

À NICE, UN NOUVEAU MODÈLE D'EMBOUTEILLAGE DE L'EAU VOIT LE JOUR AVEC BE WTR.

Une nouvelle façon de consommer l'eau, au cœur du territoire

BE WTR, l'alternative durable aux bouteilles d'eau traditionnelles, poursuit son développement en France. Après l'ouverture de sa première usine d'embouteillage à Paris en septembre 2024, la marque annonce son implantation à Nice, avec l'ouverture d'un site d'embouteillage urbain - BiG Nice - au cœur de la Métropole Nice Côte d'Azur.

Cette unité de production permettra de proposer aux restaurants et hôtels de la région une bouteille d'eau en verre consignée, une offre locale et circulaire, conçue comme une alternative aux modèles traditionnels fondés sur le transport longue distance et l'emballage à usage unique.



À NICE, BE WTR OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE POUR L'EAU EN BOUTEILLE.

Vitrine internationale de l'art de vivre et de l'hôtellerie haut de gamme, la Côte d'Azur concentre des enjeux forts : exigence de qualité, image premium et responsabilité environnementale.

C'est dans ce contexte que BE WTR a choisi d'implanter **BiG 407 Nice, un site d'embouteillage urbain de 266 m²** capable de produire jusqu'à 1,2 million de bouteilles par an.



L'eau utilisée provient du réseau local, est filtrée grâce à une technologie brevetée par BE WTR, puis embouteillée sur site dans une bouteille en verre consignée, avant d'être distribuée auprès des restaurants et hôtels situés aux alentours. Un modèle qui vise à répondre aux standards d'une eau en bouteille - qualité maîtrisée, conformité aux normes industrielles, constance du profil organoleptique - tout en réduisant significativement l'empreinte carbone associée à sa consommation et en valorisant une ressource locale

« La Métropole Nice Côte d'Azur incarne parfaitement notre vision : une ville internationale, exigeante, mais profondément ancrée dans son territoire. Cette usine d'embouteillage s'inscrit dans une logique de production locale, pensée pour donner du sens à la consommation d'eau en bouteille sur le territoire. »

Gautier Richard, Directeur Général BE WTR France



UN PROJET À L'IMPACT LOCAL.

Le site alimentera plusieurs établissements emblématiques de la destination, parmi lesquels le Boscolo Nice, l'Anantara Plaza Nice, le Grand Hôtel du Cap Ferrat ou encore Le Couvent Nice. L'objectif est d'accompagner les hôtels 4 et 5 étoiles, les grandes brasseries et les restaurants de Nice et Monaco, dans leur transition vers des pratiques plus responsables, sans compromis sur l'expérience client.

L'ouverture de BiG Nice représente **un investissement de plus de 600 000 euros**, réalisé avec le soutien financier de la Métropole Nice Côte d'Azur et de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. **À terme, le site permettra la création d'environ 10 emplois.**

Pour les hôtels et restaurants, cette solution permet de concilier qualité de service, image de marque et engagements RSE, tout en offrant à leurs clients une eau produite localement, cohérente avec les attentes actuelles en matière de responsabilité et de transparence.

UN PROCESSUS EXIGEANT.

Au cœur de BiG Nice, BE WTR déploie un modèle conçu pour répondre aux standards les plus élevés de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme, dans un cadre réglementaire rigoureusement encadré.

Le site opère sous autorisation préfectorale et selon des normes sanitaires parmi les plus exigeantes. L'eau, issue de la ressource locale, est mise en bouteille sur place à travers un processus entièrement maîtrisé, garantissant une qualité constante à chaque étape.

Les bouteilles en verre consignées, conçues pour être réutilisées plus de 300 fois, sont au cœur de ce modèle circulaire. Lavées, remplies et marquées sur site, elles assurent traçabilité, sécurité et fiabilité, avant d'être entièrement recyclées en fin de vie.



BE WTR propose ainsi à ses établissements partenaires des bouteilles de 50 cl et 75 cl, plates ou pétillantes, tout en réduisant significativement leur impact carbone associé à la consommation d'eau en bouteille. Issue d'un processus de filtration breveté, cette eau révèle une neutralité maîtrisée et un équilibre gustatif précis. Elle accompagne la dégustation avec justesse, sans jamais s'imposer.

NICE, UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS UNE AMBITION GLOBALE.

Avec aujourd'hui 17 sites BiG dans le monde, BE WTR déploie un modèle duplicable, capable de s'adapter aux besoins et aux volumes de chaque ville.

L'entreprise **installe en moyenne un site par mois à l'échelle mondiale**, avec l'ambition d'implanter un site BE WTR dans chaque territoire où la demande s'exprime.

L'ouverture de Nice s'inscrit ainsi dans une dynamique plus large : celle d'une nouvelle génération d'eau en bouteille, pensée comme un projet local, responsable et désirable.



À propos de BE WTR

BE WTR, l'alternative durable aux bouteilles d'eau traditionnelles, réinvente l'hydratation en combinant technologies de filtration avancées, design et durabilité. Proposant une alternative locale, circulaire et sans plastique aux modèles traditionnels d'embouteillage, BE WTR valorise les eaux locales grâce à un système innovant de filtration et d'embouteillage sur site. L'eau est conditionnée dans des bouteilles en verre réutilisables jusqu'à 300 fois, réduisant ainsi significativement l'empreinte environnementale liée au transport et aux déchets à usage unique. Destinée aux professionnels de la gastronomie, de l'hôtellerie, du design, ainsi qu'aux particuliers, BE WTR s'impose comme le choix durable et haut de gamme pour une eau de qualité, qu'elle soit plate ou pétillante, encapsulée, élégante et responsable.

Certifiée B Corp et engagée notamment au travers de "1% for the Planet", BE WTR place la durabilité au cœur de sa mission. Fondée à Lausanne, la marque est aujourd'hui présente en Suisse, en France, au Maroc, au Royaume-Uni, à Singapour, aux Émirats Arabes Unis, au Canada et en Chine, et compte plus de 130 collaborateurs.

En 2024, BE WTR lève 39 millions de CHF pour accélérer son expansion et ses solutions écologiques. Partenaire majeur du Bocuse d'Or, BE WTR se distingue par sa carafe AQTiV+ qui repousse les limites des expériences culinaires, grâce à la combinaison unique de la technologie du résonateur brevetée en Suisse et une filtration avancée.

Pour plus d'informations : <https://www.bewtr.com/fr/>

Contacts presse