

SOURCE ROSPORT S.A.

L'UNIQUE SOURCE D'EAU MINERALE NATURELLEMENT GAZEUSE EXPLOITE AU LUXEMBOURG

1 _____ DECOUVERTE DE LA SOURCE ROSPORT

Afin de diversifier leur activité, les propriétaires de la Brasserie Bofferding & Cie avaient chargé, en 1955, le géologue Dr. Michel Lucius de rechercher de l'eau minérale carbo-gazeuse naturelle sur le territoire luxembourgeois. Ayant constaté une émanation de gaz carbonique dans la Sûre au lieu dit « Giesenbour » près de Rosport, le Dr. Lucius y procéda à une étude approfondie du sous-sol. A 67 m de profondeur, les foreuses atteignirent effectivement une source avec un débit normal de 8.500 litres d'eau et 16.000 litres de CO₂ par heure.

Les résultats des analyses effectuées par des experts luxembourgeois et étrangers confirmèrent qu'il s'agissait bien d'une eau d'une extrême pureté contenant du gaz carbonique et une série de sels minéraux biologiquement importants. La première et, à ce jour, unique source d'eau minérale naturellement gazeuse du Grand-Duché de Luxembourg fut donc découverte.

L'eau de Rosport contient de très nombreux sels minéraux. Elle a une forte teneur en fer et est en outre très riche en gaz carbonique (CO₂) naturel, émanant de schistes volcaniques. Grâce à ses sels minéraux et oligoéléments qui peuvent exercer des effets thérapeutiques sur certains organes, l'eau de Rosport est à considérer comme une eau diététique naturelle, spécialement indiquée pour les reins, les voies digestives et le métabolisme de l'acide urique.

2 _____ L'HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

En 1958, les travaux de construction d'une usine d'embouteillage débutèrent et en octobre 1959 fut commencée l'exploitation industrielle de la source par la société en commandite simple « Source Naturelle Carbo-Gazeuse Dick Bofferding & Cie ». Elle fut transformée en 1962 en société anonyme avec comme associés la famille Bofferding et les brasseries Simon et Mousel. En 1974 elle fusionna avec Canada Dry et Coca-Cola Luxembourg pour former la nouvelle société anonyme SOUTIRAGES LUXEMBOURGEOIS S.A.. La même année, le hall de production est agrandi et une nouvelle installation de soutirage est installée.

Suite à la scission survenue entre SOUTIRAGES LUXEMBOURGEOIS S.A. et ROSPORT S.A. en 1998, cette dernière est de nouveau une société indépendante.

De 1955 à nos jours, l'actuelle SOURCE ROSPORT a connu de nombreux changements de statut, mais elle a néanmoins toujours su garder son caractère d'origine.

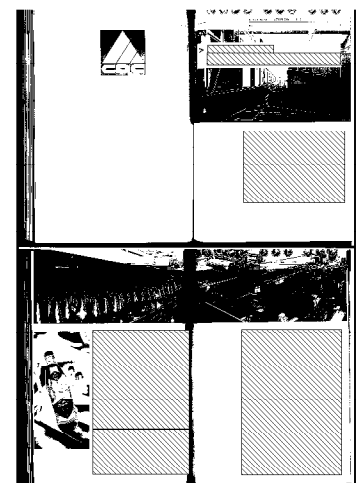
Les installations de soutirage se trouvent à Rosport, tandis que les départements administratifs et commerciaux sont situés à Luxembourg-Gasperich. La distribution des produits ROSPORT est assurée par la société SOUTIRAGES LUXEMBOURGEOIS S.A.

SOURCE ROSPORT S.A. a un capital social de LUF 40 mio et occupe actuellement 12 personnes.

3 _____ LES PROCEDES DE PRODUCTION

DEGAZEIFICATION, DEFERRISATION ET CARBONATION

La source Rosport fournit aujourd'hui 8.500 litres d'eau minérale par heure à une température constante de 12°C.



Comme l'eau minérale de la source Rosport a une forte teneur en fer et est très riche en gaz carbonique (CO₂), elle doit être soumise, avant sa mise en bouteille, à trois procédés tout à fait naturels : la dégazéification, la carbonisation et la déferrisation.

