

AVRIL 2019

# LaLimace

Bulletin d'information paraissant deux fois par an  
Clef des champs - CP 1134 - 2900 Porrentruy



*designer  
permis culturel  
à la mode*

**HIPSTER  
BROCOLI**

---

# Sommaire

Calendrier 2019 .....	3
Edito .....	4
Périodes de livraison des principaux légumes ...	8
Livraisons de légumes dans les dépôts.....	9
PV AG .....	10
Groupes de travail .....	18
Côté finances .....	19

## Contacts

### **Jardiniers**

Denis et Yann  
079 265 42 05  
jardiniers@clef-des-champs.ch  
calendrier@clef-des-champs.ch

### **Présidence** (admissions - démissions)

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

### **Administratrice**

Marie-Josée Choffat  
Coin du Jonc 8  
2942 Alle  
078 862 29 37  
mariejosee.choffat@gmail.com  
admin@clef-des-champs.ch

### **La limace** (mise en forme)

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

### **Les autres membres du comité :**

Mireille Cattin, Anita Kradolfer, Odile Lorenzini, Lucienne Merguin Rossé, Philip Berry et Didier Lambert

## **La Clef des Champs**

Coopérative de culture de  
légumes biologiques  
CP 67 - 2950 Courgenay  
[www.clef-des-champs.ch](http://www.clef-des-champs.ch)

# Calendrier 2019

## Récoltes (8h00 - 12h00 et 13h30 - 17h00)

Tous les mercredis et jeudis de chaque semaine dès la 1<sup>ère</sup> livraison de paniers hebdomadaire du jeudi 2 mai et jusqu'à la dernière livraison du jeudi 5 décembre

**SAUF** récolte du mercredi 29 mai (veille de l'Ascension), récolte du mercredi 19 juin (veille de la fête Dieu), récolte du mercredi 31 juillet (veille du 1<sup>er</sup> août) et récolte du mercredi 14 août (veille de l'Assomption), les semaines concernées la récolte se fera mardi et mercredi.

## Journées de travail (09h00 - 18h00)

- **4 mai** : plantations des tomates, concombres, céleris, divers choux et salades, désherbage, repiquage, programme varié

---

- **18 mai** : plantations des tomates, poivrons, courgettes, etc. désherbage, repiquage, programme varié

---

- **1 juin, c'est le bouquet !** : plantations et semis de fleurs diverses et variées pour l'esthétique et la biodiversité au jardin !

---

- **15 juin** : plantations, repiquage et entretien des cultures, programme varié

---

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

---

- **20 juillet** : plantations pour l'automne, entretien des cultures, récolte des oignons de garde

---

- **3 août** : plantations pour l'automne, entretien des cultures évent. finir la récolte des oignons de garde

---

- **23 août, fête d'été\*** : à partir de 17h au jardin, apéro suivi d'un souper canadien, feu, grillades, musique et fête !

---

- **14 et 15 septembre** : Marché bio: notre participation n'est pas certaine, un groupe de travail doit être constitué et réfléchir à ce qu'on y fera (voir p. 12 sur les groupes de travail)

---

- **5 octobre** : récolte des légumes de garde

---

- **12 octobre** : récolte des légumes de garde

---

- **19 octobre : journée choucroute** fabrication de la choucroute au jardin

---

- **26 octobre** : récolte des légumes de garde

---

- **2 novembre** : fin des récoltes de légumes de garde et/ou plantations dans les tunnels

---

- **7 décembre** : plantations de doucette, réparations et préparations pour l'hiver

\* L'année dernière, nous avons essayé de remplacer la fête d'été par une journée conserve début septembre. Mais cela chargeait encore un moins de septembre déjà bien rempli par les récoltes et le marché bio. De plus, la fête d'été nous manquait, c'est pourquoi nous avons décidé de revenir en arrière, de faire à nouveau la fête d'été et de laisser tomber les conserves.

## Edito

Notre engagement est de produire et livrer des légumes biologiques chaque semaine.

Être coopératrice/eur, c'est être actif pour mener des transformations sociales qu'impose le changement climatique.

Nos objectifs sont:

- D'être souverain sur notre alimentation.
- Nous voulons revaloriser le travail important des producteurs et de la production alimentaire.
- De participer et développer une agriculture durable.
- D'avoir une qualité de vie en lien avec la Nature.
- De réduire notre impact sur les ressources épuisables.
- De participer à une économie sociale et solidaire.
- De créer des liens entre personnes de générations et/ou de cultures différentes.

Quand je deviens coopératrice/eur je m'engage à:

- Accepter d'avoir un panier de légumes avec un contenu plus petit ou plus garni, suivant les conditions climatiques et environnementales du moment.
- Prendre les risques et les bénéfices de ce mode d'agriculture.
- Respecter la durée minimale du contrat qui commence le 01 janvier et se termine le 31 décembre de la même année.
- Payer ma part de légumes avant le 30 juin.
- Effectuer (moi-même ou via des tierces personnes) les 18 heures de travail, dont la moitié avant le 30 juin.
- Venir travailler à au moins 2 récoltes, généralement les jeudis (ou mercredis).

