

«Panorama des producteurs et détaillants proposant des produits régionaux»



Liste des producteurs de produits locaux

	Localité	Producteurs Adresse	telephone	Viandes	Fromages	Légumes	Fruits	Miel	autres	Labels	présence au marché	Vente directe	Ecole à la ferme	période/horaires/ commande
district de Vevey	1	Corseaux Bühler-Genolet E. et J. Rte de Chatacombe 11	021 921 26 17	b						BIO	•			sept-oct-nov sur réservation
	2	Blonay Vuadens Jacqueline Chenalettaz 50	021 943 60 69						Bouquets fleurs de saison		V			horaire du marché
	3	Chamby Baehler C. et J. Ferme des Prévondes	021 964 43 59	b					1/1, 1/2, 1/4 bête, parée et détaillée	NB	•			sur commande
	4	Glion Lenoir Serge Rte des Avants 22	021 963 61 50		•				Fromage de chèvre, cabri	PI	V	•		libre, également livraisons
	5	Glion Tellenbach Bernard Ferme de Valmont	079 232 20 73	a						AJ	M V			horaire du marché
	6	La Tour-de-Peilz Bühmann Willy Rte de Chailly 256	021 944 11 82	b	•	•	•		p-d-t, jus de pommes	PI		•		me+ve 16h30-18h, sa 9h-13h
	7	St-Légier Ducraux Olivier Rte du Tirage 9	021 943 31 87			•			jus de pommes, jus de carottes	PI	V St-			horaire du marché
district de Lavaux	8	Chexbres Martin Georges La Grange-à-Jaunin/Puidoux	021 946 25 01	b/v/pc /vo/a					œufs	PT	L	•		ma-sa 9h-12h, 13h30-18h +self-sevice tous les jours
	9	Forel Flotron Daniel Ch. de Mau-Paccot 7	021 781 13 93		•	•			p-d-t, œufs, pain	PI				horaire du marché
	10	Forel Gavin J.-C. et S. Ch. Des Carboles 7	021 781 23 52			•	•		confitures, sirops, raisinée, œufs	PI	V			horaire du marché
	11	Forel Reymond Gaston la Maillardoulaz	021 781 13 23	l			•		p-d-t, œufs	PI		•		libre
	12	Forel Schlunegger Pierre Ch. Tour de Gourze 9	021 946 28 88	ca	•				Produits caprins	PT		•		10h-12h, 16h-18h
	13	Grandvaux cave d'Aucrét Domaine d'Aucrét	021 799 36 75			•			pruneaux et raisins à la lie	PT		•		lu-ve 8h-12h, 13h30-18h, sa 8h-16h
	14	La Croix-sur-Lutry Luchino Serge Ch. de la Grangette	021 791 26 24			•	•		herbes aromatiques	BIO		•		ma+ve 17h30-19h
	15	Puidoux Chevalley J.-J. Le Parchet	021 946 10 09	b/c			•		lait, salami	PI		•		libre
	16	Puidoux Chevalley Jean-Rémy Primapraz	021 946 39 76	b		•			crème, lait, pain, fleurs à couper	PI		•	•	self-service, 8h-19h
	17	Puidoux Wüthrich Andreas Praz Constant	021 946 27 34			•			tourisme rural	B	V	•		libre
district d'Aigle	18	Aigle Cheseaux Bertrand Rte d'Evian 32	024 466 35 83				•		Fruits à pépins, jus de pommes	PI		•		sept-nov: lu-sa, déc-mai: je-sa 10h-12h, 13h-18h30, (sa 17h)
	19	Bex Darbellay Joseph Chiètres	024 463 15 08	b					1/2 ou 1/4 bête	NB PT		•		oct-mai
	20	Bex Croset Charles-Henri Vauvrise 2	024 463 28 03				•		p-d-t, huiles tournesol, noix	PT		•		libre
	21	Bex Nicollerat G. et A.-L. Planche de Fy 8	024 463 28 46	b		•	•		jus de pommes, p-d-t, bois de feu	PI		•		juillet-mars
	22	Ollon Gerber Michel et Denise le Verger	024 499 11 82	vo		•	•		autres, confitures, sirops			•		libre
autres	23	Ollon Petralia Onorio et Ruth Rte de Panex	024 499 20 30				•		conserves de plantes et fruits	BIO		•		sur rendez-vous
	24	Chatel-St-Denis Coopérative du marché paysan de la Veveysse local: centre du village	021 947 47 79	b/v/p a/vo	•	•	•		aventure sur la paille	PI		•	•	sa 8h-12h
	25	Mollie-Margot Baumgartner Andreas Ch. De la branche 4	021 781 02 10		•	•			céréales, produits laitiers	B		•		par téléphone
	26	Palézieux village Hockenjos Christian	021 907 89 08	p					porc en quartier	BIO		•		sur commande
	27	Ropraz Savary Jean-Daniel et D. le Mélèze	021 903 23 11						brunch à la ferme pour groupes	PT		•		toute l'année

