

Dossier de présentation

Opaline Factory



01

En quelques mots

02

Mot de la Direction

03

Qui sommes-nous ?

04

Notre histoire

05

Nos valeurs

06

Quelques chiffres

07

Podcast

08

Ressources

09

Contact



Opaline : L'art de transformer la Nature en saveurs authentiques

Bien plus qu'une simple fabrication de jus de fruits ! Sofia de Meyer a fait [naître le premier pur jus Opaline](#) dans sa propre cuisine en 2009, en explorant des recettes et en forgeant des concepts visant à soutenir l'agriculture locale. Depuis lors, Opaline crée avec passion des recettes uniques de boissons aux fruits, intégralement naturelles et principalement biologiques, fabriquées de bout en bout en Suisse, grâce à un modèle économique basé sur l'économie circulaire.

L'essence d'Opaline réside dans la sélection méticuleuse de fruits et légumes, majoritairement récoltés à proximité de notre pressoir en Valais, dans un souci de réduction de notre empreinte carbone et de soutien aux producteurs locaux. Le résultat ? Un goût inégalé, riche et fruité, exempt de tout colorant, additif ou concentré, offrant une expérience bienfaisante, tout en préservant scrupuleusement nos précieuses ressources naturelles.

“

Opaline met tout en œuvre tous les jours pour que la durabilité et la circularité soient au centre de son action, tant au niveau humain, financier qu'écologique. Opaline veut ainsi laisser des traces positives de son travail aux générations futures, dans le respect de l'humain et de la nature.



Alexandre Fricker

Directeur



Qui sommes-nous ?

Notre Mission

Nous créons et promovons des boissons 100% naturelles et majoritairement biologiques, au goût authentique. Nous construisons un modèle économique circulaire et régénératif pour que tou-te-s les actrices et acteurs de la chaîne de valeur bénéficient de notre activité, dans une optique d'agriculture durable. Nous défendons, à la hauteur de nos moyens, un juste équilibre entre le profit, l'humain et la nature.

Notre Fruit Défendu

Les boissons Opaline sont fabriquées exclusivement à partir de **fruits et légumes fraîchement pressés**, provenant à 92% de l'agriculture suisse. Les 8% qui ne sont pas suisses (galanga, gingembre, groseille, framboise et sureau) le sont par manque de disponibilité en Suisse.

Nous souhaitons revaloriser la matière première et transformons des fruits et légumes de deuxième choix, dits non-calibrés, en de délicieuses boissons naturelles. **C'est ça notre fruit défendu !** Pas de concentrés, pas de conservateurs, pas de colorants. Pas de gaspillage. Défendre un pur jus, comme la nature l'aurait voulu.

Notre Valais : L'âme d'Opaline

Née au cœur du Valais, Opaline s'enracine dans une terre riche en soleil et en trésors naturels. Ici, 75% des fruits pour nos boissons prospèrent. Dans ce sol fertile, nous créons avec soin nos boissons, en partenariat avec la coopérative [Biofruits](#), sur une ligne alimentée à l'énergie solaire.

Aujourd'hui, les jus Opaline sont présents dans plus de 1400 points de vente en Suisse, des cafés aux hôtels, en passant par les établissements de soins, les écoles, et bien sûr, les épiceries locales. Notre engagement envers le Valais se déguste dans chaque gorgée de nos boissons, célébrant notre terre natale, ses saveurs et son héritage.

Opaline en images

Entreprise



Certifiée



ISOPALINE

BY OPALINE FACTORY 

BOISSON ISOTONIQUE 100% NATURELLE

DES PARTENARIATS LOCAUX

Le partenariat entre Opaline, les Eaux de Sembrancher et SEL DES ALPES est une célébration de l'ancrage de nos marques dans le patrimoine naturel suisse.

CÉLÉBRATION DE LA DIVERSITÉ ET DE L'INCLUSION

Trois silhouettes devant un paysage montagneux suisse, symbolisant la richesse des pratiques sportives et l'épanouissement de chacune, quel que soit son parcours ou ses capacités.



RICHE EN MINÉRAUX NATURELS

Alliée idéale pour la récupération sportive, favorisant la réhydratation et le rétablissement de l'équilibre électrolytique du corps.

