

Un cola culte vit une résurrection et se renforce dans le secteur bio

Le Vivi Kola d'Eglisau était une limonade suisse connue jusqu'à ce que la mondialisation la stoppe. Depuis 2010 une jeune entreprise l'a reprise et travaille aussi en qualité bio.

Des petites sociétés se développent aujourd'hui là où les CFF attendaient naguère leurs chargements. C'est ici, dans un complexe aéré en briques à la Hohlstrasse à Zürich, que se trouve le nouveau siège de Vicafe. Ce torrificateur connu gère en Suisse de nombreux bars à espresso et livre ses mélanges à des privés, des bureaux et des commerces de détail. Ce que beaucoup ne savent pas: Vicafe possède aussi Vivi Kola, la marque suisse de coca qui avait été lancée en 1938 et avait vécu un boom comme sponsor principal du Tour de Suisse de 1949. «Dans les années huitante, la concurrence avec les USA est devenue toujours plus âpre et la production avait dû être arrêtée», dit le directeur de Vivi Kola Camilo Antezana. À ce moment-là, la source d'eau minérale Eglisau, elle aussi située dans le canton de Zurich et qui produisait la boisson, appartenait à Feldschlösschen. Les dernières bouteilles Vivi y ont été remplies en 1986, puis l'installation a travaillé seulement pour du Pepsi.

Christian Forrer, d'Eglisau, a eu en 2010 le désir de faire revivre la limonade de son lieu d'origine. Il se rappelait comment ses camarades d'école et lui pédalaient le mercredi après-midi pour aller à l'usine et y recevoir une bouteille gratuite de Vivi Kola. Il a trouvé dans ses archives des vieilles photos et des vieux documents – dont les recettes d'origine pour le Vivi Kola. À part du sucre, des cosses de vanille et de l'eau minérale, il faut des noix de cola qui poussent surtout au Cameroun. Dans les années trente, les gens d'Eglisau avaient monté une expédition pour acheter ces noix sur place. Christian Forrer a d'abord démarré doucement: Il a ouvert à Eglisau un magasin pour le Vivi Kola et l'a complété avec un café. C'était le début de Vicafe, qui a pu se développer rapidement avec ses spécialités de café.

Sucre de betterave ou de canne?

Des collaborateurs de Vivi Kola sont retournés au Cameroun en 2017 et en 2019 pour y trouver des noix de cola de commerce équitable. «Le ravitaillement est depuis lors assuré», dit Camilo Antezana. La difficulté est le prix très élevé de la vanille qui donne au Cola sa note douce. Les cosses de vanille bio fairtrade viennent actuellement de Madagascar et sont particulièrement chères. «Mais nous évitons volontairement les arômes artificiels car ça serait contraire à notre philosophie», explique Camilo Antezana.

En accord avec ça, Vivi Kola a lancé une série de produits bio en plus de la limonade rétro classique. La petite sœur de Vivi Kola est Vivi Kola Bio, qui utilise aussi de la noix de cola et de la vanille mais – conformément à l'Ordonnance bio – ne contient

pas d'acide phosphorique. «On le remplace par du jus de citron, ce qui modifie beaucoup son goût par rapport à l'original», souligne Camilo Antezana. Le fait qu'il n'y ait pas le Bourgeon de Bio Suisse sur l'étiquette s'explique facilement: «Nous ne pouvons pas acheter du sucre biologique suisse car il n'y en a que de petites quantités. Notre sucre bio vient du Paraguay.»

Selon le directeur de Vivi Kola, l'écobilan de cette solution n'est pas mauvais en soi. La canne à sucre pousse dans les pays du Sud avec beaucoup moins d'apports d'énergie que la betterave sucrière chez nous. Et la fabrication du sucre de canne est aussi plus économique que celle du sucre de betterave. Reste encore le transport, et là on doit chercher les variantes les plus durables possibles. Le Vivi Kola standard contient quant à lui exclusivement du sucre produit en suisse.

Mieux vaut une visite sur place qu'un label

Actuellement, seuls deux produits de Vivi Kola ont le Bourgeon de Bio Suisse: un schorle de pomme avec des fruits de l'Oberland zurichois (Bourgeon suisse) et le Vivi Bio Tea (Bourgeon). Diverses autres boissons, comme par exemple des sodas au gingembre avec du citron ou de l'orange sanguine et le Vivi Mate Bio, correspondent quant à elles aux exigences de l'ordonnance bio de l'UE. L'offre comprend en outre des boissons non bio comme la Wodka-Mate, la Suivie (une infusion du fruit brésilien Jabuticaba, de pommes valaisannes et de gingembre) ainsi qu'une nouvelle boisson nommée Vivi Nova, dont la recette a été concoctée par une intelligence artificielle (ChatGPT). «Nova ne peut pas être certifiée bio à cause des ingrédients nécessaires comme la chicorée, c'est-à-dire la poudre de racine d'endive, et à cause de la préparation», dit Camilo Antezana en souriant. L'ingrédient principal, le jus de baie d'haskap, vient cependant de cultures Bourgeon.

À la question de pourquoi on veut avancer sur le marché bio avec le Vivi Cola et consorts, Camilo Antezana répond subtilement. La durabilité fait partie de l'ADN de la société, tous les collaborateurs ont pour but de réduire le plus possible l'empreinte écologique. S'y rajoute l'engagement pour l'économie équitable et sociale. Pour le café par exemple, il arrive souvent que des enfants doivent travailler dans les plantations. Il n'est pas toujours garanti que les plantations certifiées arrivent à respecter les exigences sociales. «C'est pourquoi nous ne travaillons qu'avec des plantations que nous connaissons personnellement», souligne Camilo Antezana. Les ingrédients des sodas bio viennent d'entreprises certifiées dont on connaît bien la structure. Et finalement des réflexions entrepreneuriales ont aussi mené au lancement de Vivi Kola Bio et de ses frères et sœurs: «Il n'est pas efficient d'offrir à la restauration et au commerce une seule limonade; avoir plusieurs cordes à son arc augmente les chances de réussite.»

Bouteille réutilisable, PET ou canette en alu?

Reste la question de l'emballage. La plupart des boissons de la société Vivi Kola sont disponibles en bouteilles réutilisables de 33 cl. Ces bouteilles sont vendues surtout dans la restaura-



Le directeur de Vivikola, Camilo Antezana, dans le nouveau siège principal de la société Vicafe à Zurich. *Photo: Beat Grossrieder*



85 ans après la fondation de la société, Vivikola a aussi un assortiment bio. *Photo: Vivikola*



Le tapis roulant de la nouvelle installation d'embouteillage d'Eglisau ZH fait passer jusqu'à 5000 bouteilles et canettes à l'heure. *Photo: Vivikola*

tion. La société propose aussi certaines boissons en bouteilles en PET ou en canettes en aluminium. La raison: Les bouteilles réutilisables, qui nécessitent un système de consigne, ne sont plus acceptées par aucun grand distributeur. Et les magasins de quartier qui reprendraient un harasse de bouteilles vides disparaissent. «Les clientes et clients individuels ont ici un problème: Ils ne peuvent rapporter les bouteilles vides qu'au

vendeur de boissons», ajoute Camilo Antezana. Les bouteilles en PET et les canettes en aluminium peuvent être une alternative valable si elles sont recyclées. Le pire bilan écologique est celui d'un emballage qu'on ne veut pas avoir à l'assortiment: la bouteille en verre à usage unique. *Beat Grossrieder*

www.vivikola.ch