

Abo [Sport et santé](#)

Opaline lance une «boisson isotonique du terroir»

De l'eau de Sembrancher, du sel de Bex et des raisins de chasselas composent Isopaline, un breuvage «100% naturel» pensé pour la récupération sportive.



[Romaric Haddou](#)

Publié: 29.06.2024, 13h52





Alexandre Fricker, directeur d'Opaline, présente la nouvelle boisson isotonique.

FLORIAN CELLA



Écoutez cet article:



00:00 / 03:48 1X

[BotTalk](#)

Les boissons isotoniques fleurissent sur le marché, mais celle-ci se veut différente. La société valaisanne Opaline, connue pour ses jus de fruits, lance Isopaline, vantée pour être «100% naturelle et composée de trois ingrédients suisses»: de l'eau minérale de Sembrancher (VS), du raisin de l'arc lémanique et du sel des Mines de Bex.

«L'idée d'une boisson isotonique du terroir m'a été soufflée par Josef Zisyadis, raconte Alexandre Fricker, directeur d'Opaline. En me renseignant, j'ai constaté que la recette était assez simple: du fructose, des minéraux et du sel, dont des électrolytes, en général du sodium et du potassium.»

Après en avoir discuté avec les Eaux de Sembrancher et l'entreprise Sel des Alpes, Opaline fait une série de tests avec ses jus, «surtout en base pomme, avec du jus de gamay et du jus de chasselas» en étant accompagnée par une entreprise ayant déjà lancé des boissons santé en France.

Le roi chasselas

«C'est finalement le fruit du cépage roi du canton de Vaud qui a été choisi, indique Alexandre Fricker. Nous avons relancé le Grapillon en 2020 avec le groupe Schenk et nous avons encore du moût de raisin, c'était parfait pour démarrer.» Si la boisson fonctionne, une deuxième version aux fruits rouges pourrait voir le jour.

Comme toutes les boissons isotoniques (*lire l'encadré*), Isopaline est censée «faciliter la récupération sportive en favorisant la réhydratation et le rétablissement de l'équilibre électrolytique du corps». Les électrolytes sont les sels minéraux essentiels à notre organisme (fonctions nerveuse et musculaire, maintien de l'hydratation...). Pendant l'effort, ils sont perdus à travers la sueur.

«En nous intéressant aux boissons isotoniques déjà présentes sur le marché, nous avons été déçus de constater que les sportifs boivent de la chimie depuis des années, pointe le boss d'Opaline. Notre version totalement naturelle nous permet de nous différencier tout en respectant l'état d'esprit et le fonctionnement de l'entreprise: Isopaline est saine et provient de la région.»

Avec une petite révolution tout de même, puisque c'est la première fois que la société propose une bouteille en PET. «C'est une boisson pour les sportifs et les randonneurs, il fallait donc quelque chose de léger et de facile à transporter. Ce

n'est pas vraiment le cas des bouteilles en verre.» Contrairement aux jus de fruits qui font 25 cl, Isopaline en fait 45 cl.

Le prix conseillé est de 5 à 6 francs, ce qui est évidemment supérieur aux boissons isotoniques des grands groupes internationaux. Powerade, par exemple, appartient à Coca-Cola. «La différence, c'est la composition. Chez nous, il y a 63,7% d'eau minérale, 36% de jus de raisin et 0,3% de sel. Pas de colorant, pas d'acidifiant, pas d'édulcorant», défend Alexandre Fricker.

Opaline vise les particuliers, mais aussi les fitness privés, les restaurants d'altitude et les cabanes de montagne. Des collaborations avec différents centres sportifs, en particulier orienté vers le sport handicap, sont envisagées. «Il y a aussi un message de diversité et d'inclusion. La richesse des pratiques sportives permet à chacun de s'épanouir, quels que soient son parcours et ses capacités», soulignait la marque lors du lancement de sa nouvelle boisson, début juin.

www.opaline-factory.ch

Romarc Haddou est journaliste à la rubrique Vaud et régions depuis 2016. Il couvre en particulier le domaine de la santé. [Plus d'infos](#)

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

6 commentaires