

# Badoit, un produit unique



***Badoit, une eau unique grâce à :***  
***...sa pétillance***  
***...sa naturalité***  
***...sa minéralisation***

*“Je surprends l'oreille, je charme l'œil, je chatouille le nez, je picote la langue.  
Qui suis-je ?”*

*Réponse : “le champagne de l'eau” ou, en six lettres, BADOIT.*

***Badoit est une eau minérale naturelle gazeuse, appréciée pour sa saveur unique, et sa multitude de fines bulles.***

Mise en bouteille depuis 1838, elle jaillit à Saint-Galmier, dans la Loire, après un long parcours souterrain qui l'enrichit naturellement de ses sels minéraux essentiels et de sa fine pétillance.

Portée par le gaz naturel qui l'aide à remonter vers la surface, Badoit révèle un goût subtil et agréable qui respecte les saveurs les plus diverses.

L'eau de Badoit accompagne ainsi les repas de sa légèreté. Avec Badoit, on profite de la bulle, l'esprit léger, sans se limiter : sa composition caractéristique en fait une eau adaptée à tous, pour un plaisir quotidien.

## “COMPOSITION ET PROPRIÉTÉS”

***Badoit est également connue et appréciée pour ses vertus digestives***

De par sa composition unique, Badoit apporte des bicarbonates, du calcium, du fluor et du magnésium. Ce dernier, en particulier, est contenu en quantité notable dans Badoit. Avec 85 mg par litre de magnésium, c'est l'une des eaux minérales françaises gazeuses les plus riches en magnésium.

Cet apport constitue un complément utile à l'apport alimentaire quotidien, notamment pour favoriser un bon fonctionnement neuromusculaire et aider à combattre certains états de fatigue.

La composition physico-chimique est indiquée sur chaque bouteille. ■

# ORIGINE

*Son origine profonde est la garantie la plus sûre de la pureté de l'eau de Badoit.*

*L'eau de Badoit naît en pétillant... naturellement.*

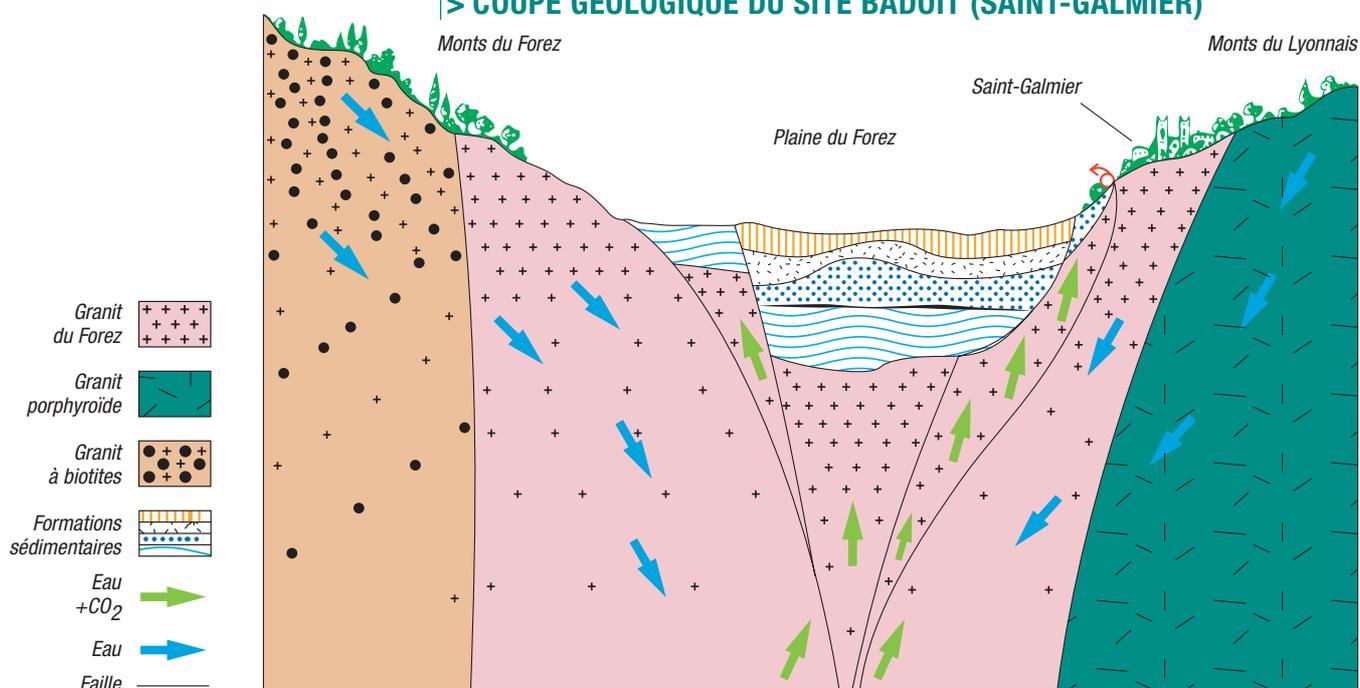
*La nature généreuse de son terroir s'est associée aux mystères de la géologie. Cette union souterraine, sans cesse renouvelée, chaque verre nous la raconte.*

