

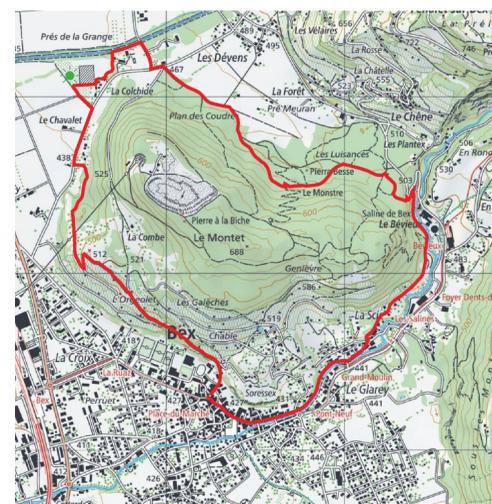
# LE PLEIN DE NATURE

## DEUX BALADES PRÈS DU VERGER DE BEX

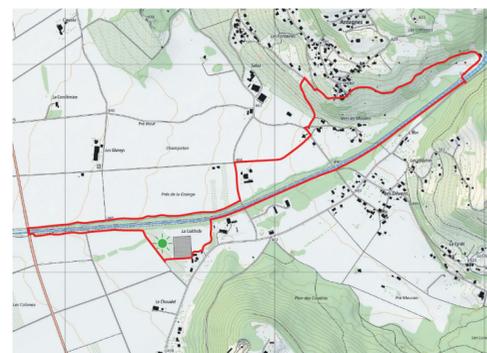
L'été c'est aussi les plaisirs du plein air, les balades, les pique-niques, l'observation de la nature, la sieste sous les pommiers...

On avait envie de vous proposer de découvrir la région de Bex et le premier verger de la Fondation Opaline (le petit soleil vert que vous trouvez sur chaque carte). Ici 2 itinéraires faciles d'une durée d'environ 2h au pied des Dents du Midi.

Ces balades ainsi que d'autres sont disponibles sur le site internet [www.villars-diablerets.ch](http://www.villars-diablerets.ch)



- < 1. LE TOUR DU MONTET**  
A travers forêts de châtaigniers, vignoble et clairières, la colline du Montet est un lieu préservé et riche à deux pas du bourg de Bex.
- > 2. LES DÉVENS-ANTAGNES**  
Une petite marche depuis le hameau des Dévins/Bex. La balade remonte le long de la Gryonne jusqu'à Antagnes par le sentier du sel puis on redescend sur Salaz avant de traverser à nouveau la Gryonne pour rejoindre Les Dévins.

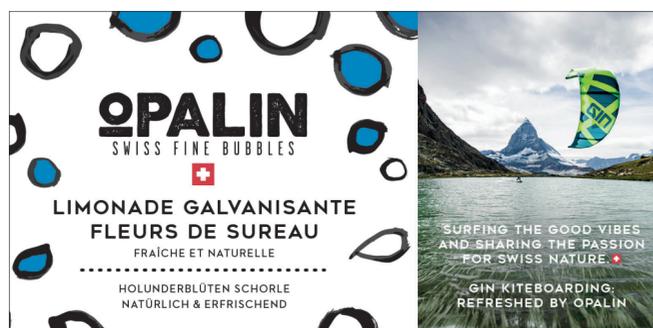


## ÉDITIONS LIMITÉES

### DES BOUTEILLES qui nous relie à la Nature

Lancement de 2 éditions limitées de nos limonades OPALIN à l'effigie du PALP Festival et de GIN Kiteboarding, des partenaires qui valorisent le patrimoine suisse et qui partagent nos valeurs. Vous avez envie de nous proposer des partenariats pour de nouvelles éditions limitées ?

Contactez [fanny@opaline-factory.ch](mailto:fanny@opaline-factory.ch)



**OPALIN**  
SWISS FINE BUBBLES  
L'envoi de ce journal a été assuré par les ateliers St Hubert, ateliers protégés. Merci à eux!

Des événements que nous soutenons.

### MAI-SEPTEMBRE

**PALP Festival VS**  
Une longue liste de superbes événements-concerts dans les recoins les plus inattendus du Valais. Le carrefour entre culture musicale, gastronomique, historique souvent en pleine nature.  
[www.palpfestival.ch](http://www.palpfestival.ch)

Invitations sur demande dans la limite des stocks disponibles auprès de [fanny@opaline-factory.ch](mailto:fanny@opaline-factory.ch).

