



Communiqué de presse, 29 janvier 2025

Les Vins Pays d'Oc IGP au salon SIPRHO

Des solutions innovantes pour un monde en mouvement

Du 10 au 12 février 2025, les Vins Pays d'Oc IGP seront au Salon SIPRHO à Montpellier, l'événement incontournable des professionnels des plages, de la restauration et de l'hôtellerie. Sur un stand de 50m² (Hall B2 - H02), l'IGP Pays d'Oc présentera ses innovations visant à transformer le service du vin et à s'adapter aux nouvelles habitudes de consommation. En proposant des outils performants, des formations sur mesure et en promouvant une consommation responsable, les Vins Pays d'Oc IGP réaffirment leur engagement à soutenir durablement les acteurs du secteur CHR.

Innover pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs

Les attentes des consommateurs évoluent, et le monde du vin doit s'adapter. Les Vins Pays d'Oc IGP le font avec deux innovations majeures :

/// La tireuse à vin Pays d'Oc IGP : une révolution pour le service en CHR

Les Vins Pays d'Oc IGP répondent aux besoins des cafés, hôtels et restaurants (CHR) en proposant une tireuse à vin performante et écologique.

- **Un service fluide et pratique** : la tireuse permet de servir rapidement et efficacement, même lors des pics d'affluence. Elle simplifie la logistique et améliore l'expérience client.
- **Un impact environnemental réduit** : avec des fûts réutilisables, les besoins en stockage diminuent, tout comme les déchets liés aux emballages. Jusqu'à 60% de l'empreinte carbone des bouteilles est éliminée.
- **Une conservation optimale et un grand choix** : les cuvées mises en fût sont sélectionnées par le restaurateur. La tireuse à vin est parfaitement adaptée aux besoins de découvertes et de diversité. Sans contrainte de stockage, les vins conservent leurs qualités même à température ambiante. La tireuse à vin permet également de servir les vins à température de dégustation optimale.



La tireuse à vin Pays d'Oc sera à découvrir sur le stand, mais aussi au bar du salon. Elle sera également présentée au salon Wine Paris, du 10 au 12 février 2025.

/// La canette : le vin en version nomade

Face à l'essor¹ des livraisons et de la consommation nomade, les Vins Pays d'Oc IGP proposent une solution pratique et moderne ; du vin en canette.

- **Adaptée aux jeunes générations** : près de 84% des 18-25 ans sont intéressés par le format canette². Idéal pour les apéritifs ou repas à emporter ou nomade.
- **Légère et pratique** : facile à transporter et incassable, ce format répond aux attentes des consommateurs.

¹ Brandessence Market Research : Entre 2018 et 2022, le chiffre d'affaires des livraisons de repas a triplé, et les ventes de canettes de vin ont augmenté de 70% entre 2018 et 2019.

² Etude : extrait d'un article du Figaro vin : D'après un sondage Opinion Way commandé par les Maîtres vignerons de Saint-Tropez, et publié en janvier 2022, 72% des Français sont prêts à essayer le vin en canette, et ce chiffre monte à 84% chez les 18-25 ans.

Un engagement pour un avenir durable

Ce salon sera aussi l'occasion pour les Vins Pays d'Oc IGP de présenter **les actions pour réduire l'impact de ses vins**, avec des initiatives axées sur la réduction des déchets et le réemploi des bouteilles, contribuant ainsi à une filière plus durable.

/// Consigne et réemploi des bouteilles

Les Vins Pays d'Oc IGP encouragent le réemploi. En partenariat depuis 10 ans, Richard et l'IGP Pays d'Oc ont pour objectif d'encourager les restaurants et les brasseries parisiennes à **adopter les cuvées « Le Titi » Pays d'Oc IGP en bouteilles réemployables**. Depuis 2023, les efforts déployés pour concilier convivialité et responsabilité ont évité la mise en marché de 500 000 bouteilles en verre perdu.

Les vins de Pays d'Oc IGP sont aussi **adhérents de l'association « Vrac et Réemploi »** afin d'inciter chaque distributeur à avoir recours à ce type de solution. Ainsi, Inter Oc, l'interprofession des Pays d'Oc multiplie les initiatives pour déployer le réemploi.

