



Pulpe

LE MAGAZINE QUI FAIT LA PART BELLE AUX FOURNISSEURS
ET À LA POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT D'ELDORA

NUMÉRO 2
AUTOMNE 2017

PAS SI COURGES, LES CUCURBITACÉES
LES FABULEUX AGRUMES DE NIELS RODIN
MANGER POUR SE FAIRE DU BIEN
L'ART DE RASSIR

Opaline

DES JUS ET LIMONADES À LA SANTÉ DE LA NATURE

La collaboration entre l'entreprise valaisanne et Eldora remonte à 2012. Elle n'a cessé de se développer depuis dans un bel esprit de confiance mutuelle.



LUDOVIC ORTS ENTRETIENT UNE RELATION DE
CONFIANCE AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX
QUI LUI FOURNISSENT LES MEILLEURS FRUITS.

« Nous allons créer un premier verger communautaire d'un hectare avec 600 arbres fruitiers. »



OPALINE EN CHIFFRES



- 1800 clients dans toute la Suisse (épiceries de quartier, grands hôtels, restaurants d'entreprise, hôpitaux...)
- 20% de croissance annuelle
- 300 tonnes de fruits locaux
- 7 collaborateurs

L'idée de confectionner de bons jus durables a germé dans un raccard dans les vignes au-dessus de Martigny en 2009. On la doit à Sofia de Meyer qui fut avocate à la City de Londres pendant une dizaine d'années avant de revenir au pays en 2004 avec la furieuse envie d'entreprendre en conscience. Elle met alors sur pied le concept hôtelier Whitepod, axé sur l'éco-tourisme. Soucieuse de se fournir localement pour son restaurant, elle part en vain en quête de bons jus locaux. Opaline prend alors forme dans son esprit. Sofia teste ses premières recettes.

En 2011, un atelier de production voit le jour à Sembrancher. Il sera transféré à Vétroz deux ans plus tard pour répondre à une demande en constante augmentation. Alimentée uniquement à l'énergie solaire, cette nouvelle unité colle à la perfection à l'image de la marque. Sofia de Meyer a en effet toujours eu à cœur de faire la part belle à la nature. Ludovic Orts, son époux,

entretient pour sa part des liens étroits avec les producteurs locaux. Des relations basées sur la confiance, le respect et la rémunération équitable. L'engagement d'Opaline auprès des agriculteurs a permis au fil des années d'affiner les critères de qualité de ce qui fera un grand jus. Avec son équipe, Ludovic goûte chaque presse de fruits, les assemble pour en faire des jus d'exception, sans colorants ni concentrés.

UNE RELATION DE CONFIANCE

La collaboration entre Eldora et Opaline remonte à 2012. Pierre Javet, responsable des achats d'Eldora, découvre l'atelier d'Opaline à Sembrancher. « Monsieur Javet voulait offrir un bon jus local de pommes et carottes dans les établissements d'Eldora. Nous avons procédé à une dégustation sur place, partagé et expliqué les engagements de notre marque. Depuis, notre collaboration s'est développée dans une relation de confiance formidable », commente Ludovic Orts. Les clients d'Eldora se délectent de quelque 12 000 litres



de jus Opaline par an. Nectar d'abricot, pomme-poire, pomme-framboise, pomme et nectar de poire Williams, ou encore les nouvelles limonades artisanales, font partie des favoris.

DISTINCTION INTERNATIONALE

Opaline vient d'être distinguée pour l'impact positif de ses activités sur ses collaborateurs, l'environnement, la communauté locale et ses clients. Elle a été nommée Best for the World parmi plus de 500 entreprises sélectionnées, suite à une évaluation de sa performance globale par l'organisation internationale B Lab, spécialisée dans la certification des entreprises au fonctionnement et principes éthiques.

Parmi les pratiques remarquables d'Opaline, ce sont l'ouverture de son capital à l'ensemble de ses employés, la répartition équitable des marges tout au long de sa chaîne de valeur, l'application d'un salaire linéaire entre tous les employés, la valorisation du travail de la terre avec l'achat à prix

équitable de fruits et légumes locaux, ainsi que la réduction massive des impacts environnementaux dans la chaîne de production de l'entreprise qui ont participé à sa distinction.

UN VERGER COMMUNAUTAIRE

Pour asseoir plus encore son action dans la circularité, Opaline a pour projet une Fondation dont l'ambition est de développer et soutenir des initiatives locales. « Nous allons créer un premier verger communautaire d'un hectare à Vétroz (VS) avec 600 arbres fruitiers à haute tige. Celui-ci sera financé par des rétrocessions sur les ventes de jus. Nous proposons à nos clients de participer à ce projet que nous souhaitons développer également dans d'autres régions », s'enthousiasme Ludovic Orts. On peut déjà parler de beaux jours à cette Fondation. Sofia, très souvent sollicitée pour animer des conférences sur le thème de l'économie circulaire, se fera le relais de ces actions et saura à n'en pas douter convaincre des partenaires potentiels.