

OFFICE GÉNÉRAL DES EAUX MINÉRALES LTÉE (OGEM)

5260, avenue Notre-Dame-de-Grâce
Montréal Québec H4A 1K9
CANADA

Téléphone/Telephone: 514-482-7221
Télécopieur/Fax: 514-482-7093

OGEM
OFFICE GÉNÉRAL DES EAUX MINÉRALES
Saint-Justin

Responsables

M. Paul Dagenais-Pérusse,
président
Mme Nicole Lelièvre,
vice-présidente et directrice générale

Type d'entreprise
fabricant

Produits offerts à l'exportation
eau minérale naturelle gazéifiée, en
contenants en verre de 200 ml, 355 ml,
750 ml et 1 l

Chiffre d'affaires annuel
à l'exportation: moins de 500 000 \$
total: 1 million \$ - 5 millions \$

Marchés étrangers visés
États-Unis, Mexique, Japon, Taïwan,
Amérique centrale et Antilles

Clientèle
détaillants; hôtels, restaurants et
institutions

Relations commerciales recherchées
distributeurs, agents ou maisons de
commerce; alliance stratégique

Renseignements complémentaires
Notre eau minérale naturelle est
embouteillée à la source même, comme
les eaux européennes. L'eau circule en vase
clos dans des tuyaux en acier inoxydable,
de la source à la bouteille. Le contrôle de
la qualité est effectué par un biochimiste
au laboratoire de notre usine. Les
consommateurs l'apprécient
particulièrement pour son goût
exceptionnel, son léger pétilllement
et ses propriétés digestives.

Key executives

Mr. Paul Dagenais-Pérusse,
président
Ms. Nicole Lelièvre,
vice-president and general manager

Type of firm
manufacturer

Products available for export
sparkling natural mineral water, in 200 ml,
355 ml, 750 ml and 1 l glass containers

Annual sales
export: under 500 000 \$
total: 1 million \$ - 5 millions \$

Target markets
United States, Mexico, Japan, Taiwan,
Central America and Antilles

Clientele
retailers; hotels, restaurants and
institutions

Commercial opportunities desired
wholesalers, distributors, agents or trading
houses; alliance opportunity

Additional information
Our natural mineral water is bottled right
on the site of the spring itself, as waters in
Europe are. The water flows through an
enclosed system of stainless steel pipes
directly from the spring to the bottle. Our
quality control is carried out by a
biochemist in the laboratory at our plant.
Its exceptional taste, delicate sparkle and
its digestive properties make it the favorite
of consumers and connoisseurs alike.