



# Du lien social en plus des produits bio et locaux

Le magasin en vrac **Epi'vrac** a ouvert ses portes samedi à Charmey. Né dans le cadre de Jogne en mouvement, il fonctionne comme une coopérative, une première dans le canton pour ce type de commerce, et met en vitrine les produits de la vallée de la Jogne et de l'agriculture biologique.

XAVIER SCHALLER

**CHARMEY.** La rue du Centre à Charmey retrouve son épicerie. Samedi, le magasin coopératif Epi'vrac a accueilli ses premiers clients. «Le numéro 22 retrouve son rôle, se réjouit Laure Ballif, membre du comité. C'était une épicerie avant d'être un kiosque à journaux.» Et comme les anciennes épicerie, Epi'vrac propose ses produits au poids.

Cinq des huit membres du comité sont présents, pour servir et partager leur enthousiasme. L'ambiance est cosy: mur vert tendre, sol en carrelage d'époque, étagères en bois et bocaux. «Des contenants en verre et non en plastique, précise Murielle Tissot. Même si c'est quatre fois plus cher et un peu stressant lors des nettoyages.»

Certains récipients sont encore vides. Les étiquettes annoncent le futur contenu et la date de disponibilité. Outre le prix, l'étiquetage informe sur le nombre de kilomètres parcourus par les différentes denrées. «Nous voulons favoriser les circuits courts et le lien au niveau local», note Jean-Marie Samyn, responsable des producteurs locaux de la coopérative.

## Assortiment évolutif

«Dans un premier temps, il a fallu lister les producteurs et les contacter. Un travail encore en cours.» Fromage, viande, légumes, œufs, miel, pain, mais

aussi produits de nettoyage, savon ou vêtements, bientôt du lait cru. «Je vais voir à Sorens pour des glaces et contacter la pisciculture de Neirivue. L'assortiment sera évolutif.»

Le magasin privilégie les fournisseurs qui travaillent dans le respect de la nature. «Celajoue aussisurla confiance, note Murielle Tissot. Certains petits producteurs n'utilisent pas de pesticides, mais ne sont pas labélisés bio. Par contre, quand nous devons nous fournir plus loin, nous exigeons du bio.»

Une charte est signée pour chaque produit, ainsi qu'un cahier des charges. «Pour ceux qui voulaient participer, nous ne nous sommes pas contentés d'un coup de téléphone, précise Laure Ballif. Nous avons visité leurs installations. Certains se sont engagés à améliorer des choses.» Du café bio pourrait ainsi s'ajouter à celui déjà torréfié à Bellegarde et vendu au magasin.

Un autre point est très important pour Jean-Marie Samyn: Epi'vrac est partenaire de La Grue, la monnaie locale gruérienne. «Nous serons sans doute l'un des premiers magasins à l'accepter. Nous essayerons aussi de payer nos fournisseurs en grues. C'est logique puisque nous essayons de favoriser les parcours courts et le lien au niveau local.»

Epi'vrac doit offrir une alternative et non concurrencer les commerçants locaux. Dans la mesure du possible. «Pour la



Epi'vrac veut offrir une alternative et non concurrencer les commerçants locaux. Dans la mesure du possible. PHOTOS ANTOINE VULLILOUD



«Les producteurs sont encouragés à devenir coopérateurs, mais il n'y a pas d'obligation.»

**MURIELLE TISSOT,  
MEMBRE DU COMITÉ  
DE LA COOPÉRATIVE**

viande par exemple, nous proposons de la viande bio uniquement, parce que la boucherie de Charmey n'en vend pas, indique Laure Ballif. Ce n'est pas possible pour tous les produits. Du miel par exemple, tout le monde en propose.»

## Coopérateurs et bénévoles

En comptant les huit membres du comité, la coopérative compte actuellement 35 personnes, avec droit de vote

grâce à cinq parts de 40 francs. «Les producteurs sont encouragés à devenir coopérateurs, mais il n'y a pas d'obligation», souligne Murielle Tissot. A cela s'ajoutent dix-neuf bénévoles. «Avant l'ouverture, plusieurs n'ont pas compté leurs heures: l'informaticien qui a créé le site et le planning en ligne, le menuisier qui a fait les aménagements intérieurs, le graphiste aussi, même si nos logos ne sont pas encore ins-

tallés sur la devanture. Ce sera fait la semaine prochaine.»

