



"GUEULE DE JOIE" LANCE LA 1ERE ÉDITION DE LA FOIRE AUX VINS SANS ALCOOL

www.gueulededojoie.com

La Foire aux vins "sans alcool" de Gueule de Joie se tiendra en ligne du 9 septembre au 9 octobre 2019. Pendant 1 mois www.gueulededojoie.com met à l'honneur une sélection de 10 vins rouge, rosé, blanc et pétillant avec des remises allant jusqu'à 10%.

L'occasion de s'initier à une nouvelle génération de boissons issue de cépages soigneusement sélectionnés pour leurs qualités aromatiques et assemblés avec passion et savoir-faire par des producteurs spécialisés.

- Des vins désalcoolisés et des boissons au profil de vin n'ayant fait l'objet d'aucune fermentation.
- Des produits fabriqués en France, sains et de qualité à apprécier sans concession sur le plaisir de partager un moment de convivialité au moment de trinquer à l'apéro ou pour accompagner un bon repas.



Gueule de Joie apporte une réponse à l'évolution des modes de consommation de boissons et la préférence croissante pour les boissons à faible teneur en alcool. Sensibiliser davantage les consommateurs aux effets néfastes de l'alcool ("maximum deux verres par jour et pas tous les jours" recommandation Santé Publique France), conjugués à l'évolution des modes de vie plus sains, stimulent la croissance de ce marché et constitue un facteur clé d'opportunités.

La tendance du marché

La consommation d'alcool a baissé de moitié en 50 ans. Elle est passée de 26,0 litres d'alcool pur en moyenne par habitant âgé de 15 ans et plus en 1961 à 11,7 litres en 2017 (la baisse étant presque exclusivement due à la diminution de la consommation de vin et notamment à table). Sur la même période la part du sans alcool dans le budget alimentaire des français a bondi de + 400 % pour atteindre un chiffre d'affaires de plus de 10 milliards d'euros.

La consommation des vins sans alcool connaît en 2018 une croissance dynamique de +3,7% en valeur pour les effervescents (260 000 foyers acheteurs) et +12,3% pour les vins tranquilles sans alcool. Une révolution sur le marché des boissons qui pourrait bien inspirer la filière viticole.

- + 3,7 % : l'évolution du CA des vins effervescents sans alcool, à 16 M €
- + 4,2 % : l'évolution en volume, à 3,8 M l
- + 12,3 % : l'évolution du CA des vins tranquilles sans alcool, à 7,7 M €
- + 10 % : l'évolution en volume, à 1,9 M l

Source : Iri, HM+SM, CAM à P3 2019

Un sujet de santé publique

Il est bon néanmoins de rappeler que malgré cette diminution la consommation de boissons alcoolisées reste profondément ancrée dans les pratiques culturelles françaises :

- 5 millions de personnes boivent tous les jours.
- 9 millions boivent au moins 3 fois par semaine.
- La France se classe au 8e rang mondial des plus gros buveurs au monde.
- En moyenne, chaque Français boit 2,7 verres par jour.

41.000 décès dus à l'alcool chaque année en France !

L'alcool est la deuxième cause de mortalité évitable après le tabac, avec 7% du nombre total de décès de personnes d'au moins 15 ans en 2015, d'après Santé publique France, qui a publié son dernier Bulletin épidémiologique hebdomadaire (BEH) le 19 février 2019.

Des boissons complexes et de qualité

Au pays du vin, des professionnels du secteur l'ont bien compris, l'avenir comptera avec les vins sans alcool.

Aussi pour soutenir la demande et proposer des produits de qualité des producteurs ont développé un savoir-faire autour de deux manières de concevoir des vins sans alcool :



- Des vins désalcoolisés desquels on a retiré l'alcool par d'innovantes techniques d'évaporation, de filtration ou de distillation, tout en préservant les arômes naturels du raisin. Par exemple l'alsacien La Côte de Vincent a opté pour un procédé de séparation de l'alcool par dépression à froid pour garantir une parfaite expression aromatique.

Ceux-ci titrent un très faible degré alcoolique inférieur à 0,3% dans l'offre Gueule de Joie soit aucun risque pour la santé.

- Des boissons au profil de vin qui n'ont fait l'objet d'aucune fermentation et qui sont un assemblage complexe de raisins soigneusement sélectionnés pour leurs qualités aromatiques garantissent une boissons totalement sans alcool (0.0%). La Petit Bérêt et Les Domaines Pierre Chavin sont les fer de lance de ce procédé avec des produits qui ne contiennent ni sulfite, ni alcool, ni conservateur tout en exprimant les arômes des cépages, l'acidité, l'astringence et les tanins propres au vin pour une expérience viticole et gustative de qualité.

Les attentes des consommateurs

Ces vins sans alcool font fureur et notamment auprès des femmes, les consommateurs motivés par des contraintes de santé et les plus jeunes qui sont ouverts à l'innovation et qui possèdent une vision plus moderne du vin attirés par la convivialité du produit plus que par l'ivresse.

Mais au fond chaque français a de bonnes raisons d'opter pour une consommation d'alcool raisonnable. Outre la sécurité et la santé, de nombreux consommateurs comme les sportifs, femmes enceintes, personnes malades, les religieux ou tout simplement les personnes n'aimant pas l'alcool ont des attentes « zero alcool ».

Gueule de Joie

La startup nantaise met à l'honneur des alternatives qui empruntent les mêmes codes de consommation que leurs cousins alcoolisés mais sans les effets néfastes. Pour son dirigeant Jean-Philippe Braud "Il est essentiel d'apporter une réponse culturelle et de qualité aux envies de modération des consommateurs". Gueule de Joie offre ainsi une expérience différente et unique avec une approche moderne et décomplexée sans concession sur le goût, le plaisir, la convivialité, la qualité et le bien-être.

Outre le vin, Gueule de Joie propose également une sélection de bières sans alcool qui provient des meilleurs brasseurs européens voir de New York pour la Brooklyn Special Effects (la filière brassicole française doit s'en inspirer) ; Mais aussi des cocktails prêts à consommer ou à faire soi-même comme Seedlip l'un des meilleurs spiritueux sans alcool au monde ou le français Monin avec ses sirops au goût de Spritz et de rhum.

De quoi passer d'agréables moments de détente et de convivialité sans modération et sans effets néfastes.

"On n'est pas responsable de la tête qu'on a... mais de celle qu'on fait !"

Contact Presse :

Jean-Philippe Braud
Fondateur de Gueule de Joie
06 07 85 75 03 - jpbraud@gueuledejoie.com

Facebook : <https://www.facebook.com/GUEULEDEJOIE>
Instagram : <https://www.instagram.com/gueuledejoie/?hl=fr>
Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/gueule-de-joie>