



LES TEMPS FORTS 2020



PRÉAMBULE DE SOFIA DE MEYER

Revenir sur cette année si particulière me tenait à coeur pour deux raisons.

Tout d'abord pour **partager**, en toute transparence, **la trajectoire d'Opaline** pendant cette crise et susciter des points de vue extérieurs, toujours riches de sens et d'enseignement : nous exposer, c'est évoluer.

La deuxième raison nous permet de **remercier les équipes d'Opaline**, présentes et passées, **et nos partenaires pour leur soutien**, leurs coups de gueule et leurs ambitions. Opaline évolue dans un écosystème unique, où se tissent des liens économiques, visionnaires et humains, dans le respect et la franchise, dans l'humilité surtout, conscients que nous sommes tous dans le même bateau, et c'est peut-être cela notre plus grande richesse.

RTS LA 1ÈRE



NET ZERO | 2030

LE CHOIX DE LA NEUTRALITÉ CARBONE.

Certifiée BCorp depuis octobre 2015, Opaline construit, une bouteille après l'autre, une économie durable et régénératrice qui défend, à la hauteur de ses moyens, un juste équilibre entre le profit, l'humain et la nature. Être une BCorp est un honneur autant qu'un devoir. Cette certification nous oblige, au bon sens du terme.

C'est ainsi qu'en Décembre 2019, aux côtés d'une centaine de BCorp au travers le monde, Opaline a pris un engagement majeur pendant la COP 21 de Madrid, celui de présenter une empreinte carbone neutre en 2030.

Cet engagement nous avons choisi de le tenir malgré la crise sanitaire, malgré l'effondrement de notre budget prévisionnel. Cet objectif est devenu un élément structurel de notre entreprise et induit des choix en termes d'approvisionnement en matière première, de packaging et d'outil de production.

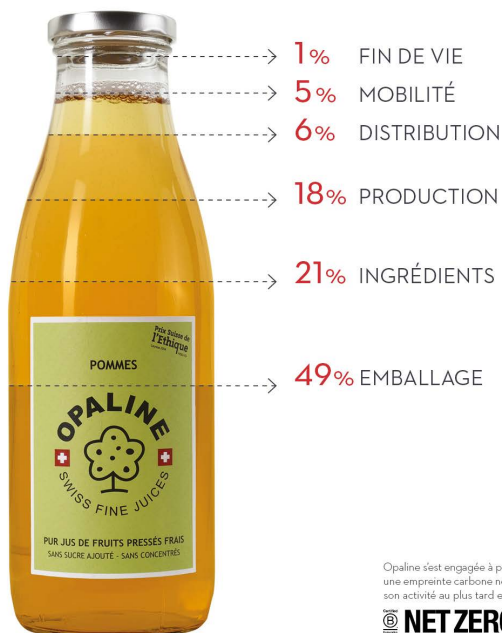
Nous avons pour cela financé une analyse d'impact de notre activité pour savoir où l'on se situe et élaborer ainsi un carnet de route réaliste et concret pour atteindre le Net Zero. Intitulée «Transparence», cette thématique est largement documentée et accessible à tous sur <https://opaline-factory.ch/transparence/>



TRANSPARENCE

0,9KG DE CO₂ PAR LITRE DE JUS OPALINE.

RÉPARTITION DES SOURCES D'ÉMISSION CARBONE.



Opaline s'est engagée à présenter une empreinte carbone neutre de son activité au plus tard en 2030.



Atteindre la neutralité carbone ne peut se faire que collectivement. Les consommateurs ont à ce titre un rôle important à jouer dans ce défi, tant les usages sont la clé de l'amélioration de notre impact global.