- De m'inscrire pour les récoltes et les journées de travail, à l'avance sur le planning de notre site et de prévenir en cas d'empêchement.
- Prendre mon panier - ou la moitié du contenu - de légumes uniquement dans le dépôt désigné.

Notre coopérative propose une économie à faible intensité carbone. Notre manière de produire et de livrer localement diminue notre empreinte. Cela influence le changement climatique qui va affecter toute l'humanité. Nous réduisons les transports, les emballages, les stockages dans les frigos etc.

2018 était une année très chaude. Certains légumes demandent d'avoir beaucoup plus d'eau que d'autres. Par exemple, les choux et les courgettes sont des légumes qui ont souffert de la canicule. D'autres légumes ont mieux résisté. Pour augmenter la résilience de nos cultures, nous mettons en œuvre une transition de notre jardin en permaculture. Un groupe de travail soutenu par de l'association «Permaculture Arc Jurassien» (PAJ) suit l'évolution du projet.

À partir de cette année nous avons amélioré notre système d'inscription et de rappel de travail. Une nouvelle plateforme est installée et vous avez reçu votre facture annuelle par l'intermédiaire de celle-ci.

Notre souci au comité est d'être le plus transparent possible et d'améliorer notre système d'organisation.

Plusieurs commissions ou groupes de travail ont été créés pour les tâches suivantes :

- La gestion des heures de travail au jardin
- L'accueil des nouveaux adhérents
- Les récoltes
- Les transports dans les dépôts

- Organiser et réfléchir sur le futur au marché Bio de Saignelégier
- Le groupe des bricoleurs/euses pour des travaux ponctuels
- Le projet permaculture

La gestion de notre coopérative devient complexe. Le comité de bénévoles travaille intensément pour faire au mieux. Nous constatons les limites de notre système d'organisation. Nous devons repenser notre gouvernance. Cette réflexion demande une participation active de l'ensemble des membres de la coopérative.

Chaque fin d'année, nous évaluons les légumes livrés pendant l'année. Nous pesons tous les légumes. Puis, nous faisons une estimation. Cela nous permet d'avoir un bilan objectif. Il en ressort que la qualité et la quantité ont été bonnes, voire très bonnes en 2018. Nous avons livré plus que le prix demandé. Si nous devons le comparer au prix des légumes bio en vente directe, le panier en moyenne valait 36.-. Il a été facturé à 24.-. Cette année nous facturons le panier de légumes à un peu plus de 29.-.

Depuis plus de 37 ans, la coopérative a su s'adapter et évoluer. Nous sommes certainement arrivés à une taille raisonnable qui va nous permettre d'un vivre ensemble en harmonie avec la Nature et les Animaux.

Aux plaisirs de vous revoir au jardin.

Président de la coopérative  
Jean-Pierre Cafiso

## **Cordiale Bienvenue**

Quel plaisir d'accueillir de nouvelles coopératrices et nouveaux coopérateurs à la clef des champs.

Nadine Beuchat, Jacqueline Boillat, Christine Braun, Carolina Cenalmor, Gaëlle Cogan, Christine et famille D'Amico, Roxane Didier, Pasquale & Maryam Emery, Barbara Fischer, Elena Geiser, Vitoria Gigon, Claire Girardin, Julien et Marinette Gunzinger, Christine et Etienne Halapi, Martine Kaba-López, Stéphanie Malnati, Madeleine Méroz, Marie-Anne Michel, Laurie Roth, Vincent Turberg, Anisoara Ularu

Nous nous réjouissons de faire votre connaissance au jardin. Nous pouvons encore accueillir plusieurs personnes cette année. Parlez-en autour de vous, faites profiter vos amis et connaissances des bons légumes biologiques, régionaux et de saison de la clef des champs !

## Les changements techniques et agronomiques dans la transition permacole

Le design de notre parcelle agricole abouti, après des mois de réflexion, commence à prendre forme. Nous avons dans un premier temps :

- relevé les courbes de niveau
- mesuré et piqué toutes les parcelles de cultures selon notre nouveau plan de jardin.
- puis déterminé, l'emplacement des espaces communs et des besoins du jardin, serres, haies, étangs (pour la biodiversité et nos légumes).

Le travail de remise en forme de la parcelle est à ce jour terminé après plusieurs jours de tracteurs. Nos parcelles sont maintenant à l'identique au plan selon la préconisation de l'association de permaculture Jurassienne (PAJ).

### Les choix techniques

Depuis le début de la transition vers la permaculture, nous avons relevé deux priorités indispensables à cette transition : la gestion de l'eau et le respect de notre sol. Tout en préservant les rendements, la qualité des légumes et nos 170 paniers hebdomadaires.

Les solutions techniques choisies :

- Ne plus labourer les sols. C'est pourquoi nous avons mis en place des planches permanentes pour éviter les tassements de notre sol cultivé et rendre notre travail mécanique plus résilient. Des outils spécifiques sont utilisés à cet effet.
- Apport important de matières organiques, avec l'objectif d'atteindre un taux de 6% de MO dans un délai assez court et rendre notre sol très vivant. C'est en augmentant la fertilité que l'on arrivera à produire plus en intervenant « moins » ou plutôt différemment.
- Une couverture du sol permanente, en utili-

sant différents couverts végétaux : engrais vert, paille, foin, toile tissée, compost.