/// Optimisation des ressources et réduction des déchets : depuis 2015, les Vins Pays d'Oc

IGP mènent, avec Adelphe, des diagnostics pour identifier des pistes de **réduction des déchets**. Ces études ont permis à plusieurs établissements de réaliser des économies notables, avec une réduction de 1 000 tonnes de matières et une économie de 700 000 €.

Un soutien sur mesure pour les professionnels CHR

Les Vins Pays d'Oc IGP accompagnent les cafés, hôtels et restaurants avec des initiatives pensées pour dynamiser leur offre et répondre aux attentes des consommateurs.

Ils proposent des **kits de matériel de service**, fabriqués en France autant que possible, à partir de matériaux recyclés et recyclables et optimisent la logistique. Ces kits soutiennent les ventes de vin que les grossistes ont en portefeuille en proposant uniquement du matériel de service : plateau, essuie-verre, seau à rafraîchir, verres...

Pour renforcer les compétences vin des acteurs du secteur CHR, les Vins Pays d'Oc IGP mettent **à disposition gratuitement une formation « La Cépage Academy »**. Animée par un sommelier-formateur, cette formation se déroule dans les établissements. A destination du personnel de salle ou de cuisine, elle permet d'approfondir les connaissances en service, en accords mets-vins, tout en optimisant l'argumentaire de vente autour de la carte des vins.

Un voyage au cœur des cépages

Avec 58 cépages autorisés, les Vins Pays d'Oc IGP offrent une diversité unique en termes de goûts et de modes de consommation. Des **dégustations quotidiennes** seront organisées et des pauses gourmandes seront servies chaque jour de 11h30 à 13h30. Les producteurs IGP Pays d'Oc présents sur le salon proposeront également leurs meilleurs vins pour une expérience immersive.

Les vins Pays d'Oc IGP présenteront aussi :

- **Vins rouges à boire frais**. Pour répondre à une demande croissante, les vins rouges légers et fruités comme le Pinot Noir, le Merlot, le Cinsault ou le Grenache peuvent se déguster désormais rafraîchis. L'IGP Pays d'Oc propose de nombreuses références.
- **Vins à faible teneur en alcool**. Face à l'intérêt grandissant pour des boissons plus légères, les vignerons Pays d'Oc IGP innovent avec des vins à faible teneur en alcool, tout en conservant des arômes riches et équilibrés. **Le cahier des charges est d'ailleurs en cours de révision pour inclure des vins à 9°C d'alcool**, offrant une alternative contemporaine et saine en phase avec une consommation modérée.
- **Cocktails au vin**. Grâce à leur diversité aromatique, les Vins Pays d'Oc IGP s'imposent comme la base idéale pour des cocktails rafraîchissants et créatifs. Ces mélanges modernes, audacieux et accessibles séduisent une nouvelle génération, et réinventent une nouvelle approche de la dégustation.

Contact Presse

Marylène Bezamat - 06 03 99 62 07 – marylene.bezamat@agencemcom.fr

A propos

Depuis 2009, les vins Pays d'Oc bénéficient de l'Indication Géographique Protégée (IGP), signe officiel de qualité. Les vins de cépages sont le socle identitaire des Pays d'Oc avec 58 cépages autorisés dans son cahier des charges. 100% des vins Pays d'Oc IGP sont dégustés et certifiés.

Avec une production de 6 millions d'hectolitres soit l'équivalent de 800 millions de bouteilles dans les 3 couleurs, l'IGP Vins Pays d'Oc représente plus de 50% de la production viticole du Languedoc Roussillon. Elle est leader des exportations des vins français, en volume. Situé en arc de cercle le long de la Méditerranée, des Pyrénées-Orientales à la Camargue et s'étendant jusqu'à 6 communes du sud de la Lozère, le vignoble du Pays d'Oc se déploie sur 120 000 hectares entre mer et montagne. 13 000 vignerons (caves particulières et coopératives) et 350 metteurs en marché sont les héritiers de 26 siècles d'histoire viticole de cette région. Mesurant la nécessité de préserver son territoire viticole dans le respect humain, IGP Vins Pays d'Oc soutient la démarche de ses vignerons et entreprises avec le programme de développement durable et de RSE Pays d'Oc Vineyard In Progress®.

Pour en savoir plus : <https://www.paysdoc-wines.com/>