TROIS INGRÉDIENTS SUISSES D'EXCEPTION

- Eau minérale valaisanne de Sembrancher, réputée pour sa minéralité équilibrée.
- Raisin de chasselas de l'Arc lémanique, gorgé de nutriments essentiels.
- SEL DES ALPES, des Mines de Sel de Bex (VD), pour rétablir l'équilibre électrolytique du corps.



Notre histoire

2009-2011 : Naissance dans une cuisine valaisanne

En 2009, Sofia de Meyer se tourne vers la production de produits locaux en une approche entrepreneuriale axée sur la durabilité. Elle remarque une évidence : l'accès à des bons jus de fruits locaux, fraîchement pressés, est limité tant pour les particuliers que pour les professionnel·le·s.

La même année, Sofia de Meyer et une amie d'université créent Opaline. Elles sont rejointes ensuite par Ludovic Orts. Avec des ressources modestes, elles installent une petite presse en acier dans le mazot de Sofia à Perrey, au-dessus de Martigny. Sofia commence par acheter des fruits sur les marchés locaux et établit rapidement des liens avec les agriculteurs. Les premières productions artisanales sont distribuées localement, avec les retours des dégustations qui contribuent à perfectionner la recette d'Opaline.

2011-2020 : Croissance et engagement

Opaline franchit une transition importante en 2012, en trouvant le partenaire idéal en [Biofruits SA](#). Cela renforce son engagement dans une économie locale et circulaire.

2021- 2024 : Cap vers la neutralité carbone

Une étude réalisée en 2020 a évalué l'impact CO2 d'Opaline, révélant que ses activités ont généré environ 320 tonnes de CO2 en 2019, soit moins de 1 kg de CO2 par litre de jus produit cette année-là, équivalant aux émissions de 23 suisses·se·s pendant un an. Face à ce constat et à l'urgence environnementale, Opaline se fixe l'objectif ambitieux de réduire drastiquement ses émissions carbone dans un futur proche, en menant des projets de réutilisation de ses bouteilles.

En 2022, Opaline consolide ses engagements sociaux et environnementaux, avec l'objectif d'être leader dans la production de jus naturels grâce à un *business model* circulaire et régénératif. Notre objectif est d'atteindre la neutralité carbone d'ici 2040.



Au cours de ces années, l'entreprise se développe organiquement sans recourir au marketing. En 2015, Opaline est une **des premières entreprises suisses à obtenir la certification B Corp** pour son engagement envers l'environnement et la société. En 2019, Opaline atteint l'équilibre financier malgré les défis liés aux coûts de production. L'entreprise privilégie la transparence pour expliquer les prix plus élevés de ses produits par rapport aux grandes marques qui utilisent des concentrés et produisent à l'étranger.



Nos valeurs

- **Durabilité**

Nous nous engageons à construire une économie durable et régénératrice et qui défend, à la hauteur de ses moyens, un juste équilibre entre le profit, l'humain et la nature. Nous travaillons constamment pour améliorer nos pratiques et la durabilité de nos produits (fruits et emballages).

- **Écologie**

Nous nous efforçons d'avoir un impact environnemental positif. Pour cela, nous nous engageons à présenter un bilan carbone fortement diminué à l'horizon 2030.

- **Agriculture locale et responsable**

Opaline inscrit son activité dans le soutien des meilleures pratiques alimentaires au niveau local. Celle-ci tient compte des besoins des agriculteurs et agricultrices et des attentes des consommateurs et consommatrices dans le respect et la régénération de la biodiversité.

- **Respect**

Nous respectons le rythme de la nature et du travail des agriculteurs et des agricultrices. Nous proposons des jus de fruits et des limonades qui évoluent au gré des saisons. Nous privilégions la qualité de la matière première et des relations humaines.

- **Partenariats**

Nous valorisons les relations directes, transparentes et durables. En faisant appel à des agriculteurs et agricultrices locaux et à une communauté d'épicerie, cafés, restaurants, consommateurs et consommatrices.



Quelques chiffres

8

Employé·e·s

Six femmes et 2 hommes.
Management horizontal, équité salariale, *flex time*, travail de la maison, sorties d'équipe.

1.2M chf

Apport direct renversé à l'économie locale

Dont à l'agriculture et à notre partenaire de production Biofruits.