Opaline a donc choisi de proposer un **rendez-vous grand public en ligne, « IMPACT QUIZZ »**, pour tordre le cou aux idées reçues sur ce sujet et faciliter l'accès à l'information. Un format convivial et de qualité avec l'intervention de 3 experts romands de qualité :

CHRISTOPHE BARMAN

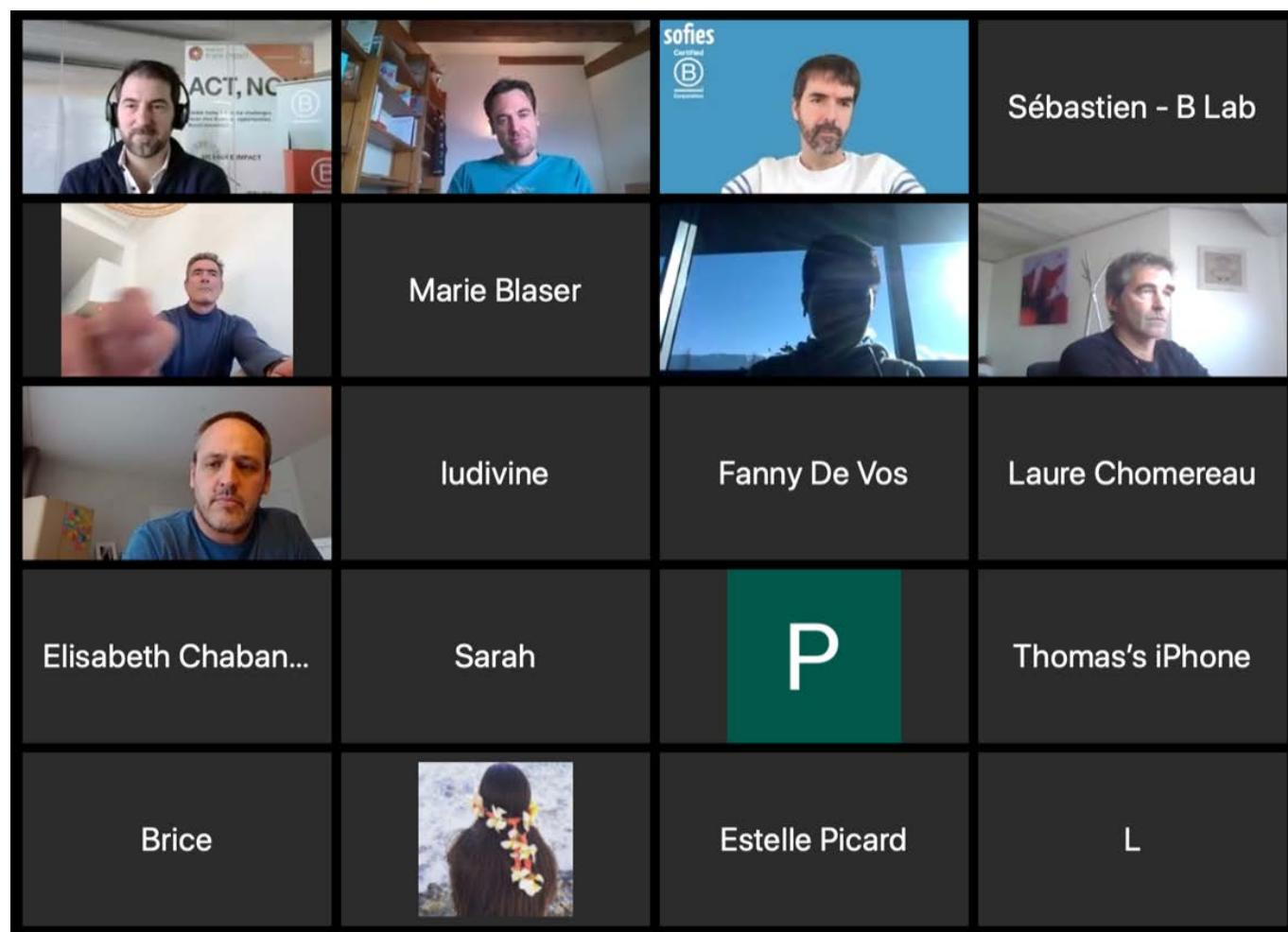
Président de l'Association Romande des Consommateurs

ALBAN BITZ

Directeur et associé de Sofies

JONATHAN NORMAND

Directeur de B Lab Switzerland



BIOFRUITS, UN PARTENARIAT AU SERVICE DE LA NATURE.

