

AVRIL 2015

LaLimace

Bulletin d'information paraissant deux fois par an, tiré à 250 exemplaires
Clef des champs - CP 1134 - 2900 Porrentruy



Coopérative de culture de légumes biologiques La Clef des Champs

Sommaire

Calendrier 2015	3
Edito	4
Périodes de livraison des légumes	5
Livraisons de légumes dans les dépôts.....	6
PV AG	8
Côté finances	14
Nouveaux membres	15

Contacts

Jardiniers/jardinière

Hansjörg, Céline et Maxime
079/265 42 05
jardiniers@clef-des-champs.ch

Présidence

Jean-Pierre Cafiso
Rue de l'Eglise 36 / 2900 Porrentruy
076/679 95 72
presidence@clef-des-champs.ch

Administration

Laurent Moine
Rue des Sels 9 / 2800 Delémont
032/422 43 45
admin@clef-des-champs.ch

Secrétariat

Dominique Gigon
Rue St-Michel 32 / 2900 Porrentruy
079/352 27 86
secretariat@clef-des-champs.ch

La limace (mise en forme)

Yves Juillerat
Jolimont 21 / 2740 Moutier
032/493 69 08
yvesju@bluewin.ch

Jeune étudiant/e disposé à faire vos heures de travail au jardin contre rémunération.

Tiphaine Charmillot de Courgenay / 079 106 34 67
tiphainecharmillot@gmail.com

Sora Urfer de Delémont / 079 459 09 44
sora.urfer@hotmail.com

Emile Sanglard de Cornol / 079 644 80 54
emile.sanglard@bluewin.ch

Nous cherchons une personne pour peser les légumes (d'une part entière) chaque semaine et entrer les données sur un fichier Excel. Si vous êtes intéressés, veuillez contacter les jardiniers (079 265 42 05) Merci

La Clef des Champs

Coopérative de culture de légumes biologiques
www.clef-des-champs.ch

Calendrier 2015

Récoltes (8h - 12h et 13h30 - 17h)

Tous les jeudis de chaque semaine dès la 1^{ère} livraison du panier hebdomadaire du jeudi 23 avril et jusqu'à la dernière livraison du jeudi 3 décembre

SAUF récolte n° 9 du **mercredi 13 mai** (veille de l'ascension), récolte n° 19 du **mercredi 3 juin** (veille de la fête Dieu)

Journées de travail 09h00 - 18h00

- **Sa 2 mai:** Plantation des tomates, concombres, céleris, divers choux et salades, désherbage, repiquage, programme varié

- **Sa 16 mai** (week-end de l'ascension): Plantation des tomates, poivrons, courges, etc. désherbage, repiquage, programme varié

- **Sa 6 juin** (week-end de la fête Dieu): Plantation des poireaux, courges, salades, choux etc. entretien des tomates, programme varié.

- **Sa 20 juin: journée de travail et portes ouvertes :** Journée de travail au jardin, plantations et entretien des cultures, programme varié. Dès 11 heures, accueil des nouveaux membres

- **Sa 4 juillet:** plantations, repiquage et entretien des cultures programme varié

- **Sa 1^{er} août:** plantations pour l'automne, entretien des cultures évent. finir la récolte des oignons de garde

- **Sa 22 août: fête d'été** au jardin du Moulin-de-la-Terre à Courgenay, préparation de la fête, travaux de jardinage possible. Rangements le dimanche matin

- **Sa 5 septembre:** entretien des cultures, plantations pour l'automne et l'hiver

- **Ve 18 septembre:** journée de préparation du Marché bio, au jardin à Courgenay

- **Sa 19 et dimanche 20 septembre:** Marché bio à Saignelégier, divers travaux très variés durant les 2 jours

- **Sa 3 octobre:** récolte d'automne

- **Sa 10 octobre:** récolte d'automne

- **Sa 17 octobre: journée choucroute** fabrication de la choucroute, au jardin

- **Sa 24 octobre:** récolte d'automne

- **Sa 7 novembre:** «fin des récoltes des légumes de garde» et/ou plantations dans les tunnels

- **Sa 5 décembre:** plantation de doucette, réparations et préparations pour l'hiver

- **Sa 30 janvier 2016:** Assemblée générale

Edito

Chères Coopératrices, chers Coopérateurs,

L'Assemblée Générale de l'**ONU** a déclaré l'année 2015 : **Année internationale des sols**.

La **FAO*** est chargée de sensibiliser pleinement la société civile et les décideurs à l'importance cruciale des sols pour la vie humaine ; de parler de sécurité alimentaire ; d'adaptation au changement climatique ; de préserver les écosystèmes essentiels ; de protéger durablement les ressources en sols de la planète... car nos sols sont en danger à cause de l'urbanisation croissante, de la déforestation, de la surexploitation et des pratiques de gestion des terres non durables, de la pollution, du surpâturage et du changement climatique. Le taux actuel de dégradation des sols menace notre capacité de répondre aux besoins des générations futures. La promotion de la gestion durable des sols est essentielle pour un système alimentaire productif, de meilleurs moyens de subsistance et un environnement sain. Voici ce qui se passe à l'échelle mondiale... et nous alors ? Avons-nous perdu notre bon sens ? Ou au contraire sommes-nous conscients et actifs pour prendre soin de notre Terre ?

