

2012, avec le concours du verrier Verallia et du cartonier DS Smith Packaging France, la conférence du 30 mars intitulée « La conception d'une nouvelle bouteille Ricard : enjeux et processus » réunissait Ridhi Sain, senior designer chez le britannique Coley Porter Bell, Josquin Peycere, responsable du bureau d'études de Verallia, et Michaël Merolli, directeur marketing de Ricard, pour raconter les étapes du développement de cette nouvelle bouteille Ricard. Pour Verallia, la complexité de la bouteille, tout en angles et en rondeurs avec la gravure verticale « Ricard » très osée, représentait un réel défi verrier.

Notamment en termes de démoulage, de contrôle de la qualité et de stabilité. Sur les sites de production, les lignes et, en particulier, les caméras numériques ainsi que le logiciel de traitement d'images ont dû être adaptés. Des caractéristiques de la bouteille pouvaient être assimilées à des défauts ! Entre passages obligés et adaptations nécessaires, au terme d'un « dialogue constructif », le résultat est, au final, très proche du projet de l'agence. Pour le consommateur, la bouteille a évolué... mais pas la recette. Tout en second degré, la campagne de publicité actuelle ne dit rien sur la bouteille

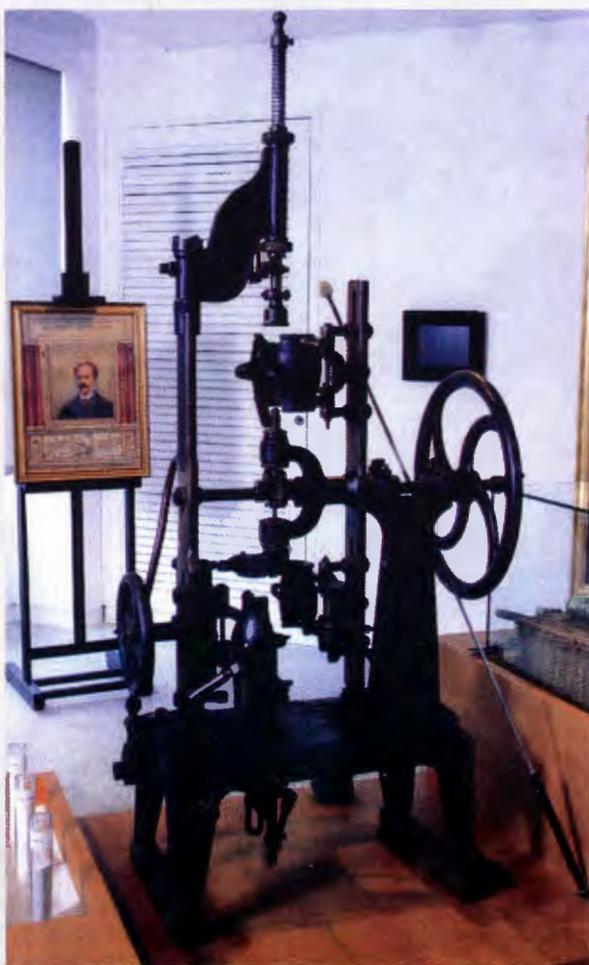
alors que c'est bien la seule chose qui ait changé... En termes d'impact sur les ventes, Michael Merolli a évoqué une première estimation très élevée avec une progression de l'ordre de 10%. Un chiffre qui reste toutefois à affiner. La marque Ricard détient 20% du segment des apéritifs et 46% de celui des anisés en grande distribution et 33% des apéritifs dans le circuit hors domicile. Elle représente 50% de l'activité de la société Ricard. Au total, 50 millions de litres se sont vendus l'an dernier (en augmentation de 400 000 litres), dont 37 millions en France.

**Arnaud Jadoul - Henri Saporta**



## CLAUDE BOUCHER MÉCANISE LE SOUFFLAGE

En accédant à l'exposition « Emballages alimentaires : l'innovation est dans la boîte ! » au deuxième étage du Musée des arts et métiers, les visiteurs attentifs peuvent admirer la machine de Claude Boucher. Originaire de Blanzay (Saône-et-Loire), Claude Boucher (1842-1913) est un verrier. Dès l'âge de dix ans, il travaille à la verrerie locale. En Vendée, il rejoint la verrerie de Faymoreau puis celle de la Tremblade en Charente-Maritime avant de venir s'installer à Cognac (Charente) en 1878. La verrerie de Claude Boucher connaît toutefois des conflits sociaux très durs et, suite à des grèves liées au développement des fours à bassin, ferme plus de trois ans, de 1893 à 1896. Claude Boucher met à profit cette inactivité pour développer sa machine. Entre 1894 et 1898, il met donc au point la première machine française pour la fabrication des bouteilles et supprime ainsi l'opération du soufflage par l'homme. Les progrès sont à la fois sanitaires et techniques. En 1892, un brevet décrit « une machine semi-automatique munie de deux moules, l'un ébaucheur, l'autre finisseur et utilisant l'air comprimé à pression constante ». Dès 1898, des machines Boucher sont installées dans les verreries de Carmaux, Vals, Marseille, Saint-Galmier, puis à l'étranger, à Cuba et au Chili. Moule ébaucheur, moule finisseur et injection d'air comprimé : les trois principes de base sont déjà présents. Un cueilleur du verre en fusion dans le four et un porteur de la bouteille à l'arche de cuisson sont toutefois nécessaires. C'est pourquoi cette machine est considérée comme la première solution semi-automatique permettant de fabriquer des bouteilles en verre de petites contenances. La mécanisation de la fabrication des bouteilles a permis aux producteurs de cognac de supprimer progressivement le tonneau. Claude Boucher est mort le 13 novembre 1913. La Manufacture Royale des Glaces, devenue Saint-Gobain puis Verallia pour la partie emballage en verre, devient actionnaire majoritaire de la société en 1919. La machine servira jusque dans les années soixante. En 1998, le Musée des arts du cognac a rendu hommage à Claude Boucher dans un catalogue très documenté. Quant au site [aliohior.org](http://aliohior.org), il montre le fonctionnement de la machine tandis qu'une plaquette rédigée par Agnès Assous au Conservatoire national des arts et métiers (Cnam) raconte l'histoire de la mécanisation du verre. Aux États-Unis, Owens et Lynch développent des systèmes d'alimentation du verre en fusion juste après Claude Boucher...



En dépôt au Musée des arts du cognac à Cognac (Charente), cette machine à fabriquer les bouteilles par moulage de Claude Boucher, modèle 1903, appartient à la Collection du Musée des arts et métiers au Conservatoire national des arts et métiers (Cnam) à Paris.