi également leurs propres objectifs environnementaux à long terme. De plus, en réduisant la quantité de verre utilisé, Verallia et Maison Ferrand contribuent à un recours plus responsable des ressources naturelles.

Une collaboration qui met à l'honneur le savoir-faire de Verallia en matière de spiritueux

Le site de Cognac est implanté en Charente depuis 60 ans au plus proche des clients du Cognacais. Sur place, 270 collaborateurs perpétuent le savoir-faire verrier pour concevoir des bouteilles premium pour les vins, spiritueux et boissons non alcoolisées. Le site est spécialisé dans la production de verre en teinte verte et extra-blanche avec environ 1,3 million de bouteilles produites chaque jour.

En lien avec la raison d'être du Groupe « réimaginer le verre pour construire un avenir durable », l'usine de Cognac a fait l'objet d'un important investissement technologique : la construction du premier four 100% électrique au monde, dédié à la production d'emballages alimentaires et de bouteilles. Un projet mené en collaboration avec la société d'ingénierie FIVES.

De plus, afin d'accélérer la réduction de son empreinte environnementale, le site travaille en collaboration avec Charwood Energy sur un projet de développement d'une centrale de production de syngaz.



A propos de Verallia

Chez Verallia, notre raison d'être est de réimaginer le verre pour construire un avenir durable. Nous voulons redéfinir la façon dont le verre est produit, réutilisé et recyclé, pour en faire le matériau d'emballage le plus durable au monde. Nous faisons cause commune avec nos clients, nos fournisseurs et d'autres partenaires tout au long de notre chaîne de valeur pour développer de nouvelles solutions saines et durables pour tous.

Avec environ 10 000 collaborateurs et 34 usines verrières dans 12 pays, nous sommes le leader européen et le troisième producteur mondial de l'emballage en verre pour les boissons et les produits alimentaires et offrons des solutions innovantes, personnalisées et respectueuses de l'environnement à plus de 10 000 entreprises dans le monde.

Verallia produit plus de 17 milliards de bouteilles et pots en verre et a réalisé 3,9 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2023. Verallia est coté sur le compartiment A du marché réglementé d'Euronext Paris (Ticker : VRLA – ISIN : FR0013447729) et figure dans les indices suivants : STOXX600, SBF 120, CAC Mid 60, CAC Mid & Small et CAC All-Tradable.

En France, Verallia perpétue le savoir-faire verrier à travers ses 7 usines situées à Lagnieu, Cognac, Chalon-sur-Saône, Oiry, St-Romain-Le-Puy, Vauxrot et Albi. Ancré au plus proche des besoins du secteur viticole et agroalimentaire, Verallia France est un acteur local de premier plan, avec plus de 2 500 salariés sur l'ensemble du territoire.

A propos de Maison Ferrand

Maison Ferrand est l'architecte principal du mouvement des spiritueux artisanaux. C'est en 1989 qu'Alexandre Gabriel fonde la société avec un mot d'ordre : préserver les anciennes méthodes de production qui captent la vraie expression du spiritueux, et s'engager à réinventer les classiques tout en promouvant l'innovation.

Cette belle aventure commence avec Ferrand Cognac, un Cognac 100 % Grande Champagne dont les racines dans la région remontent à quatre siècles et dix générations. En 1996, Alexandre crée le gin Citadelle, le précurseur du gin de France, lançant un véritable mouvement pour les gins crafts dans le monde

Alexandre lance ensuite les rhums Planteray (anciennement connu sous le nom de Plantation) en 1999 afin de partager sa passion pour les méthodes historiques de production du rhum et mettre en œuvre sa technique phare, le double vieillissement. Après plusieurs années de maturation dans des fûts de Bourbon sous les tropiques, les rhums Planteray voyagent en bateau jusqu'en Charente pour la deuxième étape de vieillissement dans des fûts Ferrand de chêne français qui embellissent le rhum avec des nuances tanniques délicates.

Maison Ferrand est également propriétaire de la West Indies Rum Distillery, à la Barbade et d'un tiers de National Rums of Jamaica, qui possède les célèbres distilleries Clarendon et Long Pond. Grâce à ces outils de production exceptionnels, Alexandre Gabriel réalise des rhums de caractère à travers une expérimentation qui mélange techniques modernes et méthodes ancestrales de production.

Depuis 1989, entouré d'une équipe dynamique, Alexandre poursuit une véritable mission, celle de créer des spiritueux d'exception exprimant passion, terroir et patience.

Service de presse VERALLIA France

Annabel Fuder, Anne Mauvieux & Sarah Nascimento

verallia@wellcom.fr - +33 (0)1 46 34 60 60