- L'agroforesterie pour créer des micro climats et rétablir un environnement plus favorable à nos cultures légumières, faire face au changement climatique.
- La mise en place de ces vergers inter-cultures permettront, on l'espère, de valoriser les paniers de la coopérative par de futures récoltes de fruits diversifiés issus de nos vergers.
- Remaniement des parcelles en suivant les courbes afin d'optimiser l'infiltration de l'eau et l'érosion de nos sols.

Ces changements ont débuté en douceur par l'implantation des planches permanentes et les couverts végétaux presque généralisés... il nous faut trouver des sources de matière (organique) première !

En parallèle, il y a eu toute une réflexion autour des choix techniques et innovations à faire pour continuer cette transition. Nous avons rencontré plusieurs maraichers et échangé autour des techniques de maraichage sur sol vivant... Nous avons là, une solution pour rendre nos sols fertiles et durables. C'est un grand projet qui est la volonté de tous et qui nécessitera une implication importante de notre coopérative dans les années à venir pour rendre notre jardin fertile et humble vis-à-vis de la nature.



Le «cultibutte» qui nous permet de créer les planches permanentes



**Haie arbustive**  
 - Petits fruits  
 - Nourriture animaux  
 - Protection  
 - Biodiversité  
 - ...



**Compost**  
 - Fumure  
 - Terreau  
 - ...



**Abris machine  
Toilette sèche**



Culture maraichère avec fruitiers basse-tiges

**Abri**  
 - Préparation des paniers  
 - Cuisine  
 - Réunion  
 - Cours  
 - ...



**Zone sauvage**  
 - Etang  
 - Biodiversité  
 - ...

**Serres / Tunnels**

**Abri animaux**  
 - Poulailier  
 - Moutons  
 - ...



Verger haute-tige avec volaille



Barrière en ganivelle



Zone de détente / Place de jeux

## 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								●	●	●	●	●
Salades asiatiques	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
Pommes de terre	●	●	●	●	●					●	●	●
Patates douces									●	●	●	●
Choux pommés					●	●	●		●	●	●	●
Fèves						●	●					
Ails					●	●	●					
Oignons*					●	●	●	●	●	●	●	●
Radis divers			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Epinards	●	●	●	●	●	●	●			●	●	●
Choux précoces						●	●					
Côtes de bette						●	●	●	●	●	●	●
Pois						●	●	●	●			
Mange-tout						●	●	●				
Choux fleur / brocolis						●	●	●	●	●	●	●
Carottes *	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
Fenouils					●	●	●	●	●	●	●	●
Courgettes						●	●	●	●	●	●	●
Poivrons								●	●	●	●	●
Concombres						●	●	●	●	●	●	●
Tomates							●	●	●	●	●	●
Haricots							●	●	●	●	●	●
Poireaux	●	●	●					●	●	●	●	●
Courges *									●	●	●	●
Rondinis / zapallitos								●	●	●	●	●
Céleris *	●	●	●	●	●				●	●	●	●
Racines rouge *	●	●	●	●	●				●	●	●	●
Choux blanc / rouge *									●	●	●	●
Choux Milan *									●	●	●	●
Maïs doux									●	●	●	●
Choux de Bruxelles / kale	●	●	●									●
Doucette, pourpier, etc.	●	●	●							●	●	●
Laitues Romaines						●	●	●	●			
Choucroute	●	●	●									●

- Livraison assurée
- Livraison selon production

\* frais et de garde



## Livraisons de légumes dans les dépôts

Les livraisons de légumes sont hebdomadaires, tous les jeudis, de mai à début décembre et mensuelles en janvier, février, mars et avril 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. Vous trouverez ces informations également sur notre site avec un plan des différents endroits.

### DÉPÔTS:

---

#### 2 dépôts pour Delémont:

• **Rue des Sels 9**, chez Elsa et Laurent Aubry Moine. Il est plutôt réservé pour ceux qui habitent le voisinage et qui se déplacent à pied ou à vélo principalement. L'accès en voiture est aussi possible, mais attention au parage: sur le côté droit de la route en montant. Pas de parage sur le trottoir!

Situation: A l'intérieur d'une petite cabane de jardin. Attention aux grandes chaleurs et au froid. Lumière: éclairage public et détecteur. Attention au bruit le soir tard ou le matin tôt.

Horaires: de préférence jeudi dès 17h45 et vendredi, exceptionnellement samedi et dimanche, ensuite les paniers restants seront récupérés

• **Route de Moutier 105**, La Cantine des Rondez. L'espace de cultures et d'artisanat autogéré, pour ceux qui doivent se déplacer plutôt en voiture et qui habitent en périphérie ou à l'extérieur de Delémont, dès 17h45.

Situation: Au sous-sol, au fond du couloir, pièce tempérée, éteindre les lumières.

Horaires: du Jeudi au dimanche jusqu'à 21h, ensuite les paniers restants seront récupérés.

---

#### Dépôt de la Haute-Sorne:

• **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.

---

#### Dépôt des Franches-Montagnes:

• **Saignelégier, chemin des Sorbiers 15**, famille Clarence Oppliger, à partir de 20h.