Opaline inscrit son activité dans le soutien des meilleures pratiques alimentaires au niveau local. L'entreprise veille chaque jour à faire évoluer ses pratiques pour préserver la planète et renouveler ses ressources, en soutenant une agriculture régénératrice.

Opaline soutient une stratégie d'approvisionnements qui valorise les pratiques agricoles responsables et pour cela, depuis 10 ans, nous entretenons des liens étroits avec la coopérative de producteurs Biofruits implantée à Vétroz en Valais. A l'origine de Biofruits, la vision d'un homme Olivier Cordey dont l'approche circulaire de son métier est remarquable.



AVEC BIOFRUITS, OPALINE TRAVAILLE SUR DEUX AXES : LA PRODUCTION ET LE VERRE CONSIGNÉ.

Côté production, nous mettons en place des actions concrètes qui permettront de rémunérer les producteurs selon leurs besoins.

Grâce à l'agilité de la gamme Opalin et Opaline, nous pouvons en effet suivre la réalité de production (une année sans poire, une année avec beaucoup de raisins...) en utilisant le canal de transformation en jus et limonades comme débouché commercial pour soutenir les hauts et les bas de la production agricole locale.

Par ailleurs nous pouvons produire à façon une boisson à partir d'une matière première dédiée à un projet et cultivée exclusivement pour cela (variétés spécifiques ou variété ancienne à sauvegarder). En consolidant leur rémunération annuelle via un projet collectif, du champ à l'assiette, les producteurs peuvent ainsi transiter plus sereinement vers une agriculture pour une monde à notre portée et participer activement à ce programme de transition agricole, visionnaire et collaborative: au-delà du bio, des saveurs authentiques, des activités locales et la régénération de la biodiversité.



La consigne du verre est un énorme chantier sur lequel nous travaillons main dans la main avec Biofruits. Pour que ce nouveau processus puisse être rentable, nous devons atteindre le million de cols consignés. En regroupant nos forces, Biofruits et Opaline servent ensemble le projet d'une amélioration de l'impact CO_2 .





2020, L'ANNÉE DE LA VULNÉRABILITÉ.

En novembre 2019, nous venons de valider la stratégie d'Opaline pour les trois années à venir et le titre génétique que nous avons retenu était : LE GRAND BOOM ! Incroyable titre prémonitoire...

2020 devait être l'année de la prise de conscience collective, d'un appel au changement de paradigme, l'année de la génération Z descendue dans les rues du monde, marchant pour le climat. Dans ce contexte, ayant atteint la rentabilité et forte de ces dix années d'expérience pour une économie de partage, Opaline pouvait déployer ses ailes, portée par la reconnaissance de ses pairs et par les soutiens toujours plus nombreux, de ceux qui achètent ses produits.

Cette communauté grandissante, nous avons envie de la rencontrer et de lui faire une place active à nos côtés. La communauté Opaline, c'est bien plus que des buveurs de jus ou de limonades, car cette communauté défend 3 valeurs piliers de notre campagne de communication 2020 :

LOCAL.ÉCOLOGIQUE.SOLIDAIRE.

