

Communiqué presse – 27 février 2014

JEAN BOUTEILLE REINVENTE LA BONNE IDEE DU VRAC ET DE LA CONSIGNE EN LES ASSOCIANT DE FAÇON INEDITE

Derrière le sympathique jeu de mots, Jean Bouteille est un véritable concept associant un mode de consommation économique qui revient en force et un courant écologique de plus en plus porteur.

Depuis quelques années, les consommateurs recherchent toutes les façons d'acheter "malin". Parallèlement, ils prennent de plus en plus conscience que les modes de consommation traditionnels constituent une réelle menace pour l'environnement. Jean Bouteille répond à ces deux préoccupations en associant et en modernisant deux idées anciennes qui ont fait leurs preuves : le vrac et la bouteille consignée.

Moins cher, plus écologique

Jean Bouteille est un système sûr, propre et mesuré qui permet d'acheter moins cher en magasin des huiles, vinaigres, vins, (bientôt des jus de fruits, sodas et bières). Les bouteilles - de 50cl à 1L - sont remplies à la demande ou par le client à l'aide d'une embouteilleuse libre-service comprenant une fontaine par produit. Cette embouteilleuse édite une étiquette indiquant, entre autres, la marque du produit, un numéro de lot et une date limite de consommation.

Pour garantir une hygiène parfaite, à chaque produit correspond un type de bouteille. De plus, toutes les bouteilles sont consignées afin de les laver et les stériliser avant chaque nouvelle réutilisation. Dans cette optique, de petites unités de lavage sont installées à proximité d'un ensemble de points de vente : le transport est minimisé, la souplesse de fonctionnement assurée pour un réapprovisionnement rapide. En outre, les contenants sont nettoyés selon un processus 100% biodégradable et sans composé issu de dérivés pétroliers.

Un système étudié pendant plus d'un an

Le concepteur de Jean Bouteille, Gérard Bellet, en a eu l'idée en recherchant une solution pour réduire les déchets dans la consommation courante. Voyant le succès du vrac sur les produits secs, il s'est intéressé aux liquides alimentaires pour lesquels rien de satisfaisant n'existait. De l'ébauche du concept à son lancement, en passant par la recherche et le développement, les études de marché et de consommateurs, il se sera écoulé plus d'un an. Epaulé par la Région Nord, Lille Métropole Communauté Urbaine et des investisseurs sensibles à l'environnement, Jean Bouteille aura équipé le premier magasin en février 2014 (Biocoop "Saveurs et Saisons", 270 rue des fusillés à Villeneuve d'Ascq). L'offre Jean Bouteille vient compléter l'offre vrac de Saveurs et Saisons qui plus de 500 référence et qui permet à ses clients de consommer sans générer de déchets. Gérard Bellet compte s'implanter rapidement dans les magasins alimentaires, les caves à vin, les épiceries et même sur les marchés de la métropole lilloise avant de se lancer un plan national.

A propos de Gérard Bellet

Franco-américain, Gérard Bellet est diplômé d'une école de commerce et a obtenu un brevet agricole. Après deux ans passés en Inde comme contrôleur de gestion et deux ans aux USA en tant que commercial grand compte, il est revenu sur Paris, puis sur Lille où il a monté R Cube Nord (Cube pour Réduire x Réutiliser x Recycler) pour une meilleure gestion des déchets dans le monde professionnel.

Pour en savoir plus :
Karine Lafontaine : 06 22 58 21 97
karine@bonheur-and-business.fr