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

---

#### 2 dépôts pour 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.

• **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: Jeudi 17h-20h, vendredi 8h-20h, samedi 8h-20h. En dehors des horaires indiqués il n'est pas possible d'entrer.

---

#### 2 dépôts à Courgenay:

• **Le Borbet 21**, chez Ernst Hansjörg, dès 17h.

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

• **Au jardin**, dès 17h.

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

---

#### Dépôt de la Haute-Ajoie:

• **Chevenez, l'Abbaye 108**, au magasin Naturade, dès 18h.

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

## **Procès verbal de l'AG**

Samedi 26 janvier 2019

### **1. Ouverture de l'assemblée**

Le président, Jean-Pierre Cafiso, salue les coopérateurs et souhaite la bienvenue aux nouveaux membres. Il présente les membres du comité et rappelle que l'apéritif, qui aura lieu après l'AG, est offert et que l'apéro- dîatoire coûte Frs. 15.- pour les adultes et Frs 7.- pour les enfants.

L'ordre du jour est accepté, pas de demandes de modification ni de divers.

Nomination des scrutateurs : Rossé Pierre-Alain et Kiefer Beate

### **2. Procès-verbal de l'AG du 27 janvier 2018**

Paru dans la « Limace » d'avril 2018, il est accepté à l'unanimité.

### **3. Admissions et démissions 2018**

En 2018 : 36 démissions et 28 admissions. Nous cherchons encore env. 20 personnes pour l'année 2019.

#### **Démissions :**

Allimann Pierre, Baconat Christelle, Beuret Corinne et Jean-Pierre, Borruat Monique, Bron Luc, Buret Riat Edith, Carvalho Joana et Jabu, Chételat Josuée, Cois Michela, Coradetti Céline, Cramatte Sophie et Ronald, Décosterd Martine, Eggenschwiler Silvia et Christophe, Fokam Yannick, Früh Aurore, Henri Edouard, Jobin Marion, Jobin Sylvie, Koulmey Crystel, Lehmann Lorélie, Lovy Jocelyne, Membrez Nathalie, Odiet Emmanuel et Auérlie, Paratte-Morisod Géraldine et Pascal, Portillo Vera, Rais Betty, Rais François et Line, Richard Sylvie, Röschli Patrick, Roth Léa, Sanglard Christiane, Sanglard Claire et Yves, Saucy/Queloz Isabelle, Schneider Sylvie, Staempfli Sylvie et Jacques.

#### **Admissions :**

Artho Bovard Nathalie, Bacon Jean-François, Beuret Fleurs Julia Rossi et Salomon Emilie, Carvalho Joanan et Jabu, Cattin Brice, Chevalier Cathy/Bürki Daniel, Codina Joëlle, Cois Michaela, Coradetti Céline, Coullery Gilles, Crelier Véronique, Crevoisier France et François, Dubois Alicia, Faivre Manon, Flury Aurélien, Fokam Yannick, Frötscher Manel et Marlen, Guenot Marie-Claude, Henri Edouard, Jobin Marion, Jobin Sylvie, Parietti Cindy et Julien, Reiser Orane, Richard Sylvie, Röschli Patrick, Salgat Sylvaine et Philippe, Schaer Katrin, Von Niederhäusern Vincent.

#### **Rapport du groupe « Heures de travail »**

*Michèle Charmillot*

La raison de la création de ce groupe : le problème récurrent des heures de travail non-effectuées par les coopératrices/teurs et quelle stratégie proposer pour les diminuer ?

Le groupe était constitué de Beate Kiefer, Christine Jordan, Christiane Torche, Marianne Farine, Denis Anselmo et moi-même, MC. Nous nous sommes rencontrés 5 fois.

Nous avons d'abord recensé dans le classeur du jardin, dans lequel nous inscrivons les heures travaillées, les coopérateurs qui n'étaient pas encore venus du tout au 30 juin. Nous avons envoyé un mail de rappel aux coopérateurs membres depuis 2 ans et plus et nous avons téléphoné aux nouveaux, afin de prendre la température et percevoir les raisons de cette absence au jardin. Ces contacts directs nous ont permis de comprendre que l'esprit de coopérative doit être expliqué et réinsufflé régulièrement. Par exemple, pour certains nouveaux coopérateurs, notre fonctionnement n'est pas clair et ils n'ont pas réalisé que la Clé compte sur eux tout au long de l'année pour les récoltes, les transports et les travaux et que même si on n'a qu'un demi panier, par exemple, se dire « on a le temps d'aller faire

nos 9 heures de boulot», n'arrange pas les jardiniers. D'autres n'ont pas réalisé ce qu'implique de venir travailler 9 ou 18h dans leur emploi du temps surbooké.

Ainsi, notre groupe de travail propose de créer une sorte de protocole d'accueil des nouveaux, déterminer ce qui est important de leur dire et montrer, lors de demi-journées d'accueil au jardin, par un coopérateur/trice plus expérimenté et d'ainsi vivre ces premières heures au jardin en étant accueilli et accompagné.