1M

Bouteilles vendues par année

Cela équivaut à 1M de soutiens à l'agriculture locale et à une PME engagée, à la hauteur de ses moyens, pour une contribution positive à la société et à la planète, à travers la construction d'un modèle économique circulaire.

1.4k

Points de vente en Suisse

Dont 75% indépendants, 48,4 % de cafés et restaurants, 26,9% épiceries et magasins et 21% de boulangeries.

21

Parfums de [boissons](#) naturelles et locales

- 11 parfums certifiés Bio-006
- 14 parfums certifiés Marque Valais
- 1 boisson isotonique naturelle

2015

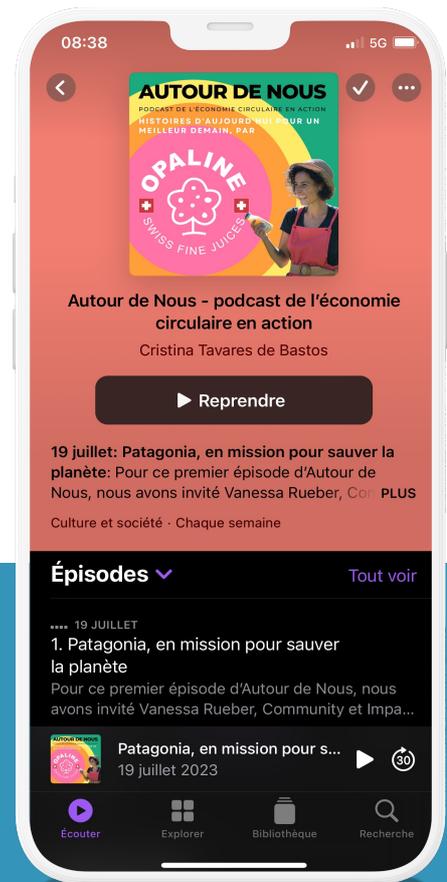
Première certification B Corp

Opaline obtient sa première certification B Corp en 2015 avec un score de 123.4 sur 200. En 2018, elle est recertifiée avec un score amélioré de 129.6, ce qui fait d'Opaline l'une des entreprises les plus engagées en Suisse. En 2021 Opaline a obtenu un score de 93.2. Bien qu'inférieur à ses précédentes performances, ce résultat reste élevé.

Podcast “Autour de nous”

«Autour de Nous : histoires d’aujourd’hui pour construire un meilleur demain» est un podcast dédié à l’économie circulaire en Suisse et au-delà. Cristina Tavares de Bastos vous présente les idées, les innovations et les pratiques qui sont en train de transformer notre économie vers un modèle plus inclusif, durable et responsable. Dans « Autour de Nous », nous rencontrons des expertes et experts, des entrepreneur·e·s, des chercheuses, des chercheurs, et des activistes qui sont toustes engagé·e·s dans la transition vers une économie circulaire et régénératrice.

Nous discutons des avantages et des défis de ce modèle économique, ainsi que des meilleures pratiques pour le mettre en œuvre dans différents secteurs et contextes. Nous espérons que ce podcast vous inspirera à réfléchir à votre propre rôle dans la construction d’un avenir plus juste et durable, et que vous trouverez des idées et des solutions pratiques pour agir autour de vous.



AUTOUR DE NOUS

PODCAST DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE EN ACTION

EPISODE 5 : L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE. AGIR POUR
UNE SUISSE DURABLE, AVEC DUNIA BRUNNER ET
NILS MOUSSU



L'économie linéaire qui vise la croissance à l'infini a atteint ses limites et pour créer un système socioéconomique durable il faut une transformation en profondeur des modes de production et de consommation actuellement dominants, afin de s'assurer que le rythme d'exploitation des ressources respecte le rythme de leur régénération. Il faut aligner l'économie sur le fonctionnement de la biosphère.

Ressources



[Site internet](#)



[LinkedIn](#)



[Instagram](#)



[Facebook](#)



[Chaîne Youtube \(voir playlists\)](#)



[Images et logos \(accessibles sur demande\)](#)





Contact

Opaline SA
Route du Rhône 10
1963 Vétroz

Contact Presse
Cristina Tavares de Bastos
076 443 15 59
cristina@opaline-factory.ch