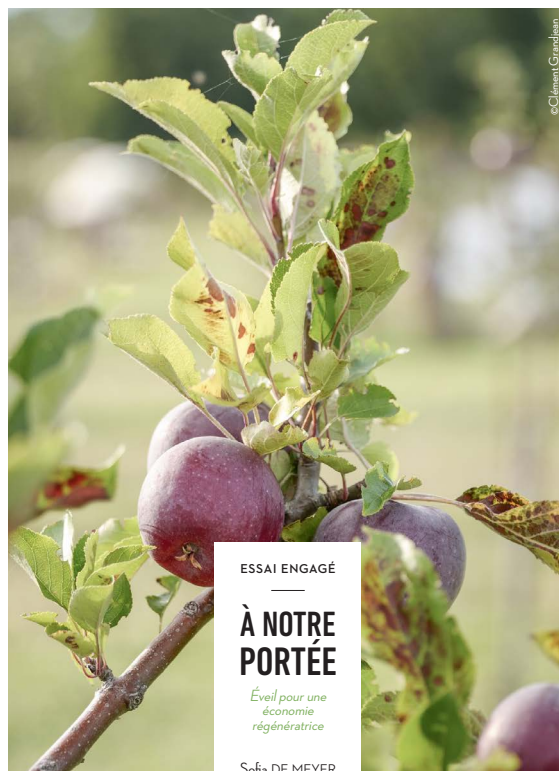
Ces 3 piliers sont riches d'initiatives diverses, à valoriser, aussi bien dans le domaine culturel, que dans l'agriculture ou l'enseignement. De rencontres en ateliers, d'expositions en conférences, Opaline a fait le choix d'ouvrir un bureau ouvert au public au coeur de Lausanne, pour y accueillir tous ceux qui poussent dans le même sens qu'Opaline.

L'intelligence collective, l'expression des vrais besoins, les marques participatives sont autant de bonnes raisons d'ouvrir nos bureaux et nos séances de travail pour prôner le modèle du « Living Lab » comme le mode de collaboration de demain. Ainsi avec une équipe renforcée pour adresser son développement, Opaline s'engage côté produit dans un projet fondateur pour l'économie circulaire suisse : créer une boisson à l'avoine suisse et bio.

L'alternative nutritionnelle et écologique proposée par les « laits » végétaux connaît en effet une croissance sans précédent dans notre pays.

Sofia de Meyer, directrice d'Opaline: «Nous devons repenser la croissance et nos manières de travailler ensemble»

La fondatrice et directrice des jus Opaline a répondu à vos questions



Cependant la production locale d'avoine suisse n'est pas valorisée et reste cantonnée au marché de l'alimentation animale.

Notre ambition pour ce projet «avoine» était de co-construire avec toutes les parties prenantes, un produit bon pour la santé et pour la planète, distribué au niveau national.

Après une phase de recherche et de développement pilotée en complicité avec la coopérative d'agriculteurs Prokana et le lycée agricole de Grangeneuve (canton de Fribourg), ce projet entamait la finalisation de l'industrialisation de son process de fabrication, dans le respect du cahier des charges initial.

Mars 2020, la fermeture des cafés, des restaurants, des bars et les cafétérias d'entreprises vient de pousser dans une impasse une partie de notre équipe et nous a fait perdre la totalité de notre investissement de développement 2020 et 2021.

Retourner à nos fondamentaux s'est alors imposé comme unique plan de sauvegarde de notre entreprise dont les ventes se sont effondrées en mars dernier de 80 %.

Avril 2020, Sofia de Meyer publie «A Notre Portée» un essai engagé pour un éveil à l'économie régénératrice. En 5 axes, Sofia réaffirme les points d'ancrage de son projet Opaline et pousse alors son équipe à reprendre point par point les fondamentaux de leurs missions et les éléments de leur motivation personnelle.

Être amenés à s'interroger de la sorte, dans une période si chahutée, fut riche de remise en question, en désillusions et parfois en ruptures.

LA VULNÉRABILITÉ EST
UNE QUALITÉ À CULTIVER.
ELLE NOUS SOMME DE NOUS
ALIGNER POUR NE CHOISIR QU'UNE
SEULE VOIE, CELLE DE SA VÉRITÉ.
CETTE VULNÉRABILITÉ EST
UN TRÉSOR DE GUERRE DANS
NOTRE ENTREPRISE, ET C'EST
LE TRÉSOR DE L'ÉCOUTE.

