

VERGER PARTICIPATIF

# Se retrouver sous les pommiers pour adopter une autre vision de l'économie

Elise Frioud

**A Bex (VD), la fondation Opaline soutient un verger participatif. Objectif: reconnecter les consommateurs à la terre par l'immersion et l'expérience.**

D'un côté, Sofia de Meyer. La fondatrice de l'entreprise Opaline pétille autant, sinon davantage, que ses limonades. De l'autre, Urbain Girod et sa fille Audrey, pépiniéristes et arboriculteurs à Bex (VD). Des locaux, ancrés dans leur terroir, comme les jus Opaline. Ce qui les rassemble: un verger tout neuf de 900 pommiers. Mais aussi un idéal: l'envie de recréer du lien, de communiquer avec le grand public, et de trouver une voie différente.



Audrey Girod (à gauche) et Sofia de Meyer: chacune apporte ses compétences pour favoriser le lien à la terre dans le projet de verger participatif de Bex.



L'arboricultrice Audrey Girod vient de planter 450 nouveaux pommiers pour compléter le verger participatif.

**Recréer du lien avec la terre**

Sofia de Meyer est fière de sa gamme de jus de fruits et légumes Opaline, lancée il y a dix ans. «Ce sont des jus pressés frais, locaux, qui permettent de valoriser la matière première du pays et favorisent une relation directe avec les producteurs», argumente-t-elle. Le succès est au rendez-vous: 2000 points de vente et un million de bouteilles ont été achetées en 2018. Mais il manquait encore une étape à l'entrepreneuse. «Avec Opaline, nous avons créé un lien entre le consommateur et le produit. Mais il manque le lien à la terre, et une vision différente de l'économie, pas seulement axée sur le rendement. Pour moi, c'est essentiel pour que l'agriculture retrouve sa place et ses lettres de noblesse», expose-t-elle.

**Parrainage d'arbres**

L'ancienne avocate veut proposer une alternative à l'agriculture de rendement. Elle souhaite également valoriser les savoirs faire agricoles et la biodiversité. Dans ce but, elle crée en 2018 la fondation Opaline et s'approche d'Urbain et Audrey Girod pour concrétiser

son premier projet: un verger participatif à Bex.

C'est ainsi que 450 pommiers mi-tige en culture bio ont été plantés au printemps dernier sur l'une des parcelles des arboriculteurs. Il y a quelques jours, 450 arbres supplémentaires les ont rejoints. Ces fruitiers sont proposés au parrainage pour un prix de 250 francs par année. Les parrains ont accès aux fruits, le solde est racheté et valorisé, si nécessaire, par l'entreprise Opaline. Les parrains sont également conviés aux ateliers organisés au verger.

«Nous comptons parmi nos parrains des individuels, des familles, des écoles mais aussi des entreprises ou des fondations privées. Le concept que nous avons mis en place est amené à évoluer: il est par exemple possible de parrainer une surface de verger plutôt qu'un arbre individuel. Le but est que les parrains puissent se dire qu'ils participent à un projet qui ramène de la biodiversité dans les campagnes et qu'ils prennent conscience du travail qui se cache derrière une pomme», explique Sofia de Meyer. L'entreprise Opaline participe à sa manière à ce projet en le soutenant, depuis

le 1<sup>er</sup> janvier de cette année, à hauteur de 5 centimes par bouteille de jus vendue.

Le projet ne se limite pas au trio fondation-arboriculteurs-consommateurs. Un ornithologue est chargé des semis de prairies sous les arbres; il a également installé des nichoirs pour les oiseaux. Derrière le verger, le long de la Gryonne, un apiculteur s'occupe de plusieurs ruches. Un volet académique complète le concept: Sofia de Meyer collabore avec différents partenaires scientifiques pour des études qu'elle espère pouvoir utiliser comme preuve du bien-fondé du verger participatif.

**Une occasion de dialoguer**

Du côté des producteurs, l'enthousiasme est grand. «C'est une aide pour communiquer et montrer que nous respectons la terre. Les gens croient que nous massacrons la nature. Les promoteurs ne viennent jamais discuter avec nous ou poser des questions. Avec ce projet, nous pouvons encourager ce dialogue, car en plus du parrainage d'arbres, des ateliers sont organisés. Nous prévoyons des journées de taille, une fête des récoltes...

ce seront des lieux de production mais aussi des lieux de vie et de lien. Ce qui est intéressant pour nous, c'est que la fondation Opaline gère tout ce volet. Nous pouvons nous concentrer sur notre travail», explique Urbain Girod. «Oui, l'idée est de mettre en commun nos talents: les producteurs s'occupent des arbres, la fondation est responsable de la communauté. L'idée c'est de faire venir les gens, les faire toucher, expérimenter... c'est une immersion totale. Cela va au-delà du simple fait d'aller acheter des fruits à la ferme», complète Sofia de Meyer.

