

Le Radis : œuvrer pour mieux manger

Created: Monday, 11 May 2020 06:17

Imprimer

Écrit par Zoé Gallarotti



Une épicerie participative nommée Le Radis a ouvert ses portes l’an dernier au centre de Bex. Cette coopérative à but non lucratif propose des produits éthiques issus de l’agriculture biologique et vivrière, tout en offrant aux agriculteurs et producteurs locaux le circuit le plus court possible, avec le

minimum d’intermédiaires. Bilan de ce projet humain et florissant.

Manger sainement à un prix raisonnable, voici le défi de ce XXI^e siècle où la surconsommation fait rage. Il n’est pas évident de faire les bons choix avec les grandes surfaces qui exhibent dans leurs rayons des fruits ou des légumes provenant de l’autre bout du monde. De plus, l’année entière, les tomates sont reines. Nombreuses sont les personnes à ne plus connaître le calendrier des saisons de ce produit, comme celui de beaucoup d’autres. L’agriculture biologique est à la mode, mais à quel prix ? Consommateurs et producteurs peinent à s’y retrouver. La solution ? Travailler main dans la main afin de consommer différemment.

Un rôle pour chacun

C’est ainsi que l’été dernier, producteurs et consommateurs ont rejoint le Radis, une épicerie coopérative et participative. Ce projet a été initié par Myriam et Thibaud Granges-Nolf. Ils se sont inspirés d’un système similaire à Neuchâtel du nom de Système B. Sur la page d’accueil du site internet du Radis, on découvre cette explication pleine de bon sens quant à l’origine du nom de cette coopérative : « Simple, petit, rond, croquant et rafraîchissant, le radis est le premier légume du printemps. Il accompagne le retour

des apéros sur les terrasses ensoleillées et les retrouvailles entre amis. Ce mot, emprunté à l'italien « radice », signifiant la racine, et originaire du latin « radix », se disait « sou » en français au XIXe siècle, ce qui a donné l'expression « j'ai pas un radis sur moi ». À l'image du radis, notre coopérative se veut simple, enracinée dans le terroir suisse romand, populaire, rafraîchissante et conviviale, tout en sachant que l'argent n'est pas au centre de notre démarche. »

Pour en profiter, il faut mettre la main à la pâte. Les intéressés doivent d'abord acheter une ou plusieurs parts sociales. Une part, valable pour deux adultes par foyer ainsi que leurs enfants, est vendue 200 francs ; des frais qui servent à financer l'aménagement de la coopérative (matériel, mobilier et autres frais). Il est ensuite demandé aux membres d'œuvrer bénévolement deux heures par mois (par numéro de coopérateur) pour tenir l'épicerie, préparer les commandes, etc. C'est sous ces quelques conditions que les membres du Radis peuvent avoir accès à l'épicerie, mais également donner leur voix lors des assemblées, afin d'être impliqués dans la totalité du projet.

Tous pour un, un pour tous

Plus qu'une épicerie, le Radis a su créer une ambiance communautaire. Rencontre avec l'une des membres du comité, Vanessa Diener. « Il n'y a pas de patron ou de clients. Nous sommes tous collègues. Des collègues sensibles à l'aspect social. Avec le Radis, nous avons créé un modèle économique différent dans lequel tout le monde est gagnant », indique-t-elle. Ainsi, la coopérative compte une vingtaine de producteurs, principalement locaux, labellisés bio. « Par exemple, les légumes viennent d'Anne-Laure Schmuziger (Vouvry) et Serge Girard et Aline Marchesi du Grainier (Bex). Nous avons des produits de la ferme de la Forêt (les Giettes) ainsi que de la Chevière de Leysin. Nous collaborons également avec d'autres producteurs du Chablais pour le miel ou le jus de pomme. Quant aux fruits, ils viennent du Valais et la viande de Rossinière et de Massongex. » Les légumes, œufs et produits laitiers sont les plus demandés au Radis. Mais la coopérative est pleine de ressources et dispose de savons, lessives ou éponges écologiques, ainsi que de nombreux aliments en vrac, comme des fruits secs, des pâtes et, prochainement, des épices. « Les producteurs définissent le prix de vente. Une marge de 20% est appliquée afin de couvrir le loyer et autres frais. Malgré cette marge, les membres sont gagnants par rapport aux prix visibles dans les grandes surfaces. »

Actuellement, quelque 155 membres font partie de l'aventure du Radis. « Le maximum de membres que nous pouvons accueillir est fixé à environ 250. Une fois ce chiffre atteint, le but serait de créer d'autres coopératives dans la région. » Mais les portes sont encore ouvertes pour celles et ceux qui souhaiteraient rejoindre le projet. Vanessa Diener rappelle l'importance du rôle de chacun et ce, quel que soit le temps donné pour faire vivre et évoluer la coopérative. « L'un des défis du Radis est la gestion des stocks. Les types de produits vendus sont d'ailleurs sélectionnés selon les envies et besoins des

membres. »

Le Radis, c'est un autre regard sur la consommation. Un style de vie, une façon de penser et de faire différente, mais aussi un engagement afin que tout le monde soit gagnant. « Ce qui me plaît le plus dans cette coopérative, c'est cette idée d'un autre modèle de consommation. Je suis sensible à l'écologie, mais également à l'aspect social », conclut Vanessa Diener.