Par-contre, on dénote une certaine tendance chez les coopérateurs/trices à venir travailler au jardin sans s'annoncer. Du coup, les jardiniers stressent pour trouver des transporteurs pour les paniers la veille des récoltes et ils préparent du travail pour le nombre de personnes annoncées par mail ou par le site, mais se retrouvent avec plus de monde. Donc cela désorganise tout. Ainsi notre groupe ne peut que vous encourager à respecter cette demande des jardiniers de vous inscrire. Nous remercions aussi au passage les coopérateurs/trices qui viennent largement plus que leurs 18h et les bénévoles, sans l'investissement desquels nos paniers ne seraient pas toujours aussi remplis qu'ils le sont. Le jardin a besoin de vous pour fonctionner, mais vous comprendrez bien, chères coopératrices et chers coopérateurs, que cela peut devenir problématique pour la pérennité de la Clé des Champs !

Ensuite, nos discussions ont fait émerger 1 autre thème :

### **L'adéquation du cahier des charges des jardiniers.**

Cette année a été chargée pour Denis et Yann : Nous pensons à la transition en permaculture et aux cours y relatifs auxquels ils assistent une fois par mois, à l'événement Agroprix, à la gestion des bénévoles et stagiaires qui nécessitent par-

fois un temps d'adaptation et d'encadrement. Nous profitons de ce rapport pour relever la virtuosité avec laquelle nos deux jardiniers font face à cette surcharge au péril de leur santé.

Nous avons aussi rencontré un jardinier de la coopérative de Neuchâtel appelée Rage de vert, pour nous informer d'un autre fonctionnement. En résumé chez eux, les jardiniers ne jardinent pas point barre, ou presque. Alors que chez nous, ils jardinent certes, mais font un tas de trucs en plus. Donc notre groupe de travail propose 4 choses :

- De préciser le cahier des charges du comité par rapport à la gestion des membres de la Clé des champs afin
- De décharger les jardiniers de tâches principalement administratives (de répondre aux questions diverses et variées par téléphone ou mail, de l'organisation des journées de récolte et de travail, des transports des paniers, de la gestion informatique des heures de travail)
- De supprimer le billet papier du jardin au profit d'un mail hebdomadaire qui nous donnerait toutes les infos utiles et qui relance les inscriptions des membres pour les récoltes, transports et journées de travail de la semaine suivante
- D'améliorer le site internet, pour favoriser son utilisation pour nos inscriptions : par exemple qu'il y ait plus de 5 places par demi-journées pour s'inscrire, ou que nous ayons accès à la comptabilité de nos heures travaillées.

Voilà en bref le résultat du travail de notre groupe. Comme Christine ne pourra plus y participer, je lance un appel à toute personne désireuse de nous donner un coup de main pour l'accueil new-look des nouveaux !

### **Recherche de membre pour les différents groupes de travail** *Odile Lorenzini*

Le comité recherche des personnes pour les

groupes de travail suivants :

1. Accueil des nouveaux coopérateurs,
2. Livraisons (transport des paniers entre le jardin et les dépôts),
3. Récoltes,
4. Marché Bio,
5. Machines et équipement,
6. Permaculture,

Des listes d'inscriptions sont à dispositions sur une table à l'entrée de la salle, toutes personnes intéressées peuvent s'adresser aux jardiniers ou à un membre du comité.

#### **4. Rapport du président**

*Jean-Pierre Cafiso*

Parfois je suis triste de voir notre Nature détruite et mourir. Parfois je ne voudrais pas être conscient de la réalité de la santé de notre planète. Parfois je suis révolté contre cette avidité mondiale, toujours cette « croissance ».

Mais je fais partir de la Clef des Champs. Nous menons un combat pour un monde meilleur et plus juste.

En comprenant notre situation, nous acceptons et simultanément nous devons être optimiste.

Nous assumons nos responsabilités. Nous cherchons de nouvelles réponses et de nouvelles solutions.

Nous voulons laisser une planète où nos enfants puissent vivre heureux et être en bonne santé.

#### **Notre engagement**

En faisant partie de la coopérative, nous produisons localement et nous souhaitons diminuer notre dépendance aux énergies fossiles. Nous voulons retrouver notre souveraineté alimentaire. Notre raison d'être est d'avoir un jardin qui résiste aux changements climatiques.

Les dérèglements planétaires deviennent inquiétants. Nous pouvons lire et entendre que l'extinction de l'humanité rentre clairement dans

la liste des probabilités. La crise annoncée sera de l'ordre climatique, alimentaire, financière et énergétique. L'effondrement d'une de ces parties entrainera tout le système dans le chaos. C'est pourquoi, nous devons continuer de s'investir et de s'impliquer dans l'aménagement de notre jardin en permaculture et mettre en place notre transition énergétique. Notre jardin doit devenir un îlot de résilience, qui respect la Nature, les Animaux et les Humains. Nous devons partager, former et aider d'autres projets similaires, c'est une nécessité. L'année passée, l'office fédéral de l'environnement (OFVE) a mis en place un programme pilote appelé « Adaptation aux changements climatiques » avec appel à projets. Nous avons déposé notre candidature avec l'espoir d'être entendu. Malheureusement nous n'avons pas été sélectionnés. Par contre nous avons été retenus comme innovateurs dans le domaine agricole via l'Agroprix. Il est organisé par l'assurance Emmental et l'association des paysans suisses. Nous avons été nominés pour la finale et nous avons gagné le prix des lecteurs. C'est réjouissant et cela montre que nous sommes dans la bonne direction. Ce fût une belle expérience, riche en événements, mais qui nous a donné énormément de travail. Je voudrais remercier toutes les personnes qui se sont impliquées dans cette aventure. Je salue la belle prestation de l'association « A part entière de Delémont » qui nous a représenté à Berne.