C'est dans les sous-sols de la plaine du Forez, au cœur du Massif Central, que le miracle de Badoit s'accomplit : l'eau pure se marie au gaz et entame un long périple souterrain au travers du socle granitique. Portée par le gaz carbonique qui l'aide à remonter vers la surface, l'eau surgit à une température constante de 16° C, à Saint-Galmier, petite ville située à 20 km au Nord de Saint-Etienne.

Forée à 153 mètres sous terre, Badoit est naturellement protégée des pollutions de surface.

Badoit, eau minérale naturelle gazeuse, est conforme au Code de la Santé Publique, Articles R.1321-69 à 94, relatifs aux eaux minérales naturelles. ■

## > COUPE GÉOLOGIQUE DU SITE BADOIT (SAINT-GALMIER)



Le gisement est alimenté par de l'eau enrichie de gaz carbonique qui sous la pression remonte vers la surface.

## > BADOIT EST COMMERCIALISÉE EN CIRCUIT ALIMENTAIRE ET EN RESTAURATION

Badoit nature se décline en plusieurs formats pour s'adapter à tous les moments de consommation : la bouteille de 1 litre fait pétiller vos envies partagées entre amis ou en famille ; le format 50 cl est le partenaire incontournable des consommations en solo. La bouteille 33 cl enfin est parfaitement adaptée pour être emportée et consommée partout.

Badoit, c'est l'eau de la gaieté qui se consomme à volonté, en toute circonstance !

Les Toniques de Badoit, la boisson aromatisée de Badoit offre une alliance subtile entre la fine pétillance de Badoit et de généreux arômes de fruits aux notes rafraîchissantes.

Badoit est par excellence l'eau à boire au restaurant : elle se marie parfaitement au vin et met en valeur les plats les plus fins. Sa saveur unique et sa fine pétillance en font l'eau préférée de ceux qui apprécient la qualité. ■



# HISTOIRE DE LA SOURCE

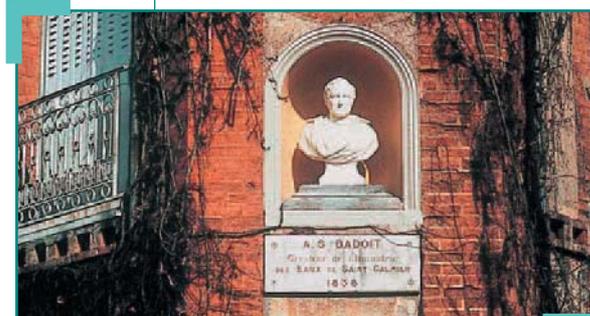
**Badoit était déjà appréciée dans l'Antiquité : les bains d'un riche gallo-romain furent découverts à Saint-Galmier.**

Tombées dans l'oubli, c'est au début du XVIII<sup>e</sup> siècle que les eaux minérales de Saint-Galmier connaissent un renouveau. L'hydrologie médicale commence à fleurir et s'intéresse aux bénéfices de la source : les rapports et articles se succèdent. Les médecins comparent ses effets "exhilarants" - déjà ! -, à ceux du champagne et lui fournissent une véritable caution scientifique, reconnaissant ses vertus digestives.

Mais son succès, Badoit le doit au fermier des sources de Saint-Galmier : Auguste Saturnin Badoit.

Dès 1838, il met en bouteille l'eau minérale naturelle Badoit et est à l'origine de son essor commercial.

1,5 million de bouteilles en 1858, 37 millions en 1958, 250 millions en 2002 ! Une telle progression mérite explication.



## > LES RACINES : 1838 - 1971

- Jusqu'en 1954, Badoit est vendue exclusivement en pharmacie en bouteille verre,
- 1964 : Entrée de Badoit au sein de la S.A. Evian,
- 1971 : La SAEME devient filiale à 100 % de BSN.

A cette époque, la marque est en déclin et Badoit doit affronter deux concurrents majeurs : St Yorre, le leader, et Perrier, l'outsider.

## > PHASE 1 : Les années 70 La construction d'une marque

## > PHASE 2 : Les années 80 La conquête du leadership

- très fort développement des investissements publicitaires,
- politique innovante et élargissement de l'offre :  
1983 : bouchon à vis sur le 1.25 L,

1985 : lancement du 6 x 33 cl en alimentaire,  
1988 : lancement de Badoit menthe et Badoit citron.