Le processus de dégazéification et de carbonisation permet de régulariser le taux de CO₂ contenu dans l'eau. Le CO₂ est d'abord séparé de l'eau sous vide pour être entrestocké sous forme liquide dans un réservoir. Ensuite, il est de nouveau introduit sous pression.

Le procédé de déferrisation quant à lui, permet d'éliminer le surplus de fer par filtration. Sous l'influence d'air insufflé dans l'eau, le fer s'oxyde et est éliminé par filtration. L'air utilisé dans ce processus ne vient en contact avec l'eau minérale qu'après avoir été filtré maintes fois et stérilisé.

Cette installation de dégazéification et déferrisation travaille en circuit hermétique de façon à ce qu'aucune impureté, poussière, odeur, etc. ne puisse s'introduire dans l'eau.

LE PROCESSUS DE SOUTIRAGE

Le processus de soutirage est complètement automatisé. Dans une première phase, les bouteilles vides sont retirées des casiers et posées sur un tapis roulant qui les expédie dans la laveuse. Par respect pour l'environnement, les bouteilles en verre consignées sont réutilisées jusqu'à 35 fois.

Après lavage, les bouteilles sont contrôlées à l'aide d'un nouveau type d'inspecteur de contrôle qui agrandit la qualité impeccable du produit. Après ce contrôle de qualité les bouteilles sont envoyées automatiquement vers la soutireuse, où elles sont remplies d'eau minérale et capsulées. A l'aide d'une encaisseuse, les bouteilles étiquetées sont mises en casier. Elles sont alors préparées à l'expédition. Depuis cette année, les casiers 12 x 75 cl sont remplacés par des casiers de 6 bouteilles avec poignée centrale. De même, les bouchons en aluminium du format 75 cl ont été remplacés par des bouchons en plastique PE.

Des conditions hygiéniques très strictes sont respectées tout au long du processus d'embouteillage extrêmement technique et précis.

Le groupe de soutirage automatique de SOURCE ROSPORT S.A. a une capacité d'un maximum de 24.000 bouteilles 25-cl ou 13.500 bouteilles 75-cl ou 16.000 bouteilles 50-cl par heure. Ceci est une progression énorme par rapport à 1960, où la capacité de soutirage n'était encore que de 5.000 bouteilles 20-cl par heure.

4 _____ PLUS DE 350 MIO DE BOUTEILLES ROSPORT VENDUES DEPUIS 1959

A ses débuts en 1959, SOURCE ROSPORT ne vendait que de l'eau de Rosport dans des bouteilles de 20 cl. Depuis, plus de 350 millions de bouteilles Rosport – sous des dénominations et des conditionnements variés – ont été soutirées chez SOURCE ROSPORT S.A..

L'eau minérale naturellement gazeuse Rosport (l'actuelle Rosport Classic) est soutirée depuis octobre 1959. En mai 1993, SOURCE ROSPORT lance un nouveau produit, la Rosport Medium, une eau légèrement pétillante. La Rosport Medium se distingue de la Rosport Classic par son taux de CO₂ plus faible. Actuellement, la gamme de fabrication de Rosport Classic et de Rosport Medium se compose de bouteilles 0,25 l et 0,75 l.

En juillet 1996, SOURCE ROSPORT a commencé la commercialisation d'un

nouveau conditionnement de Rosport Medium réservé au secteur HORECA : le Rosport Blue 50 cl. La Rosport Blue a connu un énorme succès dès son introduction avec plus de 1,2 millions de bouteilles vendues dans les 12 premiers mois.

Aujourd'hui, la Rosport Classic constitue environ deux tiers des ventes de Rosport, la Rosport Blue représente 13% des ventes et la Rosport Medium 20%.

Depuis le mois de juillet 2000, la Rosport Blue est également proposée dans une bouteille PET de 0,5 l destinée à la vente dans les supermarchés, les stations-service et les distributeurs de boissons. Ce nouvel emballage pratique constitue un élargissement de la gamme Rosport dans l'intérêt du consommateur.

Grâce à cette innovation décisive, SOURCE ROSPORT S.A. entend continuer à répondre aux besoins de sa clientèle, et ceci en respectant les traditions de la maison.