### 14 - 16 JUIN

**Festival des 5 Continents - MARTIGNY VS**  
La découverte des Musiques et Cultures du monde. Il donne au public une occasion privilégiée de rencontres en mettant l'accent sur des découvertes musicales des cinq continents, des dégustations culinaires ainsi que des animations favorisant le vivre ensemble. [www.5continents.ch](http://www.5continents.ch)

### JUILLET

**Beyond Barriers destination Islande**

Un trek autonome à travers l'Islande pour soutenir la Société suisse de la sclérose en plaques et développer des projets d'accompagnement pour les personnes atteintes. Les fondateurs du projet sont Emilie Talbot, atteinte par la maladie, et Nicolas Grandjean. Ils souhaitent véhiculer un message positif à travers le sport et l'évasion, et récolter un maximum de fonds pour la Société SEP. [www.beyondbarriers.ch](http://www.beyondbarriers.ch)

### 7 - 18 AOÛT

**Winterthurer Musikfestwochen WINTERTHUR ZH**

Un festival de musique à but non lucratif pour tous les âges pour partager de bons moments musicaux, artistiques et gastronomiques au centre de Winterthur. [www.musikfestwochen.ch](http://www.musikfestwochen.ch)

### 15 AOÛT - 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE

**Theaterspektakel - ZÜRICH ZH**  
Carrefour international de compagnies théâtrales indépendantes, ce festival propose dans un cadre en pleine nature une programmation théâtrale originale, des points de rencontre et de gastronomie qui vous feront voyager. [www.theaterspektakel.ch](http://www.theaterspektakel.ch)

### 24 - 25 AOÛT

**Festivalavida - CUGY VD**

Parce que la musique rassemble tout le monde, de tout âge, en situation de handicap ou non. La Fondation Echaud vous propose ce festival de musique pour un moment de plaisir, de partage et de belles rencontres. [www.festivalavida.ch](http://www.festivalavida.ch)

### 8 SEPTEMBRE

**MyRun4Help - CHEVILLY VD**

Course à pied dans de magnifiques paysages au pied du Jura pour soutenir des jeunes en situation de handicap. Courses de différents niveaux ouvertes à tous et une superbe atmosphère d'entraide. L'équipe OPALINE y sera et vous y attend! [www.myrun4help.ch](http://www.myrun4help.ch)

### 11 ET 18 SEPTEMBRE

**Ateliers d'apiculture dans le verger de La Fondation Opaline VD**

Deux ateliers avec un apiculteur qui emmène les enfants dans le monde de la ruche et de ses habitantes. [www.lafondationopaline.org/projets/ateliers](http://www.lafondationopaline.org/projets/ateliers)



# NOTRE NOUVELLE PRESSE



REVUE SEMESTRIELLE, PRINTEMPS-ÉTÉ 2019



© Olivier Lovoy

**Co-fondatrice**  
[safia@opaline-factory.ch](mailto:safia@opaline-factory.ch)

## NOUS POUVONS tous faire un geste

La transition écologique passera par une notion humaine, de solidarité et de partage. Tisser des liens humains et nourrir notre lien à la Nature.

L'économie régénératrice valorise ces liens. Opaline en est un exemple concret. Et chacun peut y contribuer ! Aujourd'hui, Opaline est soutenue par plus de 2'000 boulangers, cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Grâce à eux et à nos agriculteurs partenaires, nos jus et limonades sont des boissons locales et éthiques qui peuvent être achetées aux quatre coins de la Suisse.

Depuis 2018, notre Fondation, soutenue par des parrainages et un reversement de marge par bouteille Opaline vendue, cultive un premier verger participatif à Bex. Sa mission ? Collaborer avec un agriculteur, un ornithologue et un apiculteur pour cultiver ensemble un lieu de vie. Organiser des ateliers didactiques pour permettre à toutes et à tous d'y trouver du plaisir.

Grâce à cet écosystème, proposer de l'Opaline dans un point de vente, boire de l'Opaline ou soutenir sa Fondation, c'est à chaque fois un geste qui contribue positivement à cette transition. MERCI à toutes celles et tous ceux qui font ce pas. Vous contribuez avec nous à une économie humaine et respectueuse de la Nature. ♦

## L'ÉDITO de Christian Arnsperger

Il nous faut réduire nos flux d'énergie et de matière afin de ramener notre empreinte écologique à l'équivalent d'une seule planète. Nos manières de produire, d'investir et de consommer doivent se transformer. Il faut que nous puissions vivre de façon permanente à l'intérieur des limites de la biosphère, tout en développant une culture de la convivialité et de la justice.

