

«Le comportement alimentaire actuel est le miroir de notre aberration économique. Si un blocus enserrait Paris, en trois jours les gens ne trouveraient plus rien à manger»



La vue est belle: le val d'Entremont et le Catogne qui culmine à 2598 m, saupoudré de neige. Elle vit là-haut, à La Rosière, sur une arête. Le hameau recense une douzaine d'habitations, cinquante résidents, deux étables, des vaches. Son chalet a été rénové, les poutres sont demeurées apparentes et de larges baies vitrées révèlent les couleurs du ciel. Sofia de Meyer est un peu au-dessus du monde chez elle. Pas hautaine mais contemplative. Laisser le décor imprégner les yeux et penser aux jours heureux. Ce ne fut pas toujours facile.

Elle est née à Fribourg, a grandi à Villars-sur-Ollon (VD), s'est installée en Valais en 2008. «Ne va pas là-bas!» conseillait son entourage. Elle y est allée, toute seule, a loué un raccard au milieu des vignes, au-dessus de Martigny. «T'es la fille à qui?» lui ont demandé les vigneronns. Sofia est la fille de Pierre et Yula de Meyer, qui ont longtemps dirigé le prestigieux collège privé Beau Soleil à Villars. Fille d'un autre monde, pas d'ici. Elle veut le devenir. Avec le soutien, au final, de ceux-là mêmes qui réclamaient une filiation. La souche commune sera la terre.

Romantiques igloos

Sofia de Meyer a en tête de faire quelque chose de cette nature alentour fertile et généreuse. Composer avec les fruits, les légumes, les herbes, le soleil et les pluies. Dans son mayen, elle concocte des échantillons de jus de fruits, grappille ici et là pommes, poires, coings, framboises, sureau, betteraves, carottes, ajoute verveine et mélisse. Elle invente Opaline, nectar naturel pressé frais, sans colorants ni conservateurs, «pasteurisé comme ma grand-mère faisait». Dix années plus tard, un million de bouteilles écoulées tous les ans, 2000 points de vente

uniquement en Suisse, essentiellement de petites épiceries de quartier ou de village. Une histoire qu'elle résume ainsi: «95% de fruits et légumes valaisans et une femme.»

Elle est la septième d'une fratrie de neuf, a fait, tout comme ses frères et sœurs, ses écoles à Beau Soleil, l'établissement géré par papa et maman. Un peu étouffant tout cela sans doute. A 14 ans, elle entre en internat en Angleterre, apprend la langue, rentre une année plus tard en Suisse, retourne outre-Manche pour sa formation supérieure. Elle veut être styliste. «Ça ne mène à rien», tranche son père. Ce sera le droit à Bristol. Durant sept ans, elle est avocate dans un grand cabinet londonien, spécialisée dans le droit des affaires. Période qu'elle ne renie pas car elle fut «inquantifiable». Mais Sofia est en quête de sens. Elle ne se voit pas dans vingt ans encore associée «à ce monde-là».

Aux fruits de la passion

SOFIA DE MEYER

Elle fut avocate à Londres avant qu'un appel de la nature l'envoie en Valais imaginer Opaline, une marque de jus de fruits écoresponsable. Une philosophie de vie plus qu'un commerce

CHRISTIAN LECOMTE
@chrislecdz5

PROFIL

1974 Naissance à Fribourg.

1996 Licence en droit, avocate à Londres.

2004 Projet Whitepod en Suisse.

2009 Premiers jus Opaline.

2017 Opaline est classée «Best for the World» par l'organisme indépendant Blab.

est le miroir de notre aberration économique. Si un blocus enserrait Paris, en trois jours les gens ne trouveraient plus rien à manger» résume-t-elle.

«Une économie régénératrice»

Sofia de Meyer s'est très bien entourée. Ludovic d'abord, son mari belge, converti lui aussi à la proximité avec la nature. Et sept collaborateurs qui travaillent en *flex time* (pas d'horaires fixes), au domicile (moins de transports), sont actionnaires (75% du capital est détenu par les collaborateurs). «Depuis le début de l'aventure, nous n'avons pas de congé maladie», se félicite-t-elle. Le salaire est linéaire (tout le monde payé pareil). Les jus sont mis en bouteille dans une usine à Vétroz et un accord a été trouvé avec les partenaires logisticiens afin que leurs camions partent pleins pour limiter l'empreinte carbone. «C'est une économie régénératrice. Certes il y a des zones d'inconfort. Notre site de production est plus coûteux qu'un semblable à l'étranger mais il est fourni en énergie solaire et il est près de chez nous. On a une pérennité financière à risque mais le challenge est de continuer ainsi», explique Sofia. Les fournisseurs sont des gens de la région, «des entreprises familiales comme la nôtre, qui respectent les personnes et la traçabilité des produits». Quinze parfums et quatre limonades forment à ce jour la gamme. Le prix d'une bouteille de 75 cl oscille entre 5 et 6,50 francs.