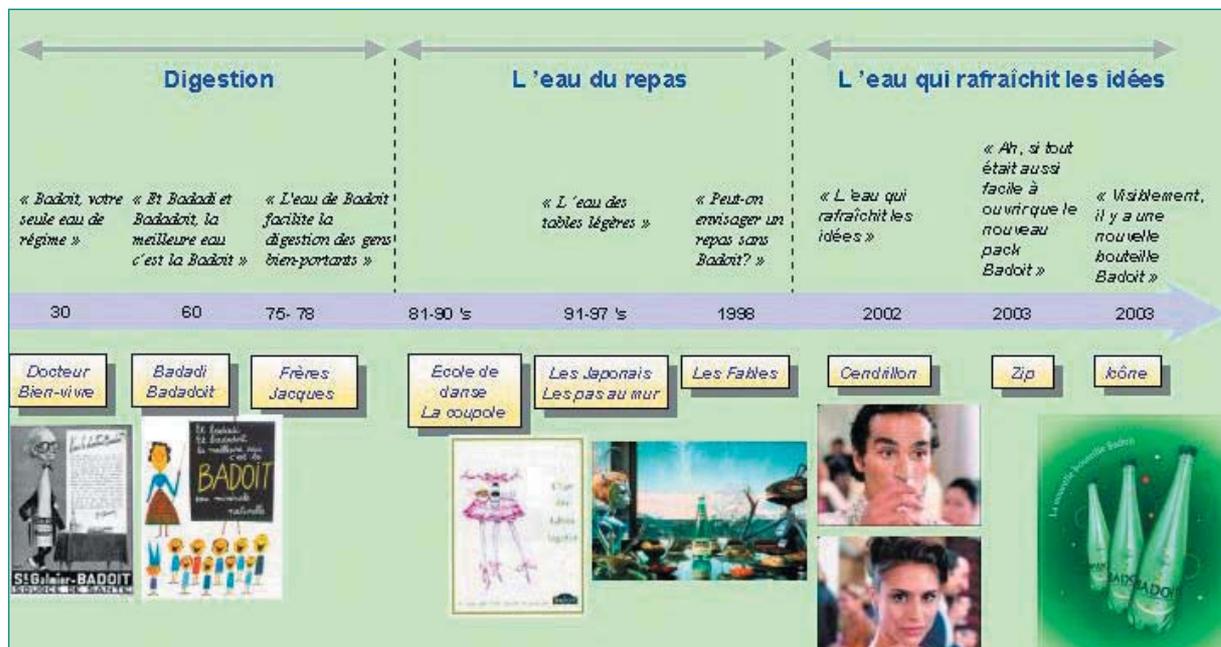
## > PHASE 3 : Les années 90 Modification de la bouteille

- passage d'une contenance de 1,25 litre à 1 litre.

## > PHASE 4 : La modernisation

- lourds investissements publicitaires,
- 1999 : passage au PET et nouvelle forme de bouteille,
- 2001 : lancement de Vertigo, la boisson aromatisée alliant les fines bulles de Badoit au plaisir des fruits, dans une gamme de trois saveurs délicates : citron/citron vert, framboise/pomme verte, mangue/citron,
- 2003 : nouvelle bouteille Badoit.

## Un historique de communication extrêmement riche



Célèbre parce qu'elle "facilite la digestion des gens bienportants" et qu'elle "rafraîchit les idées", Badoit tient la même promesse depuis sa naissance : la joie de vivre.

# “CHEZ BADOIT LES BULLES SONT EN PLEINE EFFERVESCENCE.”

*Son élégante bouteille se modernise et affiche désormais ses atouts en toute transparence : des bulles aux couleurs vives et un sourire argenté exprimant tout le plaisir d'une fine pétilliance.*

Une multitude de fines bulles chatouille le palais et procure des frissons de plaisir. L'harmonie entre son goût unique et sa fine pétilliance la rend pleine de vie et ajoute au plaisir de la conversation joyeuse...

**La vie pétille, avec Badoit ! ■**



# “BADOIT ROUGE, C'EST L'INNOVATION DE BADOIT INTENSÉMENT PÉTILLANTE.”

*Badoit Rouge, c'est toute la finesse et le goût unique de Badoit avec deux fois plus de bulles : une pétilliance à la fois très intense et subtile.*

Pour préserver cette pétilliance dans le temps, les bouteilles Badoit Rouge 1L et 33cl se dotent d'un PET multicouches, première sur les grands formats en France. Deux couches de PET, une couche de nylon forment une barrière anti-fuite de bulles !