Le recyclage et l'efficacité énergétique ne suffisent pas. Notre problème de base est que nous ne maîtrisons pas l'augmentation constante des volumes globaux d'extraction et de consommation de ressources. Jamais auparavant nous n'avons eu à nous demander si nous étions collectivement « sur-développés ». Ce moment est venu.

Il nous faut tabler sur la libre expérimentation citoyenne pour explorer des alternatives au « croissanceisme ». C'est cette libre expérimentation que nos démocraties doivent encourager.

Inaugurons, par exemple, un « parlement du long terme ». Réformons la création monétaire pour qu'elle soit basée sur l'empreinte écologique.

Explorons de nouvelles manières de produire, régénératives plutôt qu'extractives. Construisons des modèles d'affaires basés sur l'autolimitation intelligente plutôt que sur la maximisation des ventes et des bénéfices.

Mettons en place une meilleure distribution des richesses, par exemple à travers une comptabilité des ressources et une taxation de l'empreinte écologique ajoutée. Réfléchissons, en tant que citoyens, sur le sens de nos vies, sur le rôle que nous attribuons à la consommation et à la quête du « toujours plus », sur notre peur chronique de manquer.

Nous progresserons ainsi collectivement, enfin, vers une économie respectueuse des vrais rythmes des humains et de la planète.



**Professeur en durabilité et anthropologie économique à l'Université de Lausanne**  
[christian.arnsperger@unil.ch](mailto:christian.arnsperger@unil.ch)



© Céline Michel et DR

## LA VIE AU VERGER

Le verger participatif de la Fondation Opaline vous attend à Bex, VD, à la route des Mines de Sel 10. Vous pourrez y découvrir des pierriers à hermines, des nichoirs de toutes sortes, diverses variétés de pommiers ainsi que des panneaux didactiques. Divers ateliers y sont aussi organisés tout au long de l'année. Si vous avez des envies ou des idées pour des ateliers, vous pouvez nous les faire parvenir par mail à [info@lafondationopaline.org](mailto:info@lafondationopaline.org)

PLUS D'INFORMATIONS : [www.lafondationopaline.org](http://www.lafondationopaline.org) | [www.opaline-factory.ch](http://www.opaline-factory.ch)

## QUESTION DE FANS

« Pourquoi les jus et limonades Opaline sont-ils plus chers ? »

C'est vrai que les jus et limonades OPALINE peuvent paraître plus chers que les autres boissons disponibles sur le marché. Choisir Opaline, c'est choisir une boisson locale mais c'est aussi voter pour une économie plus humaine et écologique.

### Un prix constant, quels que soient les aléas climatiques

En 2017, alors que la campagne de pommes et poires a été catastrophique et que la rareté a fait monter les prix, nous avons volontairement maintenu nos conditions et absorbé l'impact pour éviter que nos partenaires n'en souffrent.

### Une production durable

Presser et embouteiller sur une ligne fournie en énergie solaire, recycler les restes de fruits en biogaz. C'est aussi notre gage de durabilité.

### La considération équitable des acteurs de sa chaîne de valeur

A l'écoute des besoins de chacun en assurant une approche équitable pour tous, un équilibre qui traduit nos valeurs.

### Une économie régénératrice

Pour chaque bouteille de jus (25cl)

de limonade vendue, nous versons 5 centimes à la Fondation OPALINE qui a déjà planté 900 arbres afin de contribuer à préserver la biodiversité suisse, à soutenir une agriculture humaine et durable et proposer des ateliers éducatifs.

### Le bien-être de ses collaborateurs

OPALINE c'est aussi un mode de gouvernance axé sur la confiance, la bienveillance et le respect de l'humain, et ça génère beaucoup de bonheur !

### Des liens au sein de sa communauté

Être à l'écoute, développer des solutions propres à chacun, ça a un

coût. Mais collaborer au service de l'Humain et de la Nature n'est pas une opération financière. C'est une opération humaine.

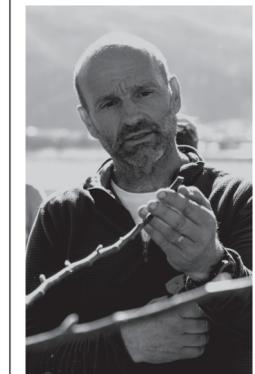
Notre équipe aura mis 9 ans à atteindre son seuil de rentabilité, c'est beaucoup mais nous sommes en mesure de partager bien plus qu'un « bon jus local ». Nous avons démontré la viabilité d'un modèle d'économie régénératrice avec des boissons proposées au juste prix, celui qui intègre les externalités écologiques et sociales. Envie de soutenir ce projet ? Alors votez pour lui, pour nous et rejoignez le mouvement ! Santé ! ♦

## RECRÉER DU LIEN est essentiel

Urbain Girod est notre premier arboriculteur-partenaire dans le cadre de La Fondation Opaline. Grâce à lui, 900 pommiers mi-tiges bio ont pu être plantés depuis le printemps 2018. Plus qu'un verger, ce coin de nature situé à Bex est un lieu de vie et d'échange pour petits et grands qui peuvent venir s'y promener comme assister à des ateliers de sensibilisation à la nature.