Marchés: • La Tour-de-Peilz: jeudi matin • Montreux: vendredi matin (marché couvert et sur les quais)
• St-Légier: mercredi matin • Vevey: mardi et samedi matin

Les détaillants du district de Vevey qui vendent des produits locaux

	Localité	Détaillants Adresse	telephone	Fromages	Viandes	Légumes	Fruits	Miel	autres
boucheries	1	Blonay Grumser Rue du Village 30	021/943 30 15	b/p/a/ c/vo					• champignons
	2	Clarens Riviera Lipka frères SA Rue du Collège 42	021/989 82 82	b /a/c					cheval poisson
	3	Montreux Suter Viandes SA Av. du casino 55	021/963 73 63	b* p/c					
	4	Vevey Matthey rue de Lausanne 7	021/921 10 53	b*/p a/c/vo					
	5	Vevey Ruchet rue des deux-marchés 5	021/921 24 96	c					
	6	Vevey Stuby Av. Guisan 21	021/921 66 51	a/c					
	7	Blonay de Blonay Rue du Village 17	021/943 12 38	C/V B					• double-crème
laiterie	8	La Tour-de-Peilz de la Poste Av. de Traménaz 2	021/944 24 91	C/V B					• double-crème
	9	Vevey de la Grenette rue des deux-marchés 27	021/921 23 45	C/V B					• tomates, crème, meringues
	10	Vevey du Simplon rue du Simplon 35	021/921 14 59	V					• raisins à la lie
	11	Chernex de Chernex Rue des Deux Fontaines 2	021/981 10 19	C/V B		•	•		
	12	Montreux de Belmont Av. de Belmont 21	021/963 31 50	C	c				•
	13	Montreux de Gruyère R. de l'Egl. Catho. 9bis	021/963 25 22	C/V					•
	14	St.-Légier La Chiesaz	021/943 15 92	C/V					
	15	Blonay marché Martine Rue Tercier 14	021/943 12 27	C/V		•	•		
	16	Brent de Brent Rte de Blonay 1	021/964 34 19	C/V	c		•	•	
	17	Clarens du Basset Rue du Lac 141	021 964 61 01	V	c				
laiteries-épiceries	18	Glion Marché 4 saisons rte de Glion	021 963 21 47	C/V	b/p/a c/vo				
	19	Jongny Richert Route de Châtel	021 921 12 58	V	c				
	20	Montreux du Chêne rue du Pont 18	021 963 95 62	V				•	•
	21	La Tour-de-Peilz Chez Victoria Av. de Traménaz 2	021 944 27 42					•	•
	22	Vevey de la Grenette rue des deux Marchés 27	021 921 65 79					bio	
épiceries	23	Vevey des trois momes rue Louis Meyer 14	021 921 40 72					•	•
	24	Vevey Vita sante Av. Paul Ceresole 5	021 922 84 54	c bio					•

Légende: viande: b=bœuf, b'=label Charolais, b*= Viande de nos Monts, v=veau, p=porc, a=agneau, vo=volaille, c=charcuterie, ca=cabri, l=lapin, fromages: C=chèvre, V=vache, B=brebi, Labels: NB=natura beef, AJ=agneau de Jaman bio; PT=produits du terroir, PI=production intégrée; B=biodynamie, marchés: V=Vevey, SL=St-Légier.

Généralement, les détaillants signalent le nom ou la provenance des produits locaux dans leurs étals. C'est également le cas dans certaines grandes surfaces. Pour les marchés, n'hésitez pas à poser la question.

