

## HEINEKEN et Gallia Paris s'associent pour lancer en magasin un dispositif inédit de bière pression à emporter, fraîche et consignée !

HEINEKEN et la brasserie Gallia Paris lancent, en exclusivité au sein du magasin Monoprix Montparnasse, un dispositif inédit permettant d'acheter sa bière pression en vrac, fraîche et prête à être consommée. Innovant et extrêmement simple d'utilisation, le dispositif offre une nouvelle expérience de dégustation aux consommateurs, apportant une haute qualité de bière pression directement en magasin. La technologie développée par HEINEKEN fonctionne avec des contenants en verre consignés pour réemploi et la bière est produite localement, dans la brasserie Gallia de Pantin.

### Des savoir-faire complémentaires pour une innovation en phase avec les attentes des consommateurs

Si le vrac se généralise depuis quelques années, c'est la première fois que la vente de bière pression est proposée sous ce format en grande distribution, avec ce niveau de qualité et dans des contenants réutilisables.

Ce dispositif inédit est le fruit d'une collaboration entre HEINEKEN et Gallia Paris : le savoir-faire et la capacité d'innovation du groupe leader du marché de la bière, alliés à l'esprit Craft et à la créativité de la brasserie de Pantin.

Bousculant les codes du marché avec une offre locale et 100% consignée, cette nouvelle manière de consommer la bière entend répondre aux nouveaux usages et attentes des consommateurs. Recherche de qualité, de fraîcheur, production locale, diversité de goûts, réduction des emballages, tarifs attractifs : cette machine coche l'ensemble des cases !

### Un concept simple pour une expérience intuitive

Le dispositif et la technologie développés par HEINEKEN consistent en un système pression installé en magasin, avec 3 références de bières Gallia proposées à la vente. A proximité de la machine, des growlers (bouteilles en verre de 93cl) sont mis à disposition des clients pour être remplis.

Le fonctionnement est simple :

- 1) Le client ouvre une porte en verre correspondant à la référence de son choix, il positionne le growler vide sous l'embout destiné à verser la bière, puis referme le compartiment.
- 2) La paroi vitrée se verrouille pendant une minute, le temps que le remplissage s'opère. Un signal sonore prévient le client qui peut récupérer le growler rempli de bière fraîche et le refermer avec un bouchon à vis.
- 3) La machine édite alors une étiquette adhésive à apposer sur la bouteille. Etiquette sur laquelle sont affichées toutes les informations relatives à la référence de bière choisie ainsi que le code-barres permettant de passer en caisse.

Une fois la bière consommée à domicile (sous 5 jours), les growlers vides, consignés et réutilisables, sont rapportés en magasin et déposés dans un réceptacle prévu à cet effet. Le client récupère alors le montant du contenant consigné sous la forme d'un avoir de 1,50€.



## Un premier pilote parisien qui a vocation à se généraliser

Lancé en avant-première par le groupe HEINEKEN en France et dans le tout nouveau magasin Monoprix Montparnasse (Paris 14<sup>ème</sup>), ce pilote a vocation à s'étendre à de nouveaux points de vente. D'autres dispositifs de bière pression à emporter seront déployés d'ici la fin de l'année pour concerner une trentaine de magasins en 2021, avec certainement de nouvelles références de bières pression proposées.

Pour ce premier pilote, trois références de bières craft servies fraîches sont disponibles à la pression - toutes brassées par la brasserie Gallia à Pantin, et seul le format growler est proposé ici.

- la **Pils de Pantin** : une Pilsner à la robe claire, avec une finale sèche et amère (6,05€ les 93cl)
- la **Session IPA** : une IPA à la fraîcheur presque tropicale, des arômes de fruits exotiques et qui présente une franche amertume typique de ce style de bières (6,51€ les 93cl)
- la **Framboise de Proust** : une bière Sour offrant des notes fruitées et de l'acidité qui réveillent les papilles. (7,44€ les 93cl)

Dans le cadre du nouveau concept de Monoprix Montparnasse, très axé sur le réemploi, les contenants « usagés » sont confiés à la start-up Lemon Tri qui dispose de conteneurs situés dans le magasin. Ils sont ensuite nettoyés sur leur site de Pantin, juste à côté de la brasserie Gallia, puis réacheminés une fois propres vers le magasin Monoprix, en même temps que les bières Gallia alimentant la machine de bière pression.

Au final, la bière consommée aura effectué un trajet de moins de 20km de la brasserie au consommateur.

-----

### Citation de Christelle Salvado, Chef de Groupe Craft & Innovation, HEINEKEN Entreprise :

« Le vrac est une vraie tendance qui répond à une attente forte des consommateurs. Développer un système simple d'utilisation et garantissant l'extrême fraîcheur et la qualité d'une bière pression constituait un défi technologique et logistique que nous sommes fiers d'avoir relevé ! Nous sommes enchantés de mener ce pilote avec Gallia Paris et de proposer aux consommateurs des références brassées à seulement quelques kilomètres du lieu d'achat. »

### Citation de Guillaume Roy, Fondateur de Gallia Paris :

« L'idée de la bière pression en vrac correspond à 100% à l'état d'esprit exploratoire de nos consommateurs et leur volonté de consommer plus responsable. Nous avons pour philosophie de tester des concepts innovants pour proposer de nouvelles expériences et surprendre les fans de Gallia. »

## Contacts presse

### **HEINEKEN Entreprise**

Hélène DUPOUY - Responsable Relations Médias - 07.87.21.88.55 - [helene.dupouy@heineken.fr](mailto:helene.dupouy@heineken.fr)

### **Gallia Paris**

Guillaume ROY – Co-fondateur de Gallia Paris - [guillaume.roy@galliaparis.com](mailto:guillaume.roy@galliaparis.com)

### **Agence Elan Edelman**

Charlotte DANDY – 06 69 51 89 84 - [heinekenfrance@elanedelman.com](mailto:heinekenfrance@elanedelman.com)