

Ne m'appellez plus jamais cubi, mais Bag-in-Box (BiB)

Vin Le cubi de grand-papa vit sa révolution technologique et une explosion des ventes. Pourtant le BiB est toujours boudé en Suisse.

Élisabeth Eckert

elisabeth.eckert@lematindimanche.ch

Le 19 août prochain, Pierre et Cramilda Grundlehner fermeront leur enseigne BiBoViNo, au cœur de Morges (VD), pour en ouvrir une plus grande au Flon, à Lausanne. Le couple a acquis la franchise pour toute la Suisse du distributeur exclusif de vin haut de gamme en Bag-in-Box (BiB, marque déposée) ou, autrement dit, en fontaine à vin. Grâce à cette société, le cubitainer de grand-papa a vécu. Vive le BiB, qui, grâce à sa poche en plastique où la cuvée est sous vide, son carton et son robinet, permet aujourd'hui la conservation jusqu'à six mois d'un cubi ouvert, même rempli d'un grand cru.

Après avoir essayé en France, en République tchèque et à Malte, avec vingt-trois franchisés, BiBoViNo vient donc de prendre pied en Suisse. Pour le moment, l'enseigne vaudoise ne commercialise que des grands vins français, comme le Condrieu de Christophe Pichon, vigneron emblématique des Côtes-Du-Rhône, ou encore un Crozes-Hermitage et le Château Magence. «Mais on espère élargir l'offre aux vins suisses – nous sommes déjà en discussion avec certains vignerons – et faire connaître des vins du terroir à l'étranger», confie Cramilda Grundlehner au journal *La Côte*.

Ce n'est pas pour rien que les BiB ne trouvent, pour l'heure, leur essor que dans des bouti-

Aujourd'hui, un tiers des vins d'Europe est vendu en BiB. DR

ques ou directement auprès de viticulteurs convaincus, comme le Genevois de Dardagny Stéphane Gros, le Vaudois de Givrins Philippe Bovet, pionnier depuis 2006 des fontaines à vin, ou encore le Valaisan Frédéric Dumoulin, vigneron-encaveur d'Uvrier à la tête de la Cave l'orpailleur. Comme l'explique Julien Ducruet, professeur à la Haute École de viticulture de



«Si le Bag-in-Box ne s'est pas encore imposé en Suisse, c'est une question d'image et de tradition»

Julien Ducruet, professeur à la Haute École de viticulture de Changins

Changins, qui planche sur l'amélioration de la technologie du cubi depuis des années, «si le Bag-in-Box ne s'est pas encore imposé en Suisse, c'est une question d'image et de tradition».

Alors même que près de 60% du vin consommé en Suède se fait en BiB et que plus de la moitié des Belges, des Français ou des Norvégiens ne recourent plus qu'à la fontaine à vin, seuls 2% des vins vendus en grande surface en Suisse – soit quelque 6 millions de litres sur les 290 millions écoulés par année – le sont dans ces cubes cartonnés. Selon Pierre Grundlehner, «pour les consommateurs, ce type de produit est associé à de la mauvaise qualité». Et c'est un fait: les BiB présentés chez AliGro, Manor, Coop, Denner ou LeShop.ch sont encore des vins bas de gamme où dominent les rosés français JP Chenet et Lintel, ainsi que des vins étrangers.

«C'est un peu l'œuf et la poule, nous répondent en chœur les grands distributeurs helvétiques. Tant que la demande n'est pas là, nous préférons offrir des bouteilles en verre.» Mais tant que l'offre de vin de qualité en BiB n'existe pas, les consommateurs suisses ne suivront pas... Dès lors, pour obtenir un Crozes-Hermitage ou un bordeaux Sainte-Marie en cubi, enfin en BiB faut-il désormais dire, et bien moins cher, ne reste plus que des enseignes comme celles des Grundlehner, les producteurs eux-mêmes ou Internet. ●