Trois agriculteurs répondent à nos questions

Le point de vue de Prométerre

Les responsables de l'agriculture vaudoise se réjouissent de toute action contribuant au rapprochement ville-campagne et à une mise en valeur des produits de notre sol, au travers de circuits courts ou de proximité. À ce titre ils saluent et encouragent les démarches entreprises par les animateurs du programme «Agenda 21» de la Ville de Vevey.

La vente directe des produits agricoles responsabilise le producteur. La suppression de tout intermédiaire apporte, tant au vendeur qu'à l'acheteur, un plus à la fois économique et relationnel.

Il ne faut toutefois pas perdre de vue que la vente directe ne peut se pratiquer que pour une part relativement modeste des produits mis sur le marché. Proximité, garantie d'origine et qualité ne sont pas l'apanage des seuls adeptes de la vente directe. Les grandes ou petites surfaces de vente sont aussi très attentives à ces critères.

Ainsi, si nous souhaitons vivement un développement des marchés à la ferme ou de la vente directe sous ses diverses formes, nous savons que cette manière de commercialiser ne remplacera pas les magasins traditionnels ou les grandes surfaces. L'une restera toujours complémentaire des autres.

Henri Mamin, président de Prométerre

Questions de l'Agenda 21	Willy Bühlmann
Comment a évolué votre revenu ces dix dernières années ?	WB - Malgré les difficultés du monde agricole, mon revenu a pu rester stable au prix de nombreux efforts de diversification.
Qu'est-ce qui vous motive aujourd'hui à exercer votre profession d'agriculteur ?	WB - J'adore suivre toute la chaîne, du produit jusqu'au consommateur. Une belle récolte, c'est être à moitié payé! Entre nous: j'adore me promener dans mes cultures...
Comment ressentez-vous la dépendance des paiements directs ?	WB - Ils fournissent un complément appréciable. La vente directe au consommateur permet toutefois d'en diminuer la dépendance.
Que pensez-vous de cette fonction secondaire de «jardinier du paysage» de l'agriculteur ?	WB - Ce n'est pas péjoratif. Si on ne fauchait pas les champs, de nombreux désagréments apparaîtraient, comme le risque d'incendie. C'est en partie grâce aux agriculteurs que les gens s'arrêtent pour faire une photo du paysage.
D'une manière générale, comment qualifiez-vous vos rapports avec les citoyens ?	WB - Je suis en contact avec ceux qui s'intéressent au monde agricole, il faut informer le mieux possible ceux qui ignorent tout de notre travail.

Questions personnelles

Est-ce que vous pensez que la vente directe dispose d'un potentiel de développement dans la région.

WB - Ce créneau prend de l'essor, mais il ne dépassera pas un certain seuil, car c'est très contraignant de faire de la vente directe. C'est complémentaire quand on doit de toute façon être présent, mais tout le monde n'en a pas la possibilité.

W. Bühlmann
La Tour-de-Peilz
Taille de l'exploitation:
26 hectares
Nombre d'employés:
2 familles, + 1 ouvrier
+ cueilleurs saisonniers
Type de culture:
fruits, blé, orge, maïs,
fromage, miel, vin

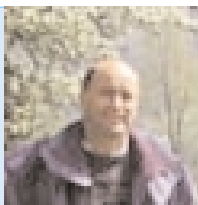


«J'adore le contact et j'aime vendre des beaux produits aux gens.

L'agriculture a trop eu tendance à produire sans s'occuper de la vente».

« Si les pâturages n'étaient plus entretenus, broussailles, ronces et orties apparaîtraient et la forêt reprendrait ses droits en 15 à 20 ans ».

Ernest Bühler



ing. Hes - Corseaux
Production: bœuf bio,
label bourgeon,
« Viandes de nos Monts »

EB - Je suis d'une famille paysanne, j'ai toujours eu cette fibre en moi. Je suis sensible à l'environnement et désire apporter ma contribution dans ce domaine.

EB - Ils apportent une certaine sécurité même si on ne sait pas comment ils évolueront, de ce fait on n'a pas la maîtrise de notre budget.

EB - Un dicton fribourgeois dit: Dieu a fait la montagne, la montagne a fait les armaillis, les armaillis ont fait le pays. L'image de « jardinier du paysage » est un peu réductrice, mais c'est grâce à l'agriculteur qu'on jouit de paysages si variés.

