

PLUS QU'UNE MODE PASSAGÈRE

# La ruée vers l'eau... embouteillée

Porter à sa bouche la bouteille pour boire, avec ou sans soif, ce que plusieurs désignent désormais comme l'« or bleu » est devenu un geste naturel. Plus qu'une mode passagère, l'eau embouteillée connaît une croissance remarquable, s'interprétant par des ventes qui grimpent en flèche.

Par Michèle Foreman

Au cours de la période de 12 mois se terminant le 10 juillet 2004, nous avons enregistré, au Québec seulement, des ventes de l'ordre de 62 millions de dollars pour les eaux plates et de près de 33 millions de dollars pour les eaux pétillantes\*.

Saviez-vous qu'il existe dans nos régions du Québec de nombreuses sources d'eau pure désormais exploitées par des embouteilleurs qui nous la proposent en formats divers? D'ailleurs, la majorité des usines d'embouteillages canadiennes sont situées au Québec, en Ontario et en Colombie-Britannique.

## L'heure juste

L'eau de source est une eau potable extraite d'une source souterraine qui doit être saine à l'émergence et sans traitement et qui ne peut provenir d'un approvisionnement communautaire public. Elle ne contient pas de coliformes et sa composition n'est pas modifiée par l'usage de produits chimiques. Elle ne peut porter la mention « propriétés curatives » ou « minérale » mais elle peut être consommée en quantité illimitée. Pour être commercialisée, l'eau de source doit se conformer à des critères de traitement stricts et l'analyse en parties par million (PPM) doit apparaître sur l'étiquette.

L'eau traitée peut être de l'eau municipale ayant subi un traitement comme l'osmose, la déminéralisation ou la reminéralisation, pour lui conférer la teneur désirée en minéraux.

L'eau minérale, également d'origine souterraine, souvent de zones montagneuses, possède une teneur minimale en oligoéléments ou en autres constituants minéraux qui sont bons pour la santé et dont les qualités sont préservées par embouteillage directement à la source.

Seules l'aération, l'oxygénation, la décantation et la filtration sont autorisées.

Au Canada, l'eau embouteillée est un produit réglementé par la *Loi sur les aliments et drogues*. Cette loi établit des normes d'appellation, assure un fondement pour les exigences d'étiquetage et précise les paramètres liés à la salubrité de l'eau en bouteille. Les usines sont inspectées et surveillées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

## Les eaux plates

La naissance du secteur remonte aux années 1980. Les deux grandes catégories d'eau plate sont partagées entre les contenants de 18 litres, et les autres, allant de 70 mL à 5 litres. L'eau plate se conserve bien dans le polyéthylène téréphtalate (PET-plastique) (24 % du marché), mais l'eau pétillante se garde mieux dans le verre.

Daniel Colpron, vice-président de l'Association des embouteilleurs d'eau du Québec, brosse le portrait d'un secteur à croissance rapide. « Le consommateur fait davantage confiance aux eaux de source, prises en forêt à l'abri de la pollution. Une eau doit être saine à l'origine et le demeurer dans son parcours jusqu'à nous. La beauté de l'eau, c'est qu'elle est renouvelable grâce aux précipitations qui viennent recharger la masse souterraine. Les sources sont donc pratiquement intarissables par le cycle de l'eau. » M. Colpron est aussi président de Amaro, une entreprise familiale québécoise qui est le plus important acteur après les quatre grands de la distribution, soit Danone, Nestlé (Groupe Perrier), Coca-Cola et Pepsi. Danone et Nestlé contrôlent près de 70 % de la distribution mondiale.

Quant à l'avenir du secteur, il reste de la place au développement. « Le plus "gros" du travail est fait,



## Des eaux de spécialité

Louise-Marie Parisien est présidente des Eaux Saint-Léger, une entreprise qui a mis au point une eau « pharmaceutique », une eau traitée déminéralisée et une eau stérile pour nourrissons. *Pharma.O*, est une eau pharmaceutique purifiée d'une limpidité exceptionnelle. La technologie de pointe utilisée par Les Eaux Saint-Léger permet de produire une eau qui répond aux normes du U.S.P. (United States Pharmacopie). Cette eau est déionisée et complètement traitée pour obtenir les qualités analytiques évaluées selon le protocole analytique U.S.P. émis

en janvier 2004 avant d'être embouteillée. *Pharma.O* est spécialement destinée aux usages pharmaceutiques et en laboratoires d'analyses connexes.

De la même maison, *Québec.O* est une eau déminéralisée produite pour la consommation et répond aux normes sévères du M.A.P.A.Q. (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec), propres à l'eau embouteillée et potable. Avec une valeur de pH se situant autour du point neutre de 7, elle est aussi utile aux laboratoires des pharmacies dans la préparation de certaines solutions médicamenteuses. Un produit destiné aux nourrissons, l'eau *première.O* est une eau de source débarrassée des bactéries que contiennent les minéraux. Certifiée stérile, elle est prête à être utilisée dans les préparations lactées pour nourrissons, en remplacement de l'eau bouillie.

## Pour être sûr de boire de l'eau d'ici

Nous savons tous qu'il existe bon nombre de bouteilles qui contiennent des eaux municipales traitées. Ces bouteilles se trouvent facilement sur le marché, notamment dans les distributrices, et une simple lecture de l'étiquette le confirmera. Donc, pour vous assurer de boire une eau de source de qualité authentiquement québécoise, les eaux Amaro, Kiri, Labrador, Laroche, Naya, Nutrinor, Saint-Élie, et Saint-Justin constituent d'excellents choix!