Le regard des producteurs

Afin de mieux cerner cette coopérative dans sa globalité, nous avons rencontré deux producteurs qui font partie de l'aventure depuis ses débuts : Anne-Laure Schmuziger et Serge Girard.

Anne-Laure Schmuziger :

Elle possède une production de légumes sur 3000 m² à Vouvry, dans le Domaine de la Grande Île. « Max Knecht, un paysan bio des Barges, me prête ce terrain pour me permettre de commencer. » En effet, elle a débuté cette activité l'été dernier. C'est même l'idée du Radis qui l'a lancée. « Après deux ans de CFC de maraîchère et une année en arboriculture fruitière, j'ai entendu parler du projet du Radis. J'ai décidé de me mettre à mon compte. » Son premier client a donc été la coopérative bellerine. Depuis, ses produits, en plus d'être vendus sur place ou par livraison, sont également disponibles dans plusieurs points de vente entre Montreux et Bex ainsi qu'au Panier de l'Abeille et dans un EMS. Cinquante espèces sont cultivées à l'année, le tout avec des engrais et produits phytosanitaires biologiques. « Je cultive des légumes majoritairement traditionnels afin de répondre à la demande. J'ai tout de même quelques produits spécifiques, comme le rutabaga, mais les consommateurs sont timides concernant les aliments qui sortent de l'ordinaire. » La maraîchère nous confie finalement que son métier est un mode de vie : « C'est un engagement, on travaille avec la nature et ce n'est pas tous les jours évident. J'ai la chance d'avoir une situation favorable avec peu de charges et une base de clients fidèles. Je cherche toutefois un partenaire pour m'aider dans cette entreprise. »

Concernant le Radis, Anne-Laure Schmuziger s'exprime : « C'est très intéressant pour les producteurs qui peuvent fixer les prix qu'ils désirent. Ces derniers ne sont pas négociés. Ça met également en valeur nos produits. Toutefois, la gestion de cette coopérative est compliquée car il y a beaucoup de membres. Si ça fonctionne, c'est grâce à des personnes qui s'investissent beaucoup plus que deux heures par mois. »

Serge Girardin :

En 2015, il avait ouvert le Grainier à Neuchâtel avant de venir s'installer deux ans plus

tard dans la cité du sel. Son jardin de la biodiversité comprend 1500 variétés de plantes comestibles. Autant dire que le choix est vaste et surtout original puisque Serge Girard cultive des plantes potagères tant anciennes que nouvelles, ainsi que des plantes aromatiques et médicinales, des céréales et même des fleurs, le tout cultivé dans le respect du produit et de la terre. Au Grainier, on trouve également des plantons : « nous les vendons pour les privés ainsi que les professionnels. » Cette année, l'entreprise a même triplé sa clientèle pour l'achat de graines et de semences. Ses produits sont vendus dans douze dépôts et une vingtaine d'épiceries. Mais il est également possible de s'inscrire pour recevoir chaque semaine un panier composés de légumes, herbes aromatiques, fleurs comestibles, fruits. Ces paniers sont accompagnés d'une gazette comprenant entre autres des explications sur certains légumes, des dictons et des recettes. Depuis l'an dernier, un dépôt vente a été installé au cœur des jardins. « Il sera inauguré au mois d'avril si les conditions liées au coronavirus le permettent, sinon ce sera reporté. Nous vendons des produits de première nécessité, nous sommes donc encore ouverts en cette période de quarantaine, selon les normes fixées pour la vente à la ferme. »

Serge Girardin nous confie au sujet du Radis que : « Beaucoup de nos clients vont au Radis car ils connaissent la variété et la qualité de nos produits. C'est un avantage, car ainsi nous savons que nous allons tout livrer et qu'il n'y aura pas de reste. De plus, pour les consommateurs, l'épicerie se situe à un endroit stratégique. En prime, cette coopérative se gère dans la joie et la bonne humeur. Ce serait bien d'avoir plus d'épiceries de ce type dans la région. En revanche, ce qui peut porter préjudice au Radis c'est notre réactivité. Nous devons faire face à des surplus de commandes. Or, nous fonctionnons en circuit court et ne faisons pas de stock. Finalement, il manque peut-être une communication concernant l'explication de certains de nos produits qui sortent de l'ordinaire et qui, du coup, peinent parfois à se vendre.

Le Radis est donc résolument une aventure familiale basée sur le respect du produit, mais également du producteur. De la terre à l'assiette il n'y a qu'un pas et cette coopérative fait brillamment le lien. Manger sainement à un prix correct, tout en profitant de produits locaux et en soutenant les producteurs, c'est donc possible !

Informations

www.leradis.ch

inscription@leradis.ch