EB - Il y a parfois des problèmes de communication entre agriculteurs et citadins. Les marchés offrent des occasions de se rencontrer pour mieux dialoguer.

Pourquoi avez-vous choisi de produire de la viande bio, et le label « Viandes de nos Monts » ?

EB - J'ai une structure d'exploitation proche du bio par nature! Comme conseiller agricole, je souhaitais pratiquer le bio pour en identifier les difficultés.

Quels avantages a le consommateur s'il effectue ses achats directement chez le producteur ?

EB - Il sait exactement d'où provient la viande et comment elle est produite. Il peut voir les bêtes qu'il va consommer, les suivre au quotidien.

Andreas Wüthrich

AW - Les revenus à la baisse sont compensés plus ou moins pour l'heure par l'augmentation de la production et les paiements directs.

AW - Mécanicien de formation, mes origines campagnardes m'ont rattrapé: l'agriculture est une vraie vocation pour moi.

AW - C'est une bonne chose de lier ces paiements à l'environnement, dommage que pour certains cela ne soit qu'une façon de survivre.

AW - Cette fonction justifie en partie les paiements directs, seulement on n'a pas tous la même conception du jardin ! J'aurais personnellement plutôt tendance à planter des arbres, alors qu'un autre rasera tout ce qui pousse.

AW - J'apprécie beaucoup le contact avec les citadins, notamment avec ceux qui viennent en vacances chez nous, c'est très positif.

Par quelles filières écoutez-vous vos produits ?

AW - Au travers de deux distributeurs diététiques. Outre la vente directe, nous envoyons régulièrement du fromage par la poste. La vente directe représente environ la moitié de nos ventes.



Les Produits du Terroir Vaudois

Des conditions très variables ont permis aux agriculteurs du canton d'offrir une vaste palette de spécialités régionales. En effet, le terroir vaudois réunit sur son territoire le Jura, le Plateau et les Alpes. Des vignes du bassin lémanique aux alpages tant jurassiens qu'alpins, l'agriculture vaudoise s'étend de 370 à plus de 2000 mètres d'altitude.

C'est pour valoriser cette production que la marque « les Produits du Terroir Vaudois » a été créée. Pour obtenir ce label, les producteurs doivent respecter les exigences d'un cahier des charges spécifique.

Plus d'info sur le site:
terroir-vaudois.ch

A. Wüthrich - Puidoux
Taille de l'exploitation:
12 hectares
Production: fromage,
beurre, épeautre
Mode de production:
biodynamie
Tourisme rural

« J'aimerais nuire le moins possible à l'environnement, il faut penser aux générations suivantes ».

Naissance d'une interprofession



L'association «Viandes de nos Monts» en chiffres

L'association Viandes de nos Monts réunit aujourd'hui (1.4.02) cent-quinze éleveurs (domiciliés dans les districts de Vevey, de Lavaux, d'Oron, de la Glâne-Veveyse et d'Aigle) et les cinq artisans-bouchers suivants: Boucherie Roger Matthey, à Vevey – Boucherie Suter SA, à Montreux – Boucheries François et David Blanc, à Blonay et Châtel-St-Denis. - Boucherie Gérard Simon, à Vevey – Boucherie Savoy SA, à Attalens, le tout sous la supervision indépendante du service vétérinaire.

Agenda 21: Dans quel contexte ce label a-t-il vu le jour?

F. Margot: Cette démarche est née de la stimulation provoquée par la première crise de la vache folle, elle est le fruit d'une concertation entre quelques éleveurs et bouchers de la région de Vevey, tous passionnés par leur métier et persuadés de la qualité de la viande de bœuf de leur propre élevage.

A. 21: Quel est le principe fondamental du label?

F. M.: Il se fonde sur la conviction que le consommateur accorde sa confiance à un produit alimentaire lorsque, en raison de la proximité de sa production, il connaît sa provenance et parvient à identifier son origine. C'est la raison du vif succès remporté par ce label.

