



Interview trimestrielle

Aujourd'hui

Flore BINGGELI



au coeur de
l'association...



Flore et Philip Binggeli sont chevriers au domaine de Beauregard à Granges Veveyse. Ils tiennent l'alpage de Vieille-Chaux aux Paccots de juin à septembre et fabriquent tout l'été de succulents fromages de chèvres.



Le domaine de Beauregard

La famille Binggeli, Philip, Flore et leurs trois filles de 9, 11 et 13 ans, habite à Semsales et espère pouvoir s'installer à Granges Veveyse cette fin d'année, une fois les travaux, dans sa nouvelle demeure au chemin de Beauregard, terminés.

Vous avez certainement déjà aperçu ses trente chèvres chamoisées gambader dans le vaste domaine dont elle dispose à Granges ; tout ce petit monde s'en va brouter l'herbe de l'alpage de Vieille-Chaux peu avant que l'été ne montre le bout de son nez pour redescendre avec l'arrivée de l'automne.



Activités multiples

Flore est une jeune femme pétillante et dynamique qui déborde d'activités. Entre ses filles, ses chèvres et l'association, c'est la course pour arriver à tout gérer au mieux. Au moment où j'écris cet article, Philip est à l'alpage pour préparer l'arrivée de sa famille et des chèvres et répare les écuries. Flore, quant à elle, court entre Semsales et Granges pour traire et nourrir les chèvres deux fois par jour, donner médicaments et soins aux cabris qui en demandent, s'occuper de ses filles, des repas et du ménage, livrer les fromages dans plusieurs commerces de la région, dont les laiteries de Châtel-St-Denis ainsi que dans une quinzaine de magasins lausannois et encore tenir un stand au marché de Vevey le samedi matin !

Le naturel avant tout

Elle a toujours aimé la montagne et la nature en général. Son parcours professionnel pourtant ne laissait pas présager de telles activités :

Après quatre ans d'étude en sciences humaines à l'Université de Lausanne puis Genève, Flore travaille auprès d'enfants handicapés mentaux pour ensuite se tourner vers l'aide aux personnes sans emploi.

C'est avec son mari Philip, agriculteur, qu'elle décide de se reconvertir dans l'exploitation de chèvres laitières et la fabrication de fromages. Puis poussée par la passion de tout ce qui est naturel, Flore décide de fonder l'association « Lumière des Champs » en collaboration avec



Yvonne Tardy de Maraçon et Améli Pistorius de St-Légier. C'est alors le début d'une entreprise audacieuse et fructueuse.



En quoi consiste cette association, Madame Binggeli ?

« C'est tout d'abord une association à **but non lucratif**. C'est important de le souligner. Elle regroupe des consommateurs et des producteurs bio et couvre la région qui s'étend de Montreux à Oron en passant par Granges Veveyse. Lumière des Champs propose un abonnement annuel **pour un panier de légumes hebdomadaire** produit par des paysans locaux. Ces paniers sont distribués dans une dizaine de lieux de dépôt. »

Depuis quand l'association Lumière-des-Champs existe-t-elle et pourquoi une telle association ?

« Depuis le 8 février 2007. Il y avait longtemps déjà que j'y pensais. A Genève, par exemple, il y a trente ans que cela existe. Sans qu'il y ait une réelle demande, j'avais envie de mettre sur pied une telle organisation et j'ai pu la concrétiser en collaboration avec des personnes ayant les mêmes motivations. »

Quelles sont vos motivations justement ?

« Nos motivations sont les suivantes :

- promouvoir une agriculture durable et de proximité, respectueuse de notre environnement
- développer des liens directs et approfondis entre consommateurs et producteurs en faisant participer nos membres de façon concrète, et enfin
- garantir notre souveraineté alimentaire en respectant le rythme des saisons. »

Vous faites très peu de publicité pour faire connaître cette association. Pensez-vous que le bouche à oreille suffise ?

« Au début, plusieurs journaux en ont parlé. Nous avons distribué des flyers et puis ce sont les nouveaux membres enthousiastes qui en ont fait la promotion en discutant de nos activités à leurs amis, connaissances ou proches. »

Combien de clients comptez-vous à ce jour ?

« Nous avons huitante membres aujourd'hui, donc autant de paniers à distribuer chaque semaine. »

Dans quelles régions livrez-vous ?

