



«L'humain tient une place essentielle dans notre démarche», souligne Ludovic Orts cofondateur et responsable production chez Opaline.

# Les fruits de la cohérence

Assemblages de jus de fruits et limonades à succès, Opaline impose avec brio sa vision éthique d'une démarche locale.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE

Impressum: Coop, région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens 1; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)

Qu'est-ce qui distingue un verger d'un autre verger? Pas grand-chose. Et qu'est-ce qui distingue un verger «engagé» d'un verger classique? La conviction de ses dirigeants, la manière dont les fruits sont utilisés et l'objectif de la démarche. Voilà précisément ce qui distingue Opaline, créateur valaisan de jus de fruits et de limonades, dans l'univers concurrentiel de la boisson. Une conviction forte que partage Ludovic Orts, cofondateur et responsable production chez Opaline, amoureux inconditionnel des terres valaisannes. «Je suis originaire de Belgique. Ma grand-mère s'est installée ici, dans un modeste chalet, en 1952. Le Valais a bercé toute mon enfance au gré

## PETITE CONTRIBUTION pour un grand projet

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2019, 5 centimes de chaque vente d'un jus Opaline (25 cl) et de limonades Opalin sont reversés à La Fondation Opaline pour favoriser la biodiversité. A ce jour, plus de 417 000 bouteilles de jus Opaline (25 cl) et de limonades Opalin ont été achetées depuis janvier 2019, près de 23 000 francs reversés à la fondation et 91 arbres parrainés dans des vergers participatifs.

 [www.opaline-factory.ch](http://www.opaline-factory.ch)

des vacances. Il y a quinze ans, j'ai décidé de m'y installer définitivement.» Valoriser la nature, rémunérer correctement le monde agricole, jouer un rôle dans l'économie locale, être congruent avec les valeurs qui l'animent au quotidien, notre interlocuteur évolue avec cohérence. «En 2010, j'ai rencontré Sofia de Meyer qui m'a fait part de son projet à la fois local, écologique, social et inclusif de création de jus de fruits. J'ai immédiatement été séduit par l'idée de valoriser les fruits valaisans de A à Z, de la récolte à la distribution.»

### Engagés tous ensemble

Au total, l'entreprise valaisanne fabrique 15 jus de fruits et 4 limonades, sans colorants ni concentrés. «Nous étions les premiers à proposer des assemblages de jus. Il y a dix ans, on nous prenait un peu pour des doux rêveurs.» Aujourd'hui, Opaline c'est 1 million de bouteilles vendues par année, 12 personnes, 410 tonnes de fruits et légumes achetées annuellement, 25 agriculteurs locaux qui collaborent avec l'entreprise. Sans oublier le choix de bouteilles en verre et non pas en plastique, ou encore celui du carton recyclé pour acheminer les bouteilles. Une réalité dont Ludovic Orts se fait aussi le porte-parole: «L'humain est essentiel, et il est clairement placé au cœur de ce projet. C'est notre petite pierre à ce grand édifice du bien vivre ensemble.» ●

## FOOBY BEL-AIR



Le 6 mars dernier, un concept store hors norme a ouvert ses portes dans l'ancien théâtre Kursaal de Lausanne: le premier magasin Fooby de Suisse. C'est une plongée dans un univers de saveurs, de fait maison et de produits régionaux et de créations inédites chez Coop que proposent les lieux.

Fabrication maison de pains au levain, mais aussi de charcuterie, de salades, de diverses mousses, fumage de poisson, torréfaction de café, réalisations maison de salades originales, de poke bowls, de smoothies, vente en vrac, sélection de thés, de bières et de vins du monde entier, d'épices fines ou encore de produits cosmétiques: tout est mis en place pour vivre une expérience hors norme dans cet espace singulier.



Les produits régionaux ont une place de choix dans les rayons du concept store. Opaline est un des fournisseurs originaux proposant un produit à valeur ajoutée de par sa qualité. Dans l'univers Coop, une sélection de jus de fruits Opaline est en vente exclusivement chez Fooby Lausanne Bel-Air.

Magasin Fooby, ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h et le samedi de 7h à 18h.