A. 21: Le critère d'obtention du label ne dépend-il que du facteur de proximité?

F. M.: Le label va bien au-delà; il est avant tout une marque de qualité. Il n'est, par exemple, attribué qu'aux sujets de race à viande obtenant une classification qualitative minimale dans l'échelle officielle. Une période de rassissage des quartiers de deux semaines au moins en chambre froide fait partie du cahier des charges du label. N'oublions pas qu'un rayon de 30 km pour la provenance des bêtes – par rapport aux abattoirs de Clarens – est une exigence qui garantit un temps de transport réduit au minimum.

A. 21: Quel est le rôle de l'artisan-boucher dans cette filière?

F. M.: Les maîtres-bouchers associés à Viandes de nos Monts mettent tout leur tour de main pour découper et apprêter les morceaux bientôt présentés en front de vente munis de cocardes. Ces dernières en garantissent l'identité et la traçabilité tout au long de la chaîne de production.

A. 21: En quoi ce label s'inscrit-il dans les principes du développement durable?

F. M.: En mangeant de la «Viandes de nos Monts», on sauvegarde l'arrière-pays, ses hommes, son savoir, son environnement et son architecture. Quoi de plus durable?



Interview de M. F. Margot, président de l'association «Viandes de nos Monts»

Alimentarium MUSÉE DE L'ALIMENTATION



28 juin

29 & 30 juin

Inauguration officielle

Week-end portes ouvertes:

Entrée gratuite · Animations



FONDATION
ALIMENTARIUM

Quai Perdonnet – 1800 Vevey
Tél. 021 924 41 11 – Fax 021 924 45 63
www.alimentarium.ch - alimentarium.vevey@nestle.com

Publicité

Exposition «Découvrir le sol»

Du 17 au 29 juin, le sol et les produits locaux sont à l'honneur au centre St-Antoine à Vevey.

Organisée conjointement par l'Agenda 21 de Vevey et les Parcs et Jardins, l'exposition permet de découvrir l'univers fertile et fragile du sol. Vous y découvrirez notamment le rôle fondamental joué par les micro-organismes et les vers de terre.

Les moments forts d'une famille paysanne

«La clé du sol», un court-métrage de Jacqueline Veuve qui suit au jour le jour la vie de la famille Chevalley, dont la ferme se situe sur les hauts de Vevey. Vidéo en boucle.

Samedis 22 et 29 juin: animations et démonstrations

- Au sous-sol: dégustations gratuites de produits locaux en compagnie de leurs producteurs.
- Présentation au rez-de-chaussée d'animaux de la ferme.
- Cours de compostage: pour améliorer la fertilité de votre jardin et mieux gérer le recyclage des déchets organiques - entre 10h et 12h, gratuit.



En l'espace de 30 ans, la totalité de la couche arable transite par le tube digestif des vers de terre!



Terrarium de vers de terre.

Découvrir toutes les richesses de notre terre...

CONCOURS POUR LES ENFANTS

Les enfants recherchent des indices en parcourant les quinze panneaux didactiques de l'exposition. Un prix attend chaque participant qui prendra également part au tirage au sort final avec, à la clé, des bons d'achats au centre commercial et des invitations à L'Alimentarium et au Musée du blé et du pain à Echallens.

Visites de classes et de groupes

Inscription pour une visite commentée sur une ou deux périodes au numéro suivant: 021 925 53 55.

Achats de proximité et énergie grise

Ces schémas démontrent le très net avantage – du point de vue de l'énergie et du trafic – de l'achat de produits locaux chez le détaillant ou au marché.

Moins de transports – moins de pétrole



1 botte d'asperges
du Mexique, importée par avion, achetée en février, nécessite 5,0 litres de pétrole

1 botte d'asperges
de Suisse, achetée en mai, nécessite 0,3 litre de pétrole



1 kg de fraises
d'Israël, importé par avion, acheté en mars, nécessite 4,9 litres de pétrole

1 kg de fraises
de Suisse, acheté en juin, nécessite 0,2 litre de pétrole

Calcul des valeurs:
Niels Jungbluth,
ESU-Services, Uster

La vente directe a-t-elle des effets pervers?

Si les mérites de la vente directe ont jusqu'ici été largement vantés, on peut légitimement se demander si elle n'engendre pas un effet pervers par une augmentation du trafic – les producteurs étant le plus souvent situés hors lotissement. Le bon sens suffit à lever cette crainte: on privilégiera un achat à la ferme à l'occasion d'un trajet déjà prévu – promenade dans la nature, balade à vélo, visite familiale – ou on profitera de proposer à ses voisins de faire une commande groupée.