« Nos membres viennent des régions de Vevey, d'Oron et de la Veveyse. Nos lieux de dépôts sont Vevey, la Tour-de-Peilz, St-Légier, Blonay, Corseaux, Chardonne, Jongny, Châtel-St-Denis, Semsales, Oron et Granges. Les membres viennent donc retirer leur panier de légumes où cela leur convient le mieux. »

Quels sont vos fournisseurs et quel type de contrat ont-ils avec l'association ?

« Notre producteur de légumes est Urs Gfeller, maraîcher biologique à Sédeille. Andreas Wütrich, agriculteur biodynamique à Puidoux nous fournit les pommes de terre et Philip et moi fournissons les fromages de chèvre. »



Nous avons tous un contrat d'une année, renouvelable tacitement. »

Vous prônez une agriculture de proximité, mais votre producteur principal de légumes est à Sédeille... N'auriez-vous pas pu trouver un producteur local bio dans la région de la Veveyse ?

« Nous n'avons pas trouvé de maraîcher biologique plus près. Et finalement, ce n'est pas si loin que cela. C'est malgré tout sur le canton de Vaud ! En comparaison, les légumes bio des grands distributeurs font beaucoup plus de kilomètres, car ils sont acheminés en Suisse alémanique avant d'être redistribués dans toute la Suisse ! Sans parler des nombreux produits bio importés du monde entier... »

Les clients doivent participer à la mise en panier deux ou trois demi-jours par an. Cela ne pose-t-il pas de problème pour certains ?

« Oui, au début, nous avons senti une certaine réticence. Puis participer ainsi s'est révélé très positif pour chacun, car cela permet de nouer des liens sympathiques ; et avoir un contact direct avec, non seulement l'association mais aussi les producteurs, est primordial. Par le dialogue, le consommateur prend conscience également de la difficulté à cultiver des légumes de façon régulière malgré des caprices météorologiques souvent néfastes. Et puis la demi-journée, c'est en fait deux à trois heures au maximum ! »



Que se passerait-il si un producteur n'arrivait pas à livrer suffisamment de marchandises ?

« C'est arrivé une fois tout au début, car Urs Gfeller n'avait pas prévu de cultiver pour notre association. Helen (Ndlr. Helen Foster, secrétaire et membre salariée de l'association) a dû aller chercher des légumes chez un autre producteur biologique en Valais (Les paniers du Bisse) pour nous sortir de ce mauvais pas. »

Quels sont les avantages pour la personne qui rejoint l'association ?

« Elle paie équitablement des produits sains, frais et de saison. Elle découvre aussi parfois des légumes qu'on ne connaît plus très bien aujourd'hui et donc de nouvelles saveurs. Tout ça en faisant un geste pour l'environnement. »

Et les inconvénients ?

« Le seul est peut-être le fait de ne pas pouvoir choisir ses légumes. Quoique, même cet aspect est relégué au second plan par la qualité et la diversité des légumes fournis. »

L'abonnement aux paniers va de mars à février de l'année suivante ; peut-on adhérer en cours d'année ?

« Oui, absolument. Nous pouvons accepter aujourd'hui encore une dizaine de membres. Si la demande augmente encore, nous devons chercher d'autres fournisseurs contractuels. »



Qu'en est-il pendant les vacances du client ?

« Le système de panier hebdomadaire fonctionne comme un jardin potager. Si nous partons en vacances, nos légumes continuent à pousser dans notre jardin ! Donc nous demandons à un voisin de cueillir ou d'arroser nos légumes. C'est pareil pour nos membres ; ils délèguent une autre personne de leur entourage pour venir retirer leur panier. »

Concrètement, que proposez-vous dans le panier cette semaine ?

« Basilic, salade à tondre, chou pointu, fenouils, pommes de terre, carottes en botte et radis noir. A vous mettre l'eau à la bouche ! »

Avez-vous d'autres projets à nous dévoiler ?

« Nous étudions la possibilité d'un abonnement pour les fruits de saison et bio, en parallèle à celui des légumes. Un membre du comité devra gérer la demande en fruits. La livraison aura lieu tous les quinze jours. »

Merci à Flore et à Helen (ainsi qu'aux autres membres du comité) pour leur engagement et leur enthousiasme !

Je leur souhaite plein succès et pérennité dans le développement de cette association.

SDG/ChristianePhilipona/26mai08