**Soutien aux «agripreneurs»**

La fondation Opaline s'engage également pour une rémunération équitable des producteurs. Elle a notamment contribué à l'investissement de départ du verger pilote, ce qui a permis à Urbain Girod et sa fille de se lancer sans se poser trop de questions. Cette souplesse offre d'ailleurs quelques libertés, comme le relève la directrice d'Opaline. «Quand on ne met plus au premier plan la performance économique, on peut faire preuve de davantage de

créativité. Ainsi, nous avons choisi 16 variétés de pommiers dans le verger. Bien sûr, il faut aussi que le projet soit économiquement rentable. D'ailleurs, nous devons encore réfléchir à une manière pertinente de récolter les surplus de fruits. Nous pourrions travailler avec des personnes en réinsertion sociale», explique Sofia de Meyer.

D'autres agriculteurs intéressés peuvent s'adresser à la fondation. «Bex est en quelques sortes un verger pilote. Mais nous sommes ouverts à soutenir d'autres «agripreneurs»! Il faut juste pouvoir mettre en place une communauté locale dans chaque cas. D'ailleurs, nous ne nous limitons pas à l'agriculture. Nous avons sélectionné une quarantaine de produits que nous aimerions prendre sous notre aile: fromage, viande ou encore confiture», énumère la fondatrice d'Opaline.

**INFOS UTILES**

Journée de taille dans le verger de Bex le 16 mars. Sur inscription, aurelie@lafondationopaline.org Plus d'informations sur le projet sur le site <https://lafondationopaline.org/>

**Une jeune fondation**

Née en 2018, la fondation Opaline s'est donnée comme mission de mettre en œuvre des initiatives qui valorisent les savoir-faire agricoles traditionnels, la biodiversité locale et les métiers de la terre afin de proposer une alternative à une agriculture de rendement et permettre à tous ceux qui le souhaitent de créer un lien avec la nature et avec ceux qui la côtoient au quotidien. Pour ce faire, elle travaille sur quatre axes:

- Planter des variétés d'arbres fruitiers anciennes et traditionnelles grâce à des agriculteurs-partenaires.
- Contribuer à une rémunération équitable de l'agriculteur qui soigne cette terre.
- Offrir un lieu de vie et d'échanges pour tous.
- Collaborer avec le monde académique qui mène des études d'impact social et des tests de régénération écologique.

EF-SP

PUBLICITÉ



**TRADITION, EVOLUTION, MODERNITE: LA FROMAGERIE D'ALPAGE AUJOURD'HUI**

Ce livre est consacré aux vingt alpages du Jura vaudois où l'on fabrique du Gruyère d'alpage AOP. Il permet d'entrer dans l'intimité des chalets fabriquant du Gruyère d'alpage AOP.

Comment allier tradition, évolution et modernité? C'est le thème de ce livre qui offre trois niveaux de lecture:

- une visite détaillée de chacun de ces vingt alpages;
- une présentation en vingt textes des conditions-cadres de l'économie alpestre;
- une riche illustration qui saisit l'ambiance du chalet à travers ceux qui y vivent et y travaillent.

La réalisation de cet ouvrage a été possible grâce à Claude Quartier, ingénieur agronome, ancien rédacteur en chef et directeur du journal Agri, qui a réalisé les entretiens au chalet, fouillé les archives et rédigé les textes avec sa verve habituelle. David Bochud, photographe, a illustré les moments forts de la vie à l'alpage avec des photos de grande qualité.

**BULLETIN DE COMMANDE**

\_\_\_ exemplaire(s) de l'ouvrage

**LE GRUYERE D'ALPAGE AOP DANS LE JURA VAUDOIS**

Au prix de CHF 35.- (+ CHF 3.- de frais de port)

Prénom: \_\_\_\_\_ Nom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

NPA Localité: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_ Courriel: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_

Bulletin à retourner à:

Journal Agri Sàrl, Av. des Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne ou par courriel à: [mperroud@agrihebdo.ch](mailto:mperroud@agrihebdo.ch)