#### **Notre mission**

Nous avons pour mission de produire des légumes biologiques, de qualité. Depuis plusieurs années, nous rencontrons des difficultés dans nos cultures. Nos légumes sont perturbés et leur croissance est stoppée par les aléas du climat. Notre travail augmente et nous consommons plus d'eau. En 2016, la coopérative est devenue propriétaire, ce qui nous a permis de mettre en

place rapidement notre projet permaculture. En améliorant le biotope, la biodiversité et en créant un microclimat, notre système agricole devient résilient. En prenant soin de la terre qui nous nourrit, nous améliorons la qualité des légumes en oligo-éléments, en antioxydants, en sels minéraux et en vitamines. Des légumes riches en éléments sont importants pour rester en bonne santé.

Nos deux chefs d'orchestres au jardin, Yann et Denis sont des jardiniers compétents, passionnés par leur métier.

Ils méritent notre soutien et notre bienveillance. Merci Denis et Yann de votre travail, vous avez produit et livré pendant toute l'année de beaux légumes. Celui de janvier était tout simplement magnifique.

### **Notre vision**

Notre vision est de sortir des énergies fossiles. Comment ferons-nous ? Pour les remplacer, nous devons produire des énergies renouvelables. Cela demande une bonne réflexion et d'avoir des moyens financiers. Peut-être je pourrais vous dire ou suggérer qu'il est parfois plus judicieux de placer son argent dans la coopérative. L'impact sera positif sur l'environnement.

### **Bilan 2018**

En faisant le bilan de nos activités, nous avons constaté deux problèmes qui méritent notre attention et nous devons rechercher des solutions. Le premier est la surcharge de travail des jardiniers, beaucoup d'heures supplémentaires. Le deuxième est la consommation de l'eau en forte progression, liée aux canicules qui se répètent bientôt chaque année. Je reprends ces deux points lors de la discussion du budget.

### **Notre dette terrain**

Je voudrais vous donner des nouvelles de l'état

de notre dette suite à l'achat du terrain.

Nous avons reçu 30'000.- de dons des prêteurs. Nous avons également mis sur un compte la somme de 40'000.- qui servira à rembourser les premiers prêts à 5 ans. Merci à toutes ces personnes de leur générosité.

### **L'économie sociale et solidaire**

Vous avez certainement remarqué au jardin, bons nombres de personnes qui viennent travailler bénévolement.

Notre coopérative depuis sa création a toujours fait partie d'une économie sociale et solidaire. Nous accueillons et aidons des personnes qui sont en situation difficile et issues de l'immigration. Les inégalités dans ce monde s'accroissent, les riches deviennent de plus en plus riches et les pauvres de plus en plus pauvres. La bienveillance des jardiniers et des membres de la coopérative leurs donnent un peu de bonheur, de chaleur humaine, de respect et de la dignité.

### **Solidarité régionale**

Nos jardiniers ont tissé des liens avec la nouvelle propriétaire de la Ferme des Romains, Maude Godat.

Maude est dans la même fibre écologique et éthique que nous. Être solidaire, nous permet de s'entraider, d'avoir des machines et des cultures en commun, d'échanger de terrain.

### **Les adhésions à la Clef**

Depuis quelques années, nous avons des difficultés d'atteindre notre objectif d'adhésion.

Pour élaborer notre budget, on se base sur le prix du panier mais également sur le nombre de paniers de légumes qui seront produits et livrés. Je voudrais bien tordre le cou à cette idée que nous avons des listes d'attente pour devenir coopérateur. C'est faux. La raison est assez simple de cette diminution des demandes. Depuis quelques

années, d'autres formes de distribution de légumes bio ou non bio sont proposées dans notre région. Nous sommes heureux de voir que les gens désirent consommer local et que l'offre augmente. Je vous demande simplement d'en parler autour de vous et de faire un peu de publicité. Nous avons un certain nombre de places libres à la coopérative.

### **Nos objectifs cette année**

Notre objectif cette année est de rechercher des fonds financiers et des aides pour le projet permaculture.

Nous voulons aider et améliorer les conditions de travail des jardiniers. Nous devons produire et livrer 170 paniers pour continuer notre transition agricole et énergétique. Diminuer notre consommation d'eau d'arrosage. Nous mettrons en place une nouvelle plateforme sur notre site, qui nous permettra d'améliorer notre efficacité dans la gestion, l'organisation et la communication.

### **Conclusion**

Nos investissements à la Clef des Champs sont importants et cohérents. Nous produisons localement des aliments sains, pour garder notre bonne santé. Merci de votre écoute.