## Lecture



*Les bienfaits de l'eau H<sub>2</sub>O*, Anna Selby, Les Éditions de l'Homme. Il s'agit d'un guide pratique sur l'usage quotidien de l'eau pour contribuer à apaiser les sens et à améliorer la santé. En plus de traiter de l'eau potable, on y explique que l'hydrothérapie et les cures de détoxification aux caissons flottants sont autant de moyens pour profiter de l'énergie thérapeutique de l'eau chez soi ou dans un établissement thermal.

sur le plan des acquisitions du moins, mais il reste encore au Québec, plusieurs sources admises aux normes des gouvernements qui ne sont pas encore exploitées», signale M. Colpron.

## Sources et ressources

Les eskers, créés par la dérive des glaciers il y a plus de 12000 ans, livrent une eau inaltérée, dans des quantités absolument inouïes, grâce à un phénomène singulier qui se trouve dans le nord du Québec, où la glaise protège et retient l'eau dans l'esker. En juin 2002, l'eau de source Esker, un produit de chez nous, était lancée sur le marché

L'eau qui alimente cette usine vient uniquement de la « source Crépeau », comme la désignent les gens du village. Cette source est la seule qui ait été exploitée par les Eaux vives Harricana, dont l'usine d'embouteillage, d'une superficie de 180 000 pieds carrés, est située à Saint-Mathieu-d'Harricana, en Abitibi. Les équipements modernes permettent l'embou-

teillage de 50 000 bouteilles/heure, mais il serait possible de bâtir 15 usines qui fonctionneraient 24 heures sur 24, sept jours sur sept, sans affecter la ressource, dit-on. Bien que l'eau de source Esker soit la propriété d'un groupe québécois, sa distribution avait été assurée par Parmalat Canada, qui en était au départ un partenaire. Il semble que les opérations soient pour l'instant arrêtées en attendant la restructuration de l'entreprise, après la faillite du géant mondial.

À Saint-Élie-de-Caxton, en Mauricie, la source peut verser quelque 75 millions de litres annuellement. En opération depuis 1987, l'Eau de source Saint-Élie est moins connue, puisqu'elle était distribuée, jusqu'à récemment, dans cette région exclusivement. Le nom devient cependant de plus en plus familier depuis l'arrivée sur le marché de son attrayante bouteille de 370 mL.

Francine Lavoie est présidente et propriétaire de l'entreprise depuis maintenant quatre ans.



« Les Canadiens sont assez conservateurs dans le développement du secteur », dit-elle. Cette ingénieure-chimiste souhaite développer de nouvelles formes et de nouveaux formats et caresse aussi le projet de développement d'une eau plate et d'une autre effervescente, aux saveurs naturelles de petits fruits du Québec.

Les bouteilles, soufflées à l'usine, favorisent une grande souplesse. L'Eau de source Saint-Élie qui se distingue par sa présentation, est aussi disponible sous certains labels privés.

Nous retrouvons une source importante dans la région de Lanaudière, soit celle de Amaro, située au pied de la chaîne des Laurentides, à Saint-Cuthbert, précisément. C'est dans une usine construite en forêt, qu'est embouteillée l'eau Amaro sur les lieux mêmes de la source. Spécialisée dans le format de 18 L, l'eau Amaro est distribuée dans tout le Québec.

Chez Breuvages Kiri, une entreprise de Saint-Félix-de-Valois, également dans la région de Lanaudière, on embouteille sur place les petits formats d'une eau qui est puisée à une source souterraine située à Saint-Édouard-de-Franklin, en Beauce. Il existe plusieurs autres sources intéressantes, notamment dans le Centre-du-Québec, dans les Cantons-de-l'Est, et d'autres encore, dans la région des Laurentides.

## L'eau gazéifiée

Nous n'avons rien à envier aux sources européennes, car nous possédons, à Saint-Justin-de-Maskinongé, en Mauricie, une grande richesse. Prenant naissance dans le Bouclier canadien, l'eau émerge d'un bassin versant vierge, n'ayant subi aucune transformation industrielle. Dans son parcours, elle s'enrichit de minéraux, particulièrement de bicarbonate (HCO<sub>2</sub>), qui favorise la digestion. L'eau circule donc en vase clos de la source à la bouteille, et est automatiquement protégée de toute forme de contamination et d'oxydation. L'eau Saint-Justin est la seule eau minérale pétillante à être embouteillée à la source, au Québec.

Nicole Lelièvre, présidente de l'Office général des eaux minérales (OGEM), poursuit la mission qu'avait entreprise en 1971 son mari, le Dr Paul Dagenais-Pérusse, pédiatre. Aujourd'hui, l'eau Saint-Justin est distribuée à travers tout le pays, sous son appellation d'origine, mais aussi sous de nombreuses étiquettes sans nom. ■

\* source ACNielsen

TENDANCES ET PERSPECTIVES

2004

À la question « Pour augmenter votre degré de satisfaction vis-à-vis votre travail, que changeriez-vous? », les pharmaciens canadiens répondent en majorité, quelle que soit leur province d'origine : « Consacrer moins de temps aux tâches techniques non professionnelles ».

Tendances et perspectives 2004. N=1115; marge d'erreur: ±2.9% 19 fois sur 20.

Cette enquête produite par *L'actualité pharmaceutique*, *Pharmacy Post* et *Pharmacy Practice* a été commanditée par McKesson Canada et Novopharm Limitée. Le rapport complet est disponible à [www.mckesson.ca](http://www.mckesson.ca) et à [www.novopharm.com](http://www.novopharm.com)

McKESSEON  
Canada

TEVA  
novopharm