La complexité et la diversité de la vie des sols sont à l'image de la vie qu'elles ont permise sur Terre. C'est cette biodiversité des sols qui permet à l'agriculture biologique d'être pérenne et à la fois productive tout en respectant les cycles de vie du sol.

C'est ce que nous veillons à appliquer (depuis toujours) et ce que nous améliorons constamment, au sein de notre grand jardin de La Clef des Champs ; travail superficiel du sol ou labour peu profond et de façon minimale, améliorer la

fertilité du sol par des amendements adaptés au besoin de notre terrain, cultures associées visant une lutte biologique contre les ravageurs, maladies et adventices, mise en place d'engrais verts et de sous-semis pour conserver la richesse du sol, protéger des plantes indésirables, lutter contre l'érosion et améliorer le taux d'humus, diversité des variétés de semences (anciennes et nouvelles) pour sauvegarder le patrimoine légumier et la biodiversité !

Bien sûr nous cherchons aussi d'autres voies d'amélioration, toujours plus proche du respect du vivant. C'est pourquoi nous mûrissons différents projets ; techniques de cultures, projets environnementaux et durables ainsi que sociaux et éthiques. Nous suivons de près les recherches dans ce domaine et nous nous formons régulièrement.

Nous continuons d'évoluer tout en douceur, mais une évolution ou un changement rempli de bon sens et de constance... comme à l'image de ces 34 années de vie de la Clef des Champs qui a bravé toutes les tempêtes et qui a aussi su évoluer avec son temps.

Céline Corradetti (jardinière)

* (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) (source : www.fao.org)

Périodes de livraison des principaux légumes

Légumes	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Salades pommées				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salades Batavia				●	●	●	●	●	●	●		
Salades scaroles								●	●	●	●	●
Choux pommés					●	●	●	●	●	●	●	●
Oignons*					●	●	●	●	●	●	●	●
Radis divers				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Epinards			●	●	●	●	●			●	●	●
Choux précoces						●	●					
Côtes de bette						●	●	●	●	●	●	
Pois												
Mange-tout						●	●	●				
Chou-fleurs						●	●	●	●	●	●	●
Carottes *							●	●	●	●	●	●
Fenouils						●	●	●	●	●	●	●
Courgettes							●	●	●	●	●	●
Poivrons								●	●	●		
Concombres						●	●	●	●	●	●	●
Tomates							●	●	●	●	●	●
Haricots							●	●	●	●	●	●
Poireaux	●	●	●	●					●	●	●	●
Courges *									●	●	●	●
Rondinis								●	●	●	●	●
Céleris *									●	●	●	●
Racines rouge *									●	●	●	●
Choux blanc *									●	●	●	●
Choux Milan *									●	●	●	●
Maïs doux									●	●	●	●
Choux de Bruxelles		●	●									●
Doucette, pourpier, etc.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Laitues Romaines						●	●	●	●	●	●	●
Choucroute	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

- Livraison assurée
- Livraison selon production

* Légumes de garde

Livraisons de légumes dans les dépôts

Les livraisons de légumes sont hebdomadaires, tous les jeudis, de fin avril à début décembre et mensuelles en janvier, février et mars, toujours le dernier jeudi du mois. Le coopérateur est affilié au dépôt de son choix. Les paniers de légumes y sont déposés le jeudi (ou mercredi si le jeudi est un jour férié), en fin d'après-midi. Ils ne sont pas nominatifs. Les paniers doivent être récupérés au plus vite. Lundi à midi les paniers « oubliés » sont enlevés. Vous trouverez ces informations également sur notre site avec un plan des différents endroits.

DEPOTS :

Delémont, rue du Chalet 3, (chez Odile Imhof) dès 17h45.

Situation : Dehors sur étagères abritées. Attention aux grandes chaleurs et au froid. Lumière : que l'éclairage public (peu). Attention au bruit le soir tard ou le matin tôt.

Glovelier, rue des Près 9, (famille Christiane Torche), dès 17h45.

Situation : Dehors sur une pile de bois abritée. Attention aux grandes chaleurs et au froid. Lumière : éclairage public. Attention au bruit.

Porrentruy, rte de Bure 33, (famille C. et M. Donzé) dès 17h45.

Situation : Cave abritée à l'extérieur de la maison. Lumière : interrupteurs, ne pas oublier d'éteindre. Attention au bruit le soir tard ou le matin tôt.

Porrentruy, rue de la Synagogue 3, (famille S. et P.-A. Crausaz) dès 17h45.

Situation : Cave à vélo, dans le sous-sol de la maison. Lumière : interrupteurs, ne pas oublier d'éteindre. Code d'accès (à demander aux jardiniers, si vous l'avez oublié). Horaires d'ouverture : jeudi 17h00-20h00, vendredi 8h00-20h00, samedi 8h00-20h00, lundi 8h00-20h00, mardi 8h00-12h00. En dehors des horaires indiqués il n'est pas possible d'entrer.