LES TURBULENCES DE LA GOUVERNANCE

Dans la tempête de la crise, notre entreprise tangue et le capitaine du bateau tangue parfois avec.

La gouvernance d'Opaline dont les principes sont certifiés par BCorp a dû cependant faire face à de fortes tensions entre les actionnaires, les administrateurs et la direction. Une tension stimulante parfois frustrante tant la déconnection entre l'opérationnel et les décisions du conseil d'administration peut rendre la prise de décision froide et de principe.

LA SURVIE ÉCONOMIQUE DE L'ENTREPRISE FUT EN EFFET
LA PRIORITÉ COLLECTIVE. NOUS PARLONS ICI D'ÉQUILIBRE BUDGÉTAIRE
MAIS AUSSI D'EMPLOIS ET DONC DE LIENS HUMAINS.
DANS LES TEMPS FORTS 2020, LES LIENS HUMAINS ONT ÉTÉ AU COEUR
DE TOUTES NOS DÉCISIONS ET MÉRITAIENT QU'ON S'Y ARRÊTE.

Malgré tous les efforts consentis par chacun de nous, nous n'avons pas pu échapper à une restructuration de nos équipes, passant de 14 collaborateurs à 7 en décembre 2020. Face au principe de réalité, il convient malgré tout de dire qu'aucun de ces départs n'a été vécu sereinement : un marché de l'emploi morne qui inquiète nos collègues à présent au chômage et malgré tout ceux qui sont encore à bord...

Mais de tout cela, Opaline doit certainement retenir que le fond et la forme doivent suivre le même schéma. Après la transformation digitale, la transformation des impacts devra inévitablement **faire évoluer les modèles de gouvernance pour les rapprocher le plus possible de la mission que défend l'entreprise**. La notion de **Bien Commun** doit être au centre de toutes ces réflexions.





CIRCUITS COURTS !

Le confinement a fait exploser les demandes directes. A la maison, centrés sur leur seul besoin d'alimentation, les ménages se sont rués sur les produits locaux et artisanaux. Opaline a ainsi bénéficié d'une vague de sympathie et les **demandes d'achat en direct** se sont multipliées. Fidèle à nos jus en 25 cl pour leur pause goûter, la communauté d'Opaline a émis le choix d'acheter aux cartons nos produits. C'est ainsi que sont nées les Tribüs, le chef de Tribü regroupant les commandes de son réseau et coordonnant paiement et livraisons.



Faire le choix d'Opaline, c'est surtout faire le choix des circuits courts et parmi ces achats solidaires, l'un d'entre eux nous marqué plus qu'un autre : **la commande solidaire émise par notre Banque la Raiffeisen Entremont** qui a choisi nos produits pour reconforter les soignants de sa région. Quand une main tendue en prend une autre, c'est la magie de l'entraide et de l'économie régénératrice !





LEVONS NOTRE VERRE À LA SANTÉ
DE NOS CAFÉS-RESTAURANTS !

L'ENTRAIDE EST À NOTRE PORTÉE !

MALGRÉ LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES DANS LE SECTEUR PENDANT CETTE CRISE DU COVID-19, **PATACLETTE**®, **OPALIN** ET **LES VINS DU VALAIS** SOUTIENNENT LES CAFÉS-RESTAURANTS ROMANDS EN LEUR OFFRANT

500 KIT-APÉROS* POUR 4 PERSONNES !

42 ETABLISSEMENTS TIRÉS AU SORT DISPOSERONT GRATUITEMENT DE 12 KIT-APÉROS À PROPOSER À LA VENTE AU PRIX QU'ILS SOUHAITENT OU AU BON COEUR DE LEURS CLIENTS.

* CHAQUE KIT-APÉRO EST COMPOSÉ DE 6 PORTIONS DE PATACLETTE © 3 OPALINS ET 1 BOUTEILLE DE VIN DU VALAIS. TIRAGE AU SORT LE 25 MAI. DÉPOSEZ VOTRE CANDIDATURE AVANT LE 22 MAI AUPRÈS DE FANNY@OPALINE-FACTORY.CH



Le soutien à l'économie locale nous y avons également contribué depuis le début de la crise, malgré nos difficultés financières.

