



ECKES-GRANINI FRANCE INAUGURE UNE NOUVELLE LIGNE DE PRODUCTION VERRE À MACON, AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE LA CONSOMMATION HORS DOMICILE.

Mâcon, juin 2026 - Eckes-Granini France annonce la mise en service, sur son site de Mâcon, d'une nouvelle ligne de production de bouteilles en verre intégrant des formats réemployables pour ses marques granini et Pago.

Ce projet marque une étape structurante : il permet à la fois de relocaliser en France une production jusqu'ici réalisée en Europe et d'accélérer la transition vers des modèles plus durables, en phase avec les attentes des acteurs du Hors Domicile.

UNE RÉPONSE CONCRÈTE À LA TRANSFORMATION DU MARCHÉ

Jusqu'à présent, les bouteilles en verre destinées aux Cafés, Hôtels et Restaurants reposaient majoritairement sur du verre à usage unique.



Avec cette nouvelle ligne, Eckes-Granini France fait évoluer son modèle en intégrant le réemploi à son offre.

Le site de Mâcon produit désormais à la fois :

- du verre à usage unique, notamment en formats 25c l pour granini et 20 cl pour Pago,
- et du verre réemployable, avec en particulier des formats 20 cl pour Pago et 1 litre pour granini.

Cette évolution s'inscrit pleinement dans l'ADN d'Eckes-Granini France sur le circuit Hors Domicile, historiquement construit autour d'une forte proximité avec les professionnels du CHR. En lien étroit avec ses partenaires distributeurs, l'entreprise développe des solutions adaptées aux contraintes opérationnelles du terrain et accompagne activement la transition du marché vers des modèles plus durables. Cette démarche collaborative, au cœur de son approche, vise à faciliter l'adoption du réemploi à chaque étape, de la logistique à l'expérience client.

Elle répond directement aux attentes croissantes des clients du Hors Domicile - grandes chaînes comme établissements indépendants - engagés dans la réduction de leur impact environnemental, et anticipe les évolutions réglementaires en faveur du réemploi.

UN INVESTISSEMENT STRUCTURANT POUR LE TERRITOIRE

Mené sur trois ans, ce projet constitue le plus important investissement réalisé par Eckes-Granini France depuis plus de 30 ans. Il s'est traduit par une transformation profonde du site de Mâcon : un atelier de 3 200 m² entièrement rénové, près de 150 camions d'équipements acheminés dont plusieurs convois exceptionnels, et la mobilisation de plus de 120 techniciens lors de la phase de montage. La ligne atteint aujourd'hui une capacité de production pouvant aller jusqu'à 50 000 bouteilles par heure.

Au-delà de la performance industrielle, cet investissement renforce durablement l'ancrage d'Eckes-Granini France dans le bassin mâconnais et contribue à la modernisation du tissu industriel local.

UNE LIGNE À LA POINTE DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Conçue selon les meilleures technologies disponibles, cette nouvelle ligne vise une réduction tangible de l'empreinte environnementale. Elle permet de diminuer significativement les consommations d'eau, d'optimiser les besoins énergétiques et de réduire l'usage de vapeur.

Elle s'inscrit pleinement dans une logique de transformation du secteur : limiter les emballages à usage unique, optimiser l'utilisation des ressources et accompagner la montée en puissance du verre consigné dans les circuits professionnels.

UN LEVIER D'INNOVATIONS POUR LES MARQUES

Cette nouvelle capacité industrielle ouvre des perspectives fortes pour les marques du



groupe. granini se positionne notamment comme pionnière avec le lancement d'une bouteille 1 litre réemployable, une première pour une marque nationale sur le marché du hors domicile. Pago, de son côté, élargit son offre en réemploi avec une gamme plus large de formats, en cohérence avec son positionnement premium.

Eckes-Granini France affirme ainsi son ambition de structurer durablement le marché du réemploi dans la catégorie des jus de fruits.

UN PROJET COLLECTIF ET ENGAGÉ

La réalisation de cette ligne a mobilisé l'ensemble des expertises de l'entreprise - *production, logistique, qualité, R&D packaging, énergie* - dans une approche entièrement transversale.

Pensée dès sa conception pour améliorer les conditions de travail, elle intègre également une automatisation accrue, une meilleure ergonomie des postes et la réduction des tâches les plus pénibles.

UNE AMBITION CLAIRE POUR LES ANNÉES À VENIR

Avec cette nouvelle ligne, Eckes-Granini France ne se contente pas d'investir dans un outil industriel performant : l'entreprise pose les bases d'un modèle plus durable, aligné avec les enjeux environnementaux et les attentes sociétales.

Ce projet positionne le site de Mâcon comme un acteur clé du développement du verre réemployable en France et confirme la volonté du groupe d'accompagner ses clients, d'innover durablement et d'accélérer la transition du marché. .../...

« Avec cette nouvelle ligne à Mâcon, nous franchissons une étape clé pour Eckes-Granini France. C'est un projet qui incarne pleinement notre vision : une industrie plus locale, plus responsable et au plus près des attentes de nos clients. En intégrant le verre réemployable à grande échelle, nous affirmons notre volonté de jouer un rôle moteur dans la transformation durable de notre secteur, tout en renforçant durablement notre ancrage industriel en France et notre capacité à accompagner, aux côtés de nos partenaires distributeurs, les évolutions du circuit Hors Domicile. ».

Rémy Sharps, Directeur Général d'Eckes-Granini France

Ce projet de nouvelle ligne de fabrication en verre incarne bien plus qu'un investissement industriel : il reflète l'engagement d'Eckes-Granini France en faveur de l'innovation, de la durabilité et du bien-être des équipes. Grâce à une mobilisation collective, des choix technologiques responsables et une organisation rigoureuse, nous avons relevé un défi ambitieux qui positionne notre site de Mâcon comme un acteur clé du développement du verre consigné en France.

A propos de Eckes Granini France

Filiale française d'Eckes-Granini Group qui regroupe les 2 entités juridiques Eckes-Granini France et Pago France, Eckes-Granini en France est le spécialiste des jus de fruits ambiants.

Avec des marques d'exception historiques et au cœur de la vie des Français - granini®, Joker® et Pago® - son succès s'appuie sur une expertise unique du fruit, des salariés passionnés et une forte capacité d'innovation pour une expérience de dégustation toujours renouvelée.