Courgenay, le Borbet 21, (chez le jardinier) dès 17h00.

Situation : Dehors sur étagères abritées. Attention aux grandes chaleurs et au froid. Lumière : éclairage public suffisant.

Courgenay, au jardin, dès 17h00.

Situation : Dehors sur la table de remplissage des paniers. Endroit abrité mais attention aux grandes chaleurs et au froid. Pas de lumière.

Chevèze, l'Abbaye 108 (au magasin Natu-rade), dès 18h00.

Situation : dans l'entrée du magasin, heures d'ouverture du magasin.

Saignelégier, Franches-Montagnes, chemin des Sorbiers 15, (famille Clarence Oppliger), à partir de 20h00.

Situation : Dehors près de la maison. Attention aux grandes chaleurs et au froid. Lumière : éclairage public. Attention au bruit.

Viande de bœuf et d'agneau bio

Livraisons trois fois par année aux dépôts de Delémont et Porrentruy (rte de Bure).

Commandes directement au producteur Jean-Claude Créatin, Soulce. Tél. 032 426 56 57, Courriel ; jean.claude.cretin@bluewin.ch. Vous pouvez commander un ou plusieurs paquets de 5 kg de baby-beef bio, livrés en plusieurs emballages étiquetés et sous vide. Le prix de 27.- le kg est payé à la livraison directement au producteur.

Prochaines livraisons : fin avril, début septembre et début décembre.

Saveurs de nos pâturages. Association de production de viande d'animaux essentiellement élevés dans les pâturages. La viande n'est pas bio (mais en production intégrée). L'association se base sur l'agriculture contractuelle de proximité. Plus : www.lessaveurs.ch.

A noter, il y a **beaucoup de producteurs bio** (Bourgeon) dans le canton du Jura et au Jura bernois qui offrent **des viandes fraîches** etc. en vente directe (bœuf, vaux, agneaux...)

ex : www.biojura.ch

www.saveurs-de-saisons.ch .

Saveurs de Saisons

Association sœur et complémentaire à la Clef nous offre ses paniers mensuels avec les produits bio variés et locaux d'une dizaine de producteurs jurassiens.

Commandes et informations
www.saveurs-de-saisons.ch

Groupement d'achats

Deux fois par année, le « Groupe achats groupés » de la Clef des Champs vous donne l'occasion de vous procurer des produits alimentaires biologiques à des prix intéressants, par un système d'achats groupés par grandes quantités. Des commandes individuelles par grandes quantités permettent de payer des marchandises à des prix très compétitifs, tout en évitant un important surcroît de travail au responsable. Rappelons toute fois qu'il n'est pas question de concurrencer le commerce de détail : **pour les grandes quantités, groupement d'achats ; pour les petites quantités, commerce de détail.**

Ce sont les coopérateurs William et Janine saunier du magasin Naturade qui gèrent les commandes ainsi que leur distribution.

Tél. 032/476 68 07 / bionaturade@vtxnet.ch

Pour d'autres suggestions

Merci de contacter Jacques Villars
032/476 64 77 jacques.villars@bluewin.ch

Le végétarisme ne se limite pas aux légumes

Edith Buret Riat, coopératrice vous invite à venir déguster sa cuisine inventive et végétarienne. Sa table d'hôtes : **Végé'table** , le Borbet 60 à 2950 Courgenay. 079/ 259 00 19

Hansjörg se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Procès verbal de l'AG

Samedi 25 janvier 2014 16h00

1. Ouverture par le président

Jean-Pierre salue les coopérateurs présents, remercie les personnes qui préparent le repas et annonce l'apéro offert après l'assemblée. Il présente ensuite le comité au grand complet. La liste des personnes présentes et excusées se trouve sur le site internet.

2. Désignation des scrutateurs et du secrétaire de l'AG

Sont désignés : Lucienne Merguin et Claire Sanglard. Il propose l'ordre du jour qui est accepté à main levée et à l'unanimité des personnes présentes.

3. Procès-verbal

Le procès verbal de l'assemblée générale ordinaire du 26 janvier 2013 est accepté à l'unanimité par mains levées.

4. Admissions et démissions 2014

La liste des 22 admissions et 28 démissions est sur le site internet.

5. Rapport du président

5.1. Réponses aux questions soulevées à l'AG du 25.01.2014

Lors de notre dernière AG, du 25 janvier 2014, nous avons ouvert le débat sur les journées de récoltes qui nécessitent de nombreux appels pour remplir le planning ; comment trouver des solutions et améliorer les inscriptions aux journées des récoltes ? Plusieurs propositions avaient été faites. Au mois de juin 2014, le comité a répondu par mail à l'ensemble des coopérateurs. Je résume en quelques lignes, informer chaque semaine par mail les coopérateurs, le comité ne veut pas inonder les membres par trop d'information, imposer des dates, le comité ne veut pas

d'une solution trop rigide, cela déresponsabilise les personnes. Le comité a décidé de cibler les personnes qui ne se sont pas inscrites et de les informer par mail. C'est ce qui a été fait en 2014 et cela a donné des résultats satisfaisant.

