

Une eau gazeuse lancée dans les restaurants au mois d'avril

Plancoët version "Fines Bulles"

L'usine de la source Sassay se lance sur le marché de l'eau minérale gazeuse. La "Plancoët Fines Bulles" sera à découvrir sur les tables des restaurants dès le mois d'avril.

Nicolas Cherdronet, le directeur commercial de la Source Sassay, a l'enthousiasme communicatif. Il faut dire que c'est un projet de taille qui se concrétise aujourd'hui : "Plancoët Fines Bulles". Il s'agit d'une eau gazeuse en verre consigné, qu'on verra apparaître sur les tables des restaurants dès le mois d'avril.

La production n'est pas encore lancée, mais ce n'est plus qu'une question de jours. « Notre dossier a été approuvé par l'Agence régionale de santé et l'arrêté d'autorisation est signé. Vendredi, l'ARS va procéder à une dernière visite pour vérifier que tout est bien conforme, et des analyses seront faites par un laboratoire agréé par l'agence. »

Ce sera là l'étape finale d'un long travail de préparation. Il fallait d'abord savoir si le goût de la Plancoët, version gazeuse, pouvait séduire. Des tests organoleptiques ont été effectués en interne, par les spécialistes de Nestlé Waters, avec des « carbonatations » différentes (l'eau gazeuse s'obtient par adjonction de gaz carbonique). Des consommateurs se sont ensuite prononcés. « Cela nous a permis de savoir dans quel profil sensoriel nous étions classés. En fait, nous sommes à la jonction des deux



Pour Nicolas Cherdronet, « Plancoët Fines Bulles » a beaucoup d'atouts pour séduire les consommateurs.

plus gros groupes de consommateurs. »

Autrement dit, "Plancoët Fines Bulles" devrait plaire à un

grand nombre de palais. Pour l'heure, on n'a pas encore le droit de goûter, alors Nicolas Cherdronet nous la décrit : « C'est

une eau légère en bulles, rafraîchissante, avec un goût plutôt doux, parfait pour mettre en valeur ce qu'il y a sur la table... »

Côté usine, un carbonateur a été adapté sur la ligne qui produit déjà les bouteilles d'eau plate en verre consigné. « Avant cela, nous avons investi dans une nouvelle laveuse, plus performante et moins énergivore. En outre, nos procédés de production sont très exigeants et il fallait pouvoir garantir une carbonatation constante. » La hauteur de l'investissement reste « confidentielle », mais l'objectif annoncé est de 500.000 bouteilles de "Fines Bulles" écoulées dès 2011 (litres et demi-litres).

Cela correspond à 30 % de la production annuelle de verre consigné, marché sur lequel Plancoët est leader en Bretagne, et en hausse de 15 % en 2010. C'est dire si la nouveauté a du potentiel. « On a tous les atouts pour plaire : l'aspect qualitatif avec un positionnement haut de gamme,

le goût, un prix attractif et l'attachement à notre marque régionale. D'ailleurs, si nous nous lançons, c'est parce que nos clients ont exprimé leur envie de nouveautés. »

De plus, le marché de l'eau a « retrouvé une dynamique ». Et le gazeux progresse plus vite que le plat, surtout en restauration hors domicile où il tend même à prendre le dessus. Dans ce contexte, Nicolas Cherdronet n'exprime qu'un (tout) petit bémol : « En France, le consommateur n'est pas habitué à ce qu'une eau minérale soit à la fois plate et gazeuse⁽¹⁾. Mais je pense que l'attachement régional à Plancoët fera disparaître cet a priori. »

Bernadette RAMEL

(1) Il existe des eaux minérales gazeuses naturelles, d'autres bénéficient d'adjonction de gaz carbonique.

Repères

- Pour ce lancement, Plancoët a revu son étiquetage. La "Fines Bulles" a un bandeau vert sur fond gris argenté, qui lui donne un côté classieux, haut de gamme. Dans la foulée, l'étiquette de la Plancoët "normale" subira elle aussi un lifting prochainement.
- L'usine de la Source Sassay a déjà produit du gazeux : souvenez-vous, c'était le Pschitt orange et citron... Mais la production s'est arrêtée vers 1990, un peu avant que Plancoët devienne la propriété du groupe Nestlé Waters.
- L'eau de Plancoët a depuis peu le droit d'afficher un nouveau logo sur ses packs : « Convient à la préparation des aliments pour nourrissons ». Pour cela, il a fallu respecter une quarantaine de critères.