TOUT FRAIS DE CHEZ VOUS! Conseils pratiques

- Mangez le plus souvent possible des fruits et des légumes: cinq fois par jour, c'est parfait!
- Consommez des fruits et des légumes régionaux de saison.
- Optez pour des légumes cultivés en plein air plutôt que sous serre ou hors-sol.
- Achetez des produits indigènes plutôt que ceux qui entraînent de longs transports néfastes pour l'environnement.
- Choisissez de préférence des fruits et légumes non conditionnés – non emballés.
- Découvrez la saveur naturelle des aliments issus de culture biologique.

Source des schémas et conseils pratiques: brochure WWF «Fruits et légumes de saisons»



Habitat: une place pour la nature

La co-habitation durable des êtres vivants entre eux peut s'intégrer harmonieusement aux abords de votre maison.

Quelques suggestions du bureau d'Ecologie appliquée Hintermann & Weber SA à Montreux:

En espaçant les coupes de gazon, on transforme progressivement le gazon en surfaces herbeuses et fleuries. Pour obtenir une prairie, il suffit de passer à une ou deux fauches annuelles.

Les haies et les buissons sont accueillants pour la faune: les arbustes décoratifs comme les thuyas n'offrent aucune nourriture aux oiseaux et petits mammifères. Optez pour une haie de noisetier, de charme ou de fusain.

Des murs à trous offrent un abri aux lézards et aux oiseaux. Des plantes comme l'orpin ou la ruine-de-Rome y plongent leurs racines, tandis que les mousses y forment des coussinets ou de denses tapis.

Des abris pour des hôtes discrets – tels que chauves-souris, martinets ou abeilles solitaires – peuvent être aménagés dans les toitures, les combles et les façades.

Parkings et allées: un sol goudronné imperméable peut provoquer une saturation du sol en cas de fortes pluies. On évite ce problème et les coûts en résultant, en optant pour des pavés perméables en béton ou en pierre, du gravier ou des dalles ajourées.

Agenda

13 juillet au 31 août:
Marchés Folkloriques, Vevey
Les samedis, de 9h30 à 12h30

Dimanche 1er septembre:
Circuit des Délices d'alpage, Blonay
Balade gourmande à travers les forêts et pâturages de la région des Pléiades.

Dimanche 8 septembre:
Route Gourmande
Balade gastronomique d'environ 5 km à travers le vignoble.
Inscriptions: Montreux-Vevey Tourisme
0848 86 84 84. Maximum 2000 participants.

Mardi 12 novembre:
533^{ème} Foire de la St-Martin, Vevey
Foire d'automne traditionnelle avec cor-tège et marché.

14 au 16 novembre:
Vins et Saveurs, Vevey
Dégustation de Vins Vaudois.

Impressum
Éditeur: Agenda 21, Grande Place 5, 1800 Vevey
Imprimé sur papier avec bois sans chlore – impression offset sans alcool
Graphisme et secrétariat de rédaction: Ciel&Terre Communication, Lausanne
Rédaction:
Michel Bloch, Maxime Matera, Pierre-Alain Heubi
Crédit photographique:
p.1,2,3,5,6,7 - OTVM
p. 5,10,11 - ville de Vevey
p.13 - découvrir le sol
Tiré à 45'000 exemplaires et distribué à tous les ménages du district de Vevey

Cette édition a été financée par:



Des tâches essentielles:
distribuer, assainir, contrôler



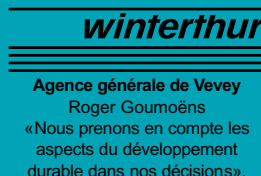
HELSANA
les idées santé



Un bureau d'ingénieurs civils certifié ISO 14001, respectueux de l'environnement



«Gaz naturel... c'est l'avenir qui compte!»



Un article vous fait réagir?

Faites-nous part de vos suggestions, remarques et idées!

Mail: agenda21@vevey.ch Courrier: Agenda 21, Grande Place 5, 1800 Vevey
Certains messages seront publiés dans l'INFOS-05 de septembre 2002.