5.2. L'influence du climat au jardin

La coopérative est un corps vivant composé de la terre où nous cultivons nos légumes, des personnes qui y participent et d'un environnement. Depuis un certain temps, des dérèglements climatiques perturbent la croissance des cultures, trop d'eau, trop froid, pas assez d'eau au printemps, des grêles, prolifération des ravageurs et des maladies.

Comment faire pour que notre jardin puisse s'adapter et devenir plus résilient.

Nous avons ouvert quelques pistes de réflexion, comme la permaculture, liens avec le cosmos, l'amélioration du réseau écologique.

5.3. La Clef des Champs est une ACP

La coopérative la Clef des Champs est membre de la fédération romande d'agriculture de proximité (FRACP). Nous adhérons aux principes des ACP et sa charte.

La charte se reconnaît dans la définition de la souveraineté alimentaire qui précise notamment que : *La souveraineté alimentaire est le DROIT d'une population, d'une région, d'un pays ou groupe de pays à définir une politique agricole et alimentaire, sans dumping de prix vis-à-vis de pays tiers. La priorité est donnée à la production agricole locale pour nourrir la population. Les paysan(ne)s ont le droit de produire des aliments et les consommateurs ont le droit à pouvoir décider ce qu'ils veulent consommer et par qui et comment l'aliment est produit. Les prix agricoles doivent être liés aux coûts de production (Elaborée le 29 novembre 2007 par la Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité (FRACP).*

La définition d'une ACP peut se définir par une

agriculture durable, respect des normes économiques, sociale et environnementales, favoriser un développement agricole au plus grand nombre au métier d'agriculteur, minimiser l'impact sur l'environnement, avoir une dimension humaine, des relations de proximité, d'être informé sur les conditions de production, lie les membres par un contrat contractuel d'une année, avec le partage des risques aux aléas de la météo et autres, prix contractualisé au plus juste, maîtrise complète de la filière, maintenir un processus évolutif de qualité des produits, respect de l'environnement. La coopérative ne peut vivre que par ses membres. Chaque membre est responsable du bon fonctionnement et de l'amélioration de celle-ci. Nous avons besoin de toutes et tous, pour trouver et appliquer des solutions qui nous permettront de continuer de produire nos bons légumes.

5.4. Un petit détour sur le terrain que nous louons

Comme vous le savez, nous louons à Emile Frosard nos terres. Cette situation nous empêche de faire les investissements nécessaires pour améliorer nos conditions de culture et de travail. Nous recherchons depuis un certain temps à y remédier en cherchant à acheter le ou un terrain. L'achat d'un terrain agricole est très difficile, nous n'avons pas le statut de paysan. Depuis 1 an, nous avons considérablement amélioré notre contrat de location avec Emile, nous avons un droit d'emption et un droit de préemption. Nous pouvons envisager à moyen terme d'entreprendre certains investissements.

5.5. Nos activités sociales

Chaque année, nous organisons 3 fêtes au jardin, celle du printemps à la mi-juin où nous accueillons les nouveaux membres et une porte ouverte afin de faire connaître aux gens nos activités et ce que nous proposons. Ensuite vient celle de l'été, qui a lieu à la mi-août et pour terminer celle de l'automne à la mi-octobre. Deux autres

événements importants : notre assemblée générale qui a lieu chaque année le dernier weekend de janvier et la confection de la choucroute qui attire de plus en plus de monde, en général au mois d'octobre.

Toutes ces fêtes nous permettent d'établir des relations et faire connaissance.

6. Rapport des jardiniers

6.1. Maxime

Je m'appelle Maxime Neukomm, j'habite à Villars/Fontenais. Je suis jardinier à la Clef des champs depuis 2013. J'ai terminé ma formation d'horticulteur faite à l'école d'horticulture de Lullie à Genève en 2012. Je tiens à dire le plaisir que j'ai de travailler avec Céline et Hansjörg, avec le comité et avec vous coopérateurs.

Nos projets pour 2015 :

1. Cette année, nous allons cultiver des tomates greffées. Cette technique donne des plantes plus vigoureuses et plus résistantes aux maladies. Nous avons fait ce choix après l'analyse de plantes malades et, suite au conseil reçu, nous avons commandé 150 plants.
2. Nous avons investi dans une barrière de protection des carottes afin d'éviter, comme en 2014, l'attaque de la mouche des carottes. Cette toile de 80 cm qui se place tout autour des plates-bandes empêche la mouche de s'en prendre aux plants puisqu'elle ne peut voler au-dessus de 80cm. De plus, des oignons agissant comme répulsif de la mouche seront plantés entre les lignes de carottes.
3. Nous allons doubler la surface d'aubergines pour répondre à votre demande. Une plus grande quantité facilitera la répartition dans les paniers.
4. Comme la maîtrise des adventices est particulièrement difficile dans la culture des courges, nous allons faire un essai de culture sur bâche.
5. Une autre nouveauté encore avec la culture de haricots à rame sous tunnel afin de diversifier