« Rendre nos terres accessibles, faire sortir les gens des villes et revaloriser notre métier d'agriculteur. C'est ce qui m'a plu dans ce projet qui est né lors d'une discussion dans un bar avec Sofia. Nous, les agriculteurs, avons de la peine à expliquer ce que nous faisons alors que je sens que les gens ont besoin de comprendre notre travail. Ils veulent savoir. Ils veulent surtout être rassurés. A force de lire les journaux, le grand public pense qu'on fait tout faux, qu'on détruit les sols alors que ce n'est pas du tout le cas. On n'a aucun intérêt à détruire notre outil de travail qu'est la terre. Comme parler aux gens n'est pas forcément notre fort, La Fondation Opaline permet de rétablir ce lien essentiel entre le grand public et nous, agriculteurs. »

Pour l'instant, les personnes qui viennent sur le verger sont surtout des gens qui sont déjà sensibles à la nature. Une grande partie de la population est encore complètement déconnectée de la terre et il va certainement falloir une ou deux générations pour que les choses changent. Mais je reste optimiste. Surtout quand je vois des enfants qui viennent assister à des ateliers organisés dans le verger. Peut-être que, comme pour le tri des déchets, ce sont eux qui vont rentrer à la maison et expliquer à leurs parents ce qui se passe dans la nature et pourquoi il est si important d'en prendre soin. » ♦



© Céline Michel

AIDEZ-NOUS À FAIRE GRANDIR LA FAMILLE D'OPALINE : PARTAGEZ CE JOURNAL AVEC VOTRE CLIENTÈLE ET AFFICHEZ LE POSTER DU MILIEU. À VOS PLUMES POUR NOUS INSPIRER EN PARTAGEANT UNE HISTOIRE, UN POINT DE VUE OU UNE AVENTURE POUR LA PROCHAINE ÉDITION [FANNY@OPALINE-FACTORY.CH](mailto:fanny@opaline-factory.ch)

# BONJOUR.

OPALINE PRODUIT DES JUS ET DES LIMONADES  
AVEC UNE EMPREINTE POSITIVE À CHAQUE ÉTAPE DE SON PARCOURS.

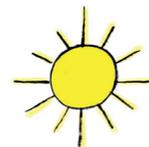
AUJOURD'HUI ELLE VOUS INVITE À CULTIVER AVEC NOUS  
UNE SOCIÉTÉ PLUS RESPECTUEUSE DE L'HUMAIN ET DE LA NATURE.



La Fondation OPALINE cultive des **vergers participatifs** pour sauvegarder la **biodiversité** et permettre à chacun.e de **se reconnecter** à la Nature.



OPALINE soutient une agriculture de **proximité** avec la production de **limonades et jus locaux et naturels**.



Pressés frais à quelques kms de Sion, sur une ligne fournie à l'**énergie solaire**.



5 cts par bouteille achetée sont **reversés** à la Fondation OPALINE.

DU LOCAL. DE L'HUMAIN. DE LA NATURE.

**CHAQUE BOUTEILLE COMPTE.**

MERCI.

[www.opaline-factory.ch](http://www.opaline-factory.ch)

Prix Suisse de l'Éthique  
Lauréat 2014 HEG-VD



# ICI, ON VOTE TOUS LES JOURS.

La Fondation OPALINE cultive des **vergers participatifs** pour sauve-garder la **biodiversité** et permettre à chacun de **se reconnecter** à la Nature.

OPALINE soutient une agriculture de **proximité** avec la production de **limonades et jus locaux et naturels**.



5 cts par bouteille achetée sont **reversés** à la Fondation OPALINE.

Pressés frais à quelques kms de Sion, sur une ligne fournie à l'**énergie solaire**.

DU LOCAL, OUI.  
MAIS AUSSI, DE L'HUMAIN ET DE LA NATURE.

**CHAQUE BOUTEILLE COMPTE.**

MERCI.

[www.opaline-factory.ch](http://www.opaline-factory.ch)

Prix Suisse de l'Éthique  
Lauréat 2014 HEG-VD