**Badoit Rouge, de l'audace dans le rayon des eaux !**



Dans un linéaire jugé fade par le consommateur, dominé par le vert et le bleu, les bouteilles et le pack rouge rubis vont réveiller le linéaire. Badoit Rouge est la seule à oser cette couleur éclatante, et balise désormais le segment de la sensation forte.

Badoit Rouge, une gamme complète, présente partout :

Pour préserver sa pétilliance, le format 1L, vendu en pack de 6 bouteilles, pour une consommation à la maison, les formats 33 cl et 50 cl, à emporter partout, spécialement conçus pour le circuit hors-domicile, et qui assurent à Badoit Rouge

une présence "dans la vie" : distribution automatique, stations-services, ventes à emporter, boulangers-confiseurs...



# “MISE EN BOUTEILLE”

*L'eau minérale naturelle gazeuse de Badoit est embouteillée à l'usine de Saint-Galmier, située près des captages.*

La mise en bouteille est effectuée dans les meilleures conditions de protection chimique et bactériologique, selon les étapes suivantes :

## > 1. LA RESSOURCE :

Une fois acheminée de la source à l'usine via des canalisations en acier inoxydable, l'eau est déferrisée (élimination du fer, qui est un élément instable) par décantation et filtration, pour éviter tout dépôt de fer dans les bouteilles.

## > 2. LA FABRICATION DES BOUTEILLES :

Les bouteilles sont soufflées et moulées à partir de préformes miniatures en plastique PET (polyéthylène-téréphtalate).

## > 3. L'EMBOUEILLAGE :

Deux catégories de matériaux sont utilisées pour l'embouteillage :

- le verre : verre consigné et verre perdu.
- Le PET : 1 L, 1.15 L (format promotionnel), 50 cl et 33 cl. Les ateliers d'embouteillage PET sont gardés en surpression par rapport à l'air ambiant pour éviter les pollutions atmosphériques.

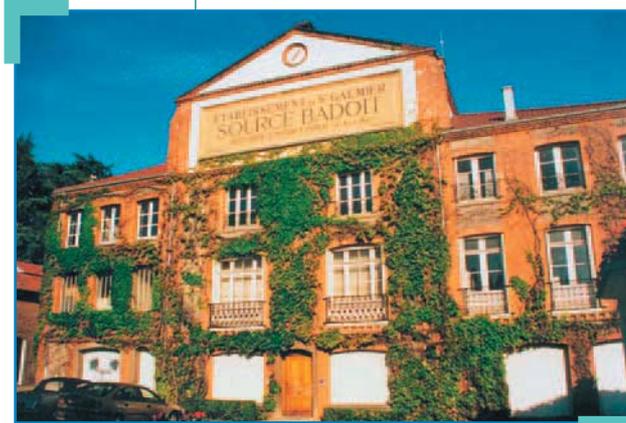
Les bouteilles sont remplies aux soutireuses et immédiatement bouchées ; elles sont alors étiquetées et subissent une phase de mirage (élimination des bouteilles défectueuses ou mal remplies).

## > 4. LE TRANSPORT :

Les bouteilles sont ensuite acheminées par les convoyeurs pour être réunies par lots de 6, (en film comprimé rétractable) ou 12 (en carton).

Ces lots sont rangés dans des palettes protégées par des housses.

Les palettes attendront dans le hall de stockage d'être livrées dans toute la France par camion ou train. ■



Cette surveillance est organisée selon le programme quotidien suivant, qui garantit la qualité finale du produit :

- un contrôle bactériologique de la source au produit fini,
- un contrôle de la stabilité et de la constance de l'eau (contrôle physico-chimique),
- un contrôle mécanique des bouteilles pleines consistant à vérifier leur solidité et leur capacité à conserver les qualités de l'eau de Badoit, via des mesures de poids, d'épaisseur, de résistance à l'éclatement ou à la compression des bouteilles prélevées sur la chaîne. ■

# “LES HOMMES”

*Environ 200 personnes (ouvriers, employés, agents de maîtrise et cadres) travaillent à l'usine de Saint-Galmier.* ■

# “CONTRÔLES”

*Contrôlée, comme toutes les eaux minérales naturelles, par les services publics, notamment une fois tous les deux mois par un laboratoire agréé, l'eau minérale naturelle gazeuse Badoit est de plus surveillée par le laboratoire de l'usine de Saint-Galmier et par celui du Service Central Qualité d'Evian*

# “STOCKAGE”

## *Stockage des bouteilles à domicile*

Pour assurer une bonne conservation des qualités de l'eau minérale en bouteille, il convient de garder les bouteilles dans un endroit propre, sec et tempéré, de préférence à l'abri du soleil. ■