Dans les bonnes surprises, elle signale aussi l'opération de financement participatif lancée fin 2017. En cinquante jours, les 42 000 francs demandés ont été trouvés, grâce à 278 donateurs. «Cela nous a aussi mis en confiance. Si les gens sont prêts à donner de l'argent pour ce magasin en vrac, c'est qu'ils veulent y venir.»

Toute l'équipe ressent une

belle énergie autour de ce projet. «Il crée du lien. C'est aussi l'un des objectifs. A Charmey, il y a plein de résidences secondaires. Certains sont contents de venir travailler au magasin pour rencontrer les gens du village. L'autre jour, une dame installée à Charmey depuis deux mois s'est arrêtée et a demandé ce qu'il se passait ici. Elle est rentrée se changer et est revenue pour nettoyer le frigo.» ■



## Une année apicole pauvre en miel

L'année 2019 se termine déjà pour les apiculteurs dont les récoltes de miel s'avèrent bien maigres. Les abeilles sont, elles, en bonne santé.

**NECTAR.** Un printemps pourri, trop froid. Un été trop chaud, trop sec. Cette année, les abeilles ont été aux premières loges d'une météo particulière. Les réserves de nectar s'en sont trouvées très faibles et la couche de miel sur nos tartines sera par conséquent fort fine. «Je n'ai récupéré que trois kilos de miel par colonie», constate Damien Flück, président des apiculteurs de la Veveyse. Dans son district, la majorité des

soixante apiculteurs a vécu une situation similaire. Un bilan mauvais, alors que la moyenne pluriannuelle tourne autour des vingt kilos, indique Olivier Pittet, responsable administratif du Rucher-Ecole de Grangeneuve.

Le Romontois revient sur ce printemps: «En février, il a fait beau et chaud et les abeilles se sont bien développées. Lorsqu'elles étaient nombreuses et prêtes pour aller butiner, il y a eu des vagues de froid, de pluie, de neige. Elles n'ont donc pas pu sortir.» A la mi-mai, lorsque le colza devait être en pleine floraison, Olivier Pittet a installé deux de ses ruches dans un champ. Habituellement très riche en nectar, le colza n'en a pas sécrété à cause des températures trop fraîches et a mal fleuri. «Après trois

semaines, elles étaient en situation de famine.» Constitué de tilleul, de framboisiers, de mûriers et d'autres arbres de lisière, le miel d'été, dont la récolte s'achève ces jours, n'a pas été plus prolifique. «Les forêts avaient trop soif.»

## Une tendance à la baisse

Président des apiculteurs de la Gruyère, David Gremaud a été plus chanceux: «J'ai fini de récolter le miel de mes 22 ruches dimanche. J'aurai entre 12 et 15 kilos par colonie.» C'est qu'il a pris ses quartiers dans les gorges de la Jogne. Jouissant d'un climat moins sec, l'endroit compte davantage de lisières et de diversité, suppose-t-il. Depuis 2003, année où il a commencé l'apiculture, David Gremaud a remarqué

une diminution de la production de miel. «C'est multifactoriel. Parfois, les colonies sont trop faibles. Parfois, elles sont contaminées par le varroa.»

Si le miel 2019 se fait denrée rare, ses productrices sont, elles, en bonne santé, relèvent les apiculteurs. «Il ne faut pas être alarmiste! Le nombre de colonies est stable et elles sont actuellement fortes et saines», insiste Olivier Pittet. Le canton compte quelque 800 apiculteurs et 9900 ruches. Les apiculteurs s'attendent dès maintenant au traitement contre le varroa et préparent leurs ruches pour l'hiver. «Ce n'est que lorsqu'elles auront passé l'hiver que l'on sera certains de leur état de santé», conclut, prudent, Damien Flück.

CLAIRE PASQUIER

## A l'agenda

### BROC

Electrobroc: visite gratuite en individuel. Réservations à [visite@groupe-e.ch](mailto:visite@groupe-e.ch)  
Ma, me, je et sa 14 h.

### BULLE

Centre: Marché folklorique, avec diverses animations.  
Je 8 h-14 h.

### ESTÉVENENS

Jardin de la passion: soirée de conseils sur le jardin.  
Me 18 h 30.

### LE PÂQUIER

Carmel: messe. Ma 19 h 30.

### LA TOUR-DE-TRÈME

Café des Ormeaux: rencontre de patois.  
Ma 19 h-20 h 30.