- la garniture des paniers plus rapidement.
6. Pour cette année, nous abandonnerons la culture du cornichon au jardin mais nous pourrions faire des plantons pour celles et ceux qui le souhaiteraient. A savoir que les cornichons se cultivent très bien en pot aussi !
 7. Comme Céline veut mettre des fleurs partout dans le jardin, elle va aussi associer le bleuet à la culture des choux pour éloigner la piéride (papillon dont la chenille se régale des feuilles.)
 8. Les herbes aromatiques seront déplacées pour mieux les protéger des adventices et faciliter leur entretien. J'en profite pour remercier Maryse et Marie-Claude qui s'en occupent avec courage et dévouement !
 9. Et pour terminer, le confort des toilettes sera grandement amélioré par l'installation de toilettes sèches, ainsi l'évacuation des déchets en sera facilitée.

6.2. Céline

Pour compléter ce qui a été dit, je souhaite parler un peu de vous, du jardin aussi... et de ma vision de la Clef par rapport à sa philosophie...

La Clef des Champs existe et **continue de fonctionner** grâce à vous tous. Chaque jeudi nous avons besoin **d'aide pour les récoltes** (ce sont par exemple ; 200kg de tomates en moyenne, 200 kg de haricots, entre 340 et 500 salades, 25 à 30 kg de doucette et j'en passe... qu'il faut récolter chaque semaine, selon la saison, pour remplir les paniers). Et si nous voulons des légumes présentables, cela prend du temps et demande un peu d'exigence en matière de qualité... ceci dit en passant, j'ai pu observer que nous avons tous des critères de sélection différents, ce qui explique la diversité de qualité côté légumes, que vous trouvez dans vos paniers ! C'est le reflet de notre diversité humaine, nous sommes tous différents... et heureusement sinon on s'ennuierait !

Petite parenthèse pour les nostalgiques du bon vieux temps ; certains ont l'impression qu'il y a

moins de légumes qu'il y a 20 ans parce que nous sommes plus nombreux aujourd'hui... ça ne devrait pas être le cas, car nous avons toujours adapté (donc augmenté) les surfaces, lorsqu'il y a eu une augmentation du nombre de coopérateurs. (Il y a entre 110 à 120 m² en pleine terre et le double de surface couverte (sous tunnel) par panier) Et depuis quelques années, il y a aussi des paniers en hiver et le début des récoltes hebdomadaires commence plus tôt au printemps... voilà le bonus par rapport aux premières années de la Clef.

Ce qui se passe plutôt, c'est que nous avons eu trois années difficiles d'affilé et que l'abondance au jardin n'était pas toujours là... pour venir se servir, en plus des paniers. Mais quand c'est le cas, nous vous informons toujours à travers le billet du jardin, comme quoi il y a du self-service dans certaines cultures. J'en profite pour vous rappeler que nous mettons chaque année en place des cultures spéciales à votre disposition (par exemple ; tomatillos, physalis, piments, fleurs, etc.)... je crois savoir que certains d'entre vous apprécient ces cultures... (si ce n'est pas le cas il faudra me le dire...)

Car je vous rappelle que ce jardin est votre jardin à tous ! Je crois que chacun peut le faire vivre... par votre présence, votre créativité, vos échanges, votre travail... je glisse ici un grand merci aux coopératrices « dévouées/volontaires/disponibles » qui sont venues très souvent au jardin pour donner un coup de main, si elles sont là, elles se reconnaîtront !

A présent, je ne peux pas m'empêcher de penser à l'avenir... même si je m'applique à vivre l'instant présent et que j'accepte le passé... qui d'ailleurs, a été très chouette avec vous tous... ce sont chaque fois de bons moments partagés avec vous au jardin souvent et ailleurs parfois aussi... Sans oublier ma grande reconnaissance envers Hansjörg qui a tenu la barque avec son équipage sans jamais chavirer durant toutes ces années ! Je crois que la philosophie de la Clef restera ce

qu'elle a été, si **vous** le souhaitez... certains d'entre nous ont déjà réfléchi comment continuer l'aventure... car vous vous en doutez, cela fait partie de nos « préoccupations ». Les temps changent et la question est : est-ce que le jardin, La Clef des Champs change ou doit aussi changer ?!

Pour ma part, j'aimerais beaucoup, je suis curieuse de... vous entendre prochainement sur ce sujet. Mon idée est de réaliser un sondage, afin que chacun puisse s'exprimer sur ce qui lui convient ou pas à la Clef et ce qu'il souhaiterait voir changer ou au contraire ne pas changer ! Cela permettrait d'avoir une vue d'ensemble sur certains points.

Comme par exemple : votre participation effective, compté en heures de travail ; votre inscription à l'avance pour venir travailler au jardin ; le choix et les quantités de certains légumes, etc. tout ça dans un but ; améliorer notre système et satisfaire un maximum de personnes... même si nous ne trouverons pas la formule magique pour satisfaire tout le monde, l'idée c'est que notre coopérative reste durable et attractive... Toute à l'heure Maxime vous parlera des projets concrets d'amélioration liés aux cultures... pour cette année, en attendant d'autres propositions ou suggestions... pour la suite !