Fort d'un réseau de clients indépendants, nous avons publié nos carnets d'adresses afin de diriger notre communauté vers les épiciers et les sites de vente en ligne près de chez eux.

Nous avons également été à l'initiative des « Apéros Solidaires » en partenariat avec les vins du Valais et Pataclette. Ces kits d'apéros offerts aux cafés-restaurants avaient comme objectif de les soutenir à la réouverture en faisant 100% de marge sur la vente de ces apéros.



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS

LA RENAISSANCE DU GRAPILLON

Dans un contexte peu propice au lancement de nouveaux produits, Opaline a relevé un défi de taille : régénérer une boisson iconique suisse, le Grapillon, en collaboration avec le Groupe Schenk et le proposer au marché à l'Automne 2020.

Fort du contexte, Opaline s'est donnée un cahier des charges de production et de distribution fidèle à ses valeurs : du raisin 100% suisse issu de terres viticoles identifiées et une distribution anticipée pour un lancement collectif. Ainsi, toutes les parties prenantes ont pu jouer leur rôle en pouvant compter sur l'engagement total et entier des autres.

Le lancement presse en Suisse Romande fût un succès avec la vente en précommande de la première production de Grapillon. La mise en place sur la Suisse-Alémanique est en cours et reçoit un très bon accueil.

Cette collaboration illustre l'intérêt grandissant des « grandes » maison pour l'économie régénératrice et identifie Opaline comme un véritable prescripteur en Suisse sur le sujet.





GRAPILLON

RÉGÉNÉRÉ PAR OPALINE FACTORY

LE LANCEMENT PRESSE
EN SUISSE ROMANDE FÛT UN SUCCÈS
AVEC LA VENTE EN PRÉCOMMANDE DE
LA PREMIÈRE PRODUCTION DE GRAPILLON.
LA MISE EN PLACE SUR LA SUISSE-
ALÉMANIQUE EST EN COURS ET
REÇOIT UN TRÈS
BON ACCUEIL.

Le local et plus frais que jamais, le Grapillon fait son grand retour

SECRETS DES VINS

La Roja ne distille que bio et local

Sofia de Meyer cultive l'économie régénérative

Terroirs



La Roja ne distille que bio et local

Vient de sortir

Terroirs

Pour renaître

Blanc ou rosé, Grapillon p...

LEBUZ DE LA SEMAINE

MAMS GENÈVE

I AM THE ONE

OPALINE RÉGÉNÈRE GRAPILLON

DOUBLE EFFET

MAC TONATO

BUJUX ET MAQUILLAGE

Acquis des marques

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

LA ROJA NE DISTILLE QUE BIO ET LOCAL

2021

ÊTRE LÀ DANS UN AN, VOICI NOTRE PRINCIPAL OBJECTIF 2021 !

1- DÉVELOPPER ET CONSOLIDER NOS PROJETS AVEC BIOFRUITS

2 - SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DU GRAPILLON

3 - PROGRESSER SUR LE CHEMIN DE NOTRE CARNET
DE ROUTE NET ZÉRO

*Les 3 axes
que nous
suivrons
pour l'année
à venir.*

Ne pas faire de plan sur la comète, avancer pas à pas, défendre nos valeurs et surtout continuer à prendre de plaisir en travaillant main dans la main avec nos partenaires de toujours, sans ne rien lâcher des combats qui nous animent depuis 10 ans.

QUAND TU ARRIVES EN HAUT DE LA MONTAGNE, CONTINUE DE GRIMPER*

*Opalin, soda suisse naturel,
local écologique et solidaire !*



* Proverbe tibétain qui nous a guidé pendant cette crise sanitaire.
Rester fidèles à nos engagements malgré tout. Aller plus loin, toujours.
www.opaline-factory.ch