Sofia de Meyer rêve maintenant à une fondation Opaline. Elle pourrait voir le jour en mai à Bex de manière spectaculaire: 800 arbres fruitiers seront plantés dans une parcelle de 2 hectares. Un lieu de rencontres, avec des ateliers, des débatteurs. Un bout de paradis. ■

Retour en 2004 à Villars-sur-Ollon et premier projet: les Whitepod, ces igloos qu'elle ouvre au-dessus de Monthey. Slogan: *Sky is the limit*. Une forme d'écotourisme. Le *Sunday Times* dépêche un reporter qui juge que ces drôles de chambres sont les plus romantiques des Alpes. Ça marche: 98% de taux d'occupation. «Je me suis dit que c'était cela mon travail, en adéquation avec mon intelligence émotionnelle, pas de fossé entre vie privée et professionnelle. J'étais bien dans mes baskets.» Elle transmet l'affaire en 2008 et file en Valais pour passer un cran au-dessus: créer un produit, une boisson, en l'occurrence, «belle, bonne, vraie.»

C'est avant tout une philosophie de vie qu'elle souhaite appliquer, au plus proche de la nature et de ceux qui en vivent, en jouissent, peinent aussi. Elle appelle cela «ma part de colibri», sa contribution à l'écoresponsabilité. «Le comportement alimentaire actuel

Un jour, une idée

Théorie et pratique au 1er Salon du climat



SÉBASTIEN LADERMANN
@SLadermann

Dédié aux technologies et solutions industrielles les plus innovantes dans la protection du climat et la réduction des émissions de carbone, le premier Salon mondial du climat se tient ces prochains jours à Palexpo. Avec, au programme, des exposants à la pointe de l'innovation, des conférences données par des orateurs de renom et des ateliers ouverts à tous afin de passer de l'incontournable théorie à la nécessaire mise en pratique.

Côté exposants, des professionnels présentent leurs technologies et leur savoir-faire dans les domaines de l'énergie, du bâtiment, de la mobilité, de l'économie circulaire et du réchauffement

climatique notamment. Parmi eux, trois acteurs aux niveaux européen et suisse: Copernicus, le programme de l'Union européenne de mesure des changements climatiques par satellite, l'Etat de Genève et son projet Geothermie 2020 et Prime Energy Cleantech, société suisse de financement d'installations solaires photovoltaïques.

La question de la réalisation concrète d'actes pratiques et accessibles à tous face à la problématique du réchauffement climatique n'est évidemment pas oubliée. Pas moins d'une vingtaine d'ateliers abordent ainsi des thèmes concrets: valorisation des déchets alimentaires, énergies renouvelables, finance durable, valorisation de l'agro-biomasse, solutions en matière de mobilité, étiquetage et climat, biomatériaux et emballages. Quant aux nombreuses conférences prévues,

elles sont l'occasion d'entendre des intervenants de référence en matière environnementale tels Bertrand Piccard, le physicien Thomas Stocker de l'Université de Berne, le climatologue Martin Beniston ou encore Barbara Ryan, du Group on Earth Observations (GEO), à Genève.

Si la manifestation s'adresse à tous les publics, entreprises comme particuliers, un programme plus spécifiquement destiné aux familles est proposé le dimanche. L'occasion pour chacun de parfaire ses connaissances et de s'engager pour assurer à la planète un avenir plus enviable. ■

Climate Show 2018, Salon du climat, Palexpo, halle 3, route François-Peyrot 30, Le Grand-Saconnex (GE), 10 fr. pour l'accès à l'exposition et 60 fr. pour l'ensemble du programme, ve 6 avril de 9h à 18h, sa 7 de 9h à 18h30 et di 8 de 9h à 16h, www.climateshow.ch