Car notre système est assez unique dans la région ; votre collaboration à la production en fait une exclusivité et une particularité qui donne ce bon goût à nos légumes !!!

Votre précieuse participation ne doit pas être une corvée, sinon les légumes ne seront plus si bon ! Je veux dire par là que nous tous (coopérateurs, jardiniers et aides diverses) sommes **responsables** de la santé de notre jardin et de ce que nous y récoltons. Même si les jardiniers portent plus de responsabilités concernant les cultures, votre travail influence aussi celles-ci. Nous avons vu en chiffre, tout à l'heure avec Hansjörg, que votre temps de travail au jardin est plus élevé que le nôtre... ça veut dire que vous gratter plus la

terre que les 3 jardiniers réunis, au final !!! C'est une réalité qui prouve que le jardin dépend aussi de vous et qu'une partie est entre vos mains... Je me réjouis déjà de recommencer cette saison avec vous tous et je reste entièrement motivée pour soigner nos cultures et pour gérer l'organisation. Optimiste comme je suis, j'espère que nous aurons une belle saison 2015 avec quelques petits défis à relever mais pas trop quand même... Et pour finir j'aimerais remercier mes collègues jardiniers avec qui il est confortable de travailler, dans une bonne ambiance et une bonne communication. Un grand merci aussi à l'équipe du comité qui fait un excellent boulot et qui nous apporte son précieux soutien. Et bien sûr Merci à vous tous de faire vivre notre coopérative et notre jardin commun !

6.3. Hansjörg

Après des salutations, Hansjörg énumère toutes les personnes qu'il tient à remercier : comité, collègues, coopératrices avec un engagement spéciale (pesée de légumes, réparations, graphisme, marchés (bio), évènements spéciaux, etc.) Les « Préposées aux herbes », cordons bleus, « tenanciers » des dépôts (*nous sommes très content d'avoir un nouveau dépôt à Glovelier*). Il n'oublie pas les stagiaires, les aides réguliers, l'apicultrice du jardin.

Légumes livrés en espèces sonnantes et trébuchantes.

1. Il s'agit de faire une comparaison pour avoir une notion en argent entre les livraisons de légumes de la Clef et les légumes frais offert sur le marché classique.
2. La Clef ne vend pas des paniers de légumes hebdomadaires, mais nous les coopératrices et coopérateurs partageons la récolte annuelle, livrée ou récoltée toute les semaines (une fois par mois en hiver). Les paniers sont juste le moyen d'amener les légumes dans nos cuisines. Nous pratiquons « l'agriculture contrac-

tuelle de proximité » qui exige une relation étroite entre les consommateurs et les producteurs. Nous sommes conscients que nous sommes tous dans le même bateau. (Parfois, les flaques d'eau au jardin peuvent aider à l'imagination).

3. Voici comment tout ça est calculé : pour certaines salades qui ont besoin d'un lavage important, j'enlève du poids et le prix est en dessous des autres (doucette et topinambours). Les légumes avec une qualité douteuse ne sont pas comptés dans ce chiffre (cette année, ce sont les choux-fleurs et les carottes de garde).
4. La clef est une association (organisé en coopérative) qui offre beaucoup plus : un jardin collectif qui permet presque comme dans un jardin privé, de se servir en plus des récoltes hebdomadaires et dans des quantités raisonnables ou familiales, ceci toujours en accord avec les recommandations des jardiniers... mais c'est aussi un jardin dans lequel des cultures sont prévues pour permettre aux coopératrices qui le désirent de faire des réserves pour l'hiver (haricots, herbes aromatiques etc.). La Clef fait le lien entre ses membres et d'autres producteurs bio (viande, pain) et offre un groupement d'achats avec des produits soigneusement choisis. N'oublions pas la vie sociale comme votre participation à l'AG aujourd'hui. Rappelez-vous que le jardinage est une merveilleuse occupation pour rester en bonne santé. Les jardiniers font tout pour vous offrir une ambiance (de travail) optimale au jardin... et nous accueillons évidemment toutes les suggestions à ce sujet.

7. Calendrier et heures de travail

Le travail est la sève de la Clef des Champs et de notre jardin. Sans le travail fournit « en abondance » par tous les participants il n'y aurait pas de coopérative.

D'une part, la quantité d'heures travaillées est comparable aux quatre excellentes dernières

années. D'autre part, je suis persuadé qu'il y a sensiblement plus d'heures travaillées que notées ou recensées, notamment par les membres du comité. Mais aussi, il est important que le pourcentage entre le total des coopérateurs et les heures travaillées reste le même.

Il y a un peu moins d'heures travaillées par des stagiaires mais ça répond au choix d'augmenter les heures des jardiniers de 120% à 140%.

Par contre il est très important pour nous d'accueillir des stagiaires « préprofessionnels » car ils apportent une aide très précieuse et permettent à l'idée d'une agriculture contractuelle de proximité de se répandre. En effet la Clef offre des places de stage particulièrement intéressantes car très diversifiées : nous faisons (presque) tout nous-mêmes, depuis les semis et les plantons jusqu'à la distribution dans les dépôts, en passant par un peu de cultures de semences. Nous possédons et travaillons avec des machines très utiles pour le maraîchage...

Et pour celles et ceux qui me connaissent, je vous propose une action militante : actuellement des consommateurs et producteurs éclairés récoltes des signatures pour trois INITIATIVES FEDERALES. Les trois nous concernent de très près puisque nous sommes des producteurs et consommateurs.

8. Rapport du caissier et exercice comptable 2013 par Laurent Moine

Laurent Moine présente et commente les comptes 2014. Bénéfice de 285.-

9. 10. Rapport des vérificateurs des comptes et approbation des comptes

Les comptes ont été contrôlés le 23 janvier dernier par Sandrine Schnyder et Catherine Schaffter. Elles ont pu constater la parfaite tenue de la comptabilité 2013, contenant toutes les pièces justificatives et comptables nécessaires. Elles demandent à l'assemblée de les accepter, ce qui est fait à l'unanimité. Après plusieurs années d'ac-

tivité. L'assemblée reconduit Catherine Schaffter et Sandrine Schnyder comme vérificatrices pour 2015 encore. Elles désirent ensuite se retirer du poste.

11. Proposition d'ajustement du prix des heures non-travaillées de 18.- à 20.-

Jean-Pierre demande la modification à l'assemblée qui accepte à l'unanimité de l'assemblée et à main levée.

12. 13. Présentation et approbation du budget 2015

Le taux d'activité des jardiniers évoluent un peu. Hansjörg travaillera à 20 % tandis que Maxime passera à 70 %. Céline reste à 70 %. Les salaires continuent d'être ajustés et bénéficient d'une augmentation de l'ordre de 2% de manière à les rapprocher des conditions normales de la branche.

Le comité souhaite continuer la modernisation des outils de production et notre infrastructure. Il prévoit des sommes supplémentaires pour la réalisation de projets d'amélioration tels que la rénovation des WC ou l'installation de l'électricité sur le terrain.

Les frais administratifs incluront une participation à la sortie annuelle du comité.

La prix de la part de légume standard reste inchangé à 870.-

Le budget 2015 est accepté

14. Nouvelles du projet d'achat de terrain

Jean-Pierre apporte quelques infos et précisions à ce projet toujours d'actualité, les recherches continuent !

15. Election du comité pour 2015

Claudette quitte le comité mais garde le pilotage du marché Bio. Valérie remercie Ruth, Pintou, Claudette, Céline pour leur engagement au marché. Dominique quittera le comité à la prochaine

AG. Laurent a annoncé son départ également mais une personne s'est déjà annoncée pour travailler en duo avec lui et prendre la relève. Merci à toutes les personnes intéressées de s'adresser à Jean-Pierre. L'Assemblée accepte la composition du comité tel que présentée.

16. Élections de vérificateurs des comptes

les vérificateurs sont reconduits pour cette année par applaudissement de l'assemblée.

17. Divers

Dix paniers sont encore disponible pour la prochaine année. Des flyers sont à dispositions. Nous avons un nouveau dépôt à Saignelégier et cherchons un transporteur.

Mr Rohrer nous présente l'Association Sel sur Delémont (système d'échanges de biens ou prestations diverses) la monnaie d'échange est la « pépite ». Sa question : est-ce que la Clef pourrait faire partie de cette association représentée par une personne privée membre de la Clef ? Une finance d'inscription de 15.- est demandée pour entrée dans l'association.

Est-ce que les panneaux présentés sur la récup ont eu une incidence sur l'économie des déchets ? en partie répond Hansjörg mais le jardin n'est assurément pas une déchetterie.

Félicitations pour le nouveau flyer.

Pour les heures non travaillées, les jardiniers possèdent une liste de certaines personnes (notamment des étudiants) est à disposition des coopérateurs.

Les mélanges de salades de cette année ont été très apprécié.

Est-ce que Claude est prêt à renouveler une journée de cueillette d'herbes sauvages pour le cuisiner ? à voir !

Jean-Pierre lève la séance à 18h00 et invite tout le monde à l'apéro.

Comptes 2014 et budget 2015

CHARGES	Budget 2014	Compte 2014	Budget 2015
Exploitation jardin	12000	14145	11000
Eau	4000	4018	4000
Graines	6700	5575	6600
Frais Tracteurs	4700	592	700
Frais Véhicules	1000	1478	1000
Carburant	2600	2189	2400
Matériel et Réparations	4000	6373	4000
Salaires brut	115771	115041	89200
Assurances sociales	26813	19534	16890
Défraiements stagiaires	4000	3685	5000
Prestations externes	2000	2337	3000
Loyers / Fermages	5500	5500	5500
Assurance véhicule	1050	917	950
Assurance tracteurs	1000	322	330
Ass. Incendie/Inv/RC	1700	1704	1700
Frais administratifs	3300	6084	5400
Frais de formation	500		500
Frais bancaires	200	173	200
Impôt sur le revenu et le capital	140	185	180
Perte sur débiteur	400	717	500
Autres charges d'exploitation			2000
Total charges	197374	190569	161050
PRODUITS	Budget 2014	Compte 2014	Budget 2015
Cotisations parts de légumes	-139200	-138499	-137460
Heures de travail non-effectuées	-4000	-3614	-3600
Régularisation des parts sociales	-800	-600	-1000
Exploitations jardins, marchés	-2500	-3370	-2500
Bénéfice fêtes et foires	-5000	-7389	-5000
Ventes plantons	-2800	-2965	-2800
Subventions	-1200	-3970	-1970
Dons	-100	-341	-200
Autres recettes d'exploitation	0	-450	0
Intérêts bancaires	-50	-10	0
Produits extraordinaires	-41139	-50087	-6400
Total produits	-196789	-211295	-160930
Résultat escompté sur l'exercice 2015			120

Bilan 2014

ACTIF

compte courant	29122
compte réserve	2005
compte terrain	36888
Débiteur	3643
Provision pertes sur débiteurs	-1527
Actifs transitoires	3398
Serres	2360
Tracteur et machines	8749
Matériel	392
Total Actifs	85030

PASSIF

Créanciers	2188
Passifs transitoires	6153
Provision grosses réparation	14300
Dons terrain	10800
Parts sociales terrain	20700
Prêts terrain	5500
Parts sociales	21400
Bénéfice ou perte reportée	3704
Résultat de l'exercice	285
Total Passif	85030

Cordiale Bienvenue

Quelle joie de constater que la clef des champs rencontre toujours autant de succès ! Voici les nouveaux membres que nous avons le plaisir d'accueillir en 2015.

Nous nous réjouissons d'accueillir ces nouvelles coopératrices et coopérateurs et leur donnons d'ores et déjà rendez-vous le samedi 20 juin pour notre journée portes ouvertes et accueil des nouveaux membres.

Bloch Andrea, Bonnemain Claire-Lise, Bouille, Samuel, Chétalat Andrée-Anne, Christe André, Conus Aurélie, Goffinet Marielle, Humair Jacky, Merçay Mélanie, Parrat Denise, Pfister/Dublin Liselotte et Urs, Reutemann Barbara, Roth Muriel et Tim, Salomon Colombe, Varrin Maryse, Vicario Annette

Des nouvelles du comité

Laurent Moine a demandé d'être démis de sa fonction d'administrateur fin 2015 et Dominique Gigon de démissionner du comité pour la fin de l'année.

Hélène Zumbühl et Marie-Josée Choffat vont rejoindre le comité. Hélène reprendra la fonction d'administratrice en 2016. La transition se fera en collaboration avec Laurent pendant l'année 2015. Marie-Josée va reprendre la gestion des fêtes de la coopérative.

Nous leur souhaitons la bienvenue.
Le comité



Pain au levain



Chaque semaine, vous pouvez agrémenter votre panier de légumes d'une des 6 sortes de pain au levain, confectionnés avec des céréales de la région.

Le pain au levain est préparé sans adjonction de levure et cuit au four à bois. Les céréales sont fraîchement moulues, au fur et à mesure, à la meule de pierre. Elles sont de culture biologique certifiée bio bourgeon, ainsi que tous les autres ingrédients (sekowa et olives noires bio).

Le froment, l'épeautre, le seigle et l'avoine, ainsi que les farines, proviennent d'exploitations jurassiennes.

L'engrain, que l'on appelle également petit épeautre, est neuchâtelois. Il s'agit d'une ancienne variété de céréale, délaissée au fil des ans car peu rentable, mais qui a des propriétés nutritives et digestives exceptionnelles. L'engrain ne contient que 7% de gluten, ce qui le rend particulièrement digeste pour les personnes intolérantes au gluten. Le pain est livrable sur «abonnement» dans les dépôts de la Clef des Champs.

4 céréales (env. 60%)* froment, seigle, orge et avoine	1 kg	9.60
	500 g	4.80

Pain bis (env. 25%)* froment	1 kg	9.60
	500 g	4.80

Epeautre (env. 50%)* épeautre	1 kg	10.60
	500 g	5.30

Epeautre-seigle au sésame (env. 80%)* (25%seigle, 75% épeautre)	800 g	9.–
---	-------	-----

A l'engrain (petit épeautre) engrain	400 g	6.–
--	-------	-----

Roulé (env. 30%)* nature, pavot ou sésame (genre de pâte à tresse à base de froment, contient du lait)	150 g	2.40
---	-------	------

Livrable un lundi par mois, hors «abonnement», au fournil à Delémont uniquement (23 février, 30 mars, 27 avril, 25 mai, 29 juin, 24 août, 28 septembre):

Epeautre aux fruits (env. 50%)*	400 g	8.50
--	-------	------

Pain aux olives bios (env. 25%)*	400 g	6.30
---	-------	------

* % de grains entiers fraîchement moulus

Renseignements et commandes: Elsa Aubry, Tél. 032 422 43 45, E-mail: elsa@jurassik.ch