



LES PROFESSIONNELS
DU LIÈGE



Macaron liège

Les bouteilles bouchées liège enfin identifiables !

Les Professionnels du Liège sous l'égide de la Fédération Française des Syndicats du Liège et de l'Apcor (Association portugaise du liège) lancent une grande opération de communication qui sera déployée autour d'un dispositif global : campagne publicitaire, création de sites Internet, relations publiques, relation presses, événements spécifiques... Dans le cadre de cette prise de parole nationale, un macaron liège vous est proposé pour rendre plus visible le bouchage liège de vos bouteilles.

Pourquoi un macaron liège?

Le macaron liège, un signe de reconnaissance créé par les Professionnels du Liège pour :

- Informer les consommateurs sur le mode de bouchage de la bouteille qu'ils achètent et/ou consomment

Même si **89,3%*** des français préfèrent le bouchon liège à tout autre mode de bouchage, le bouchon ne peut faire partie des critères d'achat d'une bouteille de vin, puisqu'on ne le voit pas.

Il était donc temps de valoriser les **qualités du bouchage liège** : un bouchon inerte, flexible, hautement compressible, fortement résilient et capable de prévenir la contamination extérieure. Il n'y a que le bouchon liège qui puisse satisfaire toutes ces exigences à la fois.

- Marquer leur engagement dans une politique de respect de l'environnement

Le Développement Durable est une problématique incontournable aujourd'hui pour tous les acteurs économiques. L'industrie du liège ne déroge pas à ce mouvement mais bénéficie d'atouts non négligeables : disposer d'un **produit 100 % naturel et recyclable**.

Des qualités uniques et inégalables qui font du bouchon liège le **partenaire idéal du vin !**

Le macaron liège, un signe de qualité pour tous les professionnels de la filière

Soyez les premiers porte-parole de notre engagement, un engagement en phase avec les attentes des consommateurs puisque :

- 93%* des français trouvent que le bouchon liège perpétue un savoir-faire traditionnel
- 87%* préfèrent offrir une bouteille bouchée avec un bouchon liège
- 85%* déclarent que le bouchon liège préserve tous les arômes du vin

* Source IPSOS - enquête de perception du bouchon liège menée en avril 2010 auprès de 955 individus représentatifs de la population âgés de 18 ans et plus.



Macaron liège : mode d'emploi

Ce macaron est fourni par les Professionnels du Liège en plusieurs versions suivant vos utilisations.

Vous êtes invités à l'apposer sur vos bouteilles comme un signe de reconnaissance et de qualité. Egalement fournie, une version pour vos contre-étiquettes.

Versions facing

Taille minimum d'utilisation : \varnothing 26mm

Vert

C90% M30% J95% N30%
Pantone : 349C



\varnothing 26mm
minimum

Doré

C41% M49% J100% N20%
Pantone : 456C



\varnothing 26mm
minimum

Noir

C0% M0% J0% N0%
Pantone : Noir



\varnothing 26mm
minimum

Ci-contre, exemple d'emplacement.

Version contre-étiquette

Taille minimum d'utilisation : \varnothing 6mm
Couleur : noir 100%



\varnothing 6mm
minimum

Les fichiers des macarons sont fournis en versions :

.eps sous Illustrator (dessin vectoriel), .jpg-300dpi sous Photoshop (image) et .pdf
et disponibles sur les sites planeteliege.com et federation-liege.fr



Une question? Contactez au 06 13 02 02 45

Jean-Marie Aracil, *Chargé de Mission FFSL*