### **5. Rapport des jardinier**

*Denis Anselmo, Yan Meury*

Vous aurez remarqué que l'année passée vous avez souvent reçu des mails car nous n'avions pas suffisamment de monde au jardin, spécialement pour les récoltes et les livraisons. Ce n'est pas une situation spécialement confortable pour nous (et certainement pas pour vous non plus). On préférerait bien sûr ne pas avoir à se soucier d'avoir assez de monde chaque semaine et ne pas avoir à vous écrire trop souvent pour réclamer votre venue. C'est un souci aussi puisque ça donne lieu à des « ruées » au jardin lorsqu'on fait

des appels d'urgence qui ne sont pas simples à gérer non plus. On a beaucoup de monde d'un coup (et ma foi aussi plusieurs qui viennent sans s'annoncer) alors qu'on n'a souvent pas grand monde la quinzaine avant. On a donc du monde en dent de scie et parfois quand on ne s'y attend pas.

D'un autre côté, lorsqu'on fait un appel on ne reste jamais sans réponse de votre part et ça c'est formidable. Si on regarde le nombre d'heures non faites, on est seulement à 10% alors qu'à Cognac (ACP sur Genève), par exemple, ils sont à 35%. Ce n'est donc pas que les coopérateurs ne s'engagent pas. Le problème c'est que la venue de 200 (et plus) coopérateurs nécessite d'être mieux orchestrée. Le groupe de travail dont vous a parlé Michèle Charmillot s'est donc penché sur la question, nous verrons tout à l'heure comment le règlement pour les heures de travail a été adapté. De plus comme annoncé, la venue d'un nouvel outil informatique devrait grandement aider.

Au mois de novembre, nous avons représenté la Clef avec la FRACP (Fédération romande des ACP) au symposium international d'URGENCE (urgenci étant le réseau international des ACP : agriculture contractuelle de proximité) à Thessalonique en Grèce. Le choix de ce pays fût un bon exemple pour montrer à quel point les ACP (dont les valeurs sont celles de l'économie solidaire) sont des leviers contre les crises économiques et le modèle dominant... Les agriculteurs grecs ayant fait ce choix arrivent du coup, à se sortir de cette impasse qu'est la crise grecque et retrouver un revenu dans un pays où 1/4 du PIB a été perdu par la politique d'austérité de l'Europe et où on ne délivre même plus de repas dans les écoles. Ce fût également un moment intense d'échanges entre paysans d'une quarantaine de pays du monde, quel plaisir de penser que nous ne sommes pas les seuls à porter nos valeurs et

de sentir que notre voix est la bonne.

Nous avons aussi eu l'occasion de défendre nos valeurs et notre vision cette année à travers la votation sur la Souveraineté Alimentaire. C'était un véritable défi pour notre modeste syndicat paysan Uniterre et ses militants de soutenir la campagne pour l'initiative. Il fallait faire un maximum en peu de temps pour sensibiliser la population à la question de la souveraineté alimentaire. Nous savions le combat difficile et nos chances plutôt minces de l'emporter. Bien que le texte n'ait pas passé, nous pouvons nous réjouir du fait que 4 cantons romands aient accepté l'initiative et que le débat sur la SA ait été ouvert à l'échelle nationale.

Depuis cette saison, nous collaborons activement avec la ferme des Romains qui a été repris par Maud Godat. Notre collaboration fructueuse, tourne autour des échanges de matériels (tracteur, machines, ...) et surtout l'entretien des cultures de la parcelle de légumes de garde que nous cultivons en commun. Les échanges sont intéressants et nous réfléchissons, à comment rendre cette collaboration encore plus fructueuse pour les années à venir

Quantités de légumes livrés en 2018: Bien que nous ayons produit un peu moins par rapport à l'année passée, nous sommes toujours à 15% de plus que les 920 frs que coutent le panier avec 1050 frs de légumes livrés en 2018. Ceci en prenant toujours les prix romands pour la vente directe non-bio.

Nous étions dans l'ensemble dans une année mitigée pour les cultures, les légumes de printemps ont mis du temps à démarrer à la sortie de l'hiver puis surtout il y a eu cette sécheresse interminable en été. Celle-ci a fortement impacté sur les légumes de garde puisqu'ils sont sur une parcelle qui n'est pas équipée pour être irriguée. Ainsi les récoltes de choux, rutabagas, racines rouges et panais étaient plutôt maigres.

Qui dit sec, dit arrosage et cette dernière année les gicleurs ont particulièrement beaucoup tourné. Ainsi, nous avons dépensé pour 9000 frs d'eau, soit plus de 3000 m<sup>3</sup> sur l'année. Ce qui représentait 1 fois et demi le budget que nous avions alloué à ce poste.

Légumes de garde: La façon de distribuer ces derniers a changé cette année. C'est la location d'une chambre froide à Alle, qui nous a décidé à faire ces choix, pour plusieurs raisons: la principale, était de lisser leur distribution le long de l'hiver et avoir un panier plus attractif pendant ces périodes compliquées. Éviter que les légumes dépérissent chez les coopérateurs qui n'ont aucun moyen de stockage. Et pour le moral des jardiniers qui préfèrent un panier étoffé comme le propose, les concurrents qui deviennent de plus en plus nombreux.

Soin à la terre: Dans le cadre du cours de design en permaculture qui s'est tenu principalement à la Clef en 2018, nous avons profité d'une analyse détaillée de notre sol par un pédologue chevronné. Nous avons dû constater que notre sol n'est pas très en forme. Il y a des choses qu'on savait: peu de structure, compactage, battance, taux de matières organiques bas. Mais ce qui nous a vraiment étonné, c'est d'apprendre qu'une bonne part des argiles des 30 premiers cm du sol avaient été lessivés dans les couche plus profondes du sol. Si le phénomène est apparemment chronique dans les sols labourés, il n'en est pas moins très alarmant! Cela signifie que notre sol est en train de s'éroder.

Cette analyse nous a conforté dans le focus qu'on met Yann et moi dans le soin du sol. Heureusement il existe des solutions pour remédier à la situation.

Depuis le début de la transition vers la permaculture, nous avons relevé deux priorités indispensables à cette transition: la gestion de l'eau et le respect de notre sol. Tout en préservant les

rendements, la qualité des légumes et nos 170 paniers hebdomadaires.

Les solutions techniques choisies : Pour commencer, ne plus labourer les sols. C'est pourquoi nous avons mis en place des planches permanentes pour éviter les tassements de notre sol cultivé et rendre notre travail mécanique plus résilient. Des outils spécifiques sont utilisés à cet effet :

- Apport important de matières organiques, avec l'objectif d'atteindre un taux de 6% de MO dans un délai assez court et rendre notre sol vivant. C'est en augmentant la fertilité que l'on arrivera à produire plus en intervenant « moins » ou plutôt différemment.
- Une couverture du sol permanente, en utilisant différents couverts végétaux : engrais vert, paille, foin, toile tissée, compost.
- L'agroforesterie pour créer des microclimats et rétablir un environnement plus favorable à nos cultures légumières, faire face au changement climatique.
- La mise en place de ces vergers inter-cultures permettront de valoriser les paniers de la coopérative par de futures récoltes de fruits diversifiés issus de nos vergers.
- Remaniement des parcelles en suivant les courbes de niveau afin d'optimiser l'infiltration de l'eau et l'érosion de nos sols.

Ces changements ont débuté en douceur par l'implantation des planches permanentes et les couverts végétaux presque généralisés... il nous faut trouver des sources de matière première !

En parallèle, il y a eu toute une réflexion autour des choix techniques et innovations à faire pour continuer cette transition. Nous avons rencontré plusieurs maraichers et échangé autour des techniques de maraichage sur sol vivant... Nous avons là, une solution pour rendre nos sols fertiles et durables. C'est un grand projet qui est la volonté de tous et qui nécessitera une implication importante de notre coopérative dans les années

à venir pour rendre notre jardin fertile et humble vis-à-vis de la nature.

## **6. Permaculture** *Anita Kradolfer*

En collaboration avec l'association Permaculture arc-jurassien (PAJ) notre coopérative a organisé un cours de certificat de design en permaculture. Entre mars et décembre, 22 personnes, dont 10 coopérateurs, se sont retrouvés 13 fois le dimanche toute la journée. Sur les 13 jours, 8 se sont déroulés chez nous au jardin. Différents thèmes ont été abordés lors de nos journées de formation. Les intervenants sont des permaculteurs avec plusieurs années d'expérience sur leur propre domaine.

Grâce aux compétences et connaissances de Florian Beuret, en collaboration avec nos jardiniers, le plan / le design de notre futur jardin est maintenant disponible.

Tous ces aménagements demandent du temps, de la main d'œuvre et de l'argent. Un dossier sera constitué pour faire une recherche de fonds auprès de fondations et autres organisations qui soutiennent les projets de transition, permaculture etc.

La Clef va mettre en priorité la gestion de l'eau. Différents aménagements qui ont déjà été effectués lors des différents chantiers participatifs en mars 2017 avec les buttes dans le tunnel N° 1, la plantation de la haie sud en automne 2017 et en novembre 2018 la plantation de la haie nord-ouest. Les jardiniers ont également commencé de changer l'orientation des plates-bandes permanentes pour éviter le ruissellement de l'eau. Deux étangs seront creusés pour stocker l'eau quand il y a abondance et servir de réserve lors des périodes estivales et sèches pour l'arrosage.



## **7. Rapport de la caissière et des vérificatrices des comptes**

*Marie-Josée Choffat*

Nous terminons l'année avec un bénéfice de 1118.- frs. Marianne Farine et Andrée – Anne Chételat certifient l'exactitude des comptes 2018 et félicitent Marie-Josée Choffat pour la bonne tenue. L'assemblée vote à l'unanimité les comptes avec décharge à la caissière et au comité. Question concernant le résultat du marché bio : l'offre alimentaire étant en constante augmentation, la vente des salades et soupes sont en diminution, un groupe de travail « marché bio » va se pencher sur la question et trouver éventuellement une nouvelle formule pour notre présence au marché bio en 2019.

## **8. Budget 2019** *Marie- Josée Choffat*

Marie-Josée Choffat présente deux budgets pour 2019. Variante 1 : augmentation du prix du panier de 920.- à 990.- Fr. / année et une augmentation de 10% pour les jardiniers. Variante 2 : augmentation du prix du panier de 920.- 1050.- Fr. / année et une augmentation de 20% pour les jardiniers.

Raison de l'augmentation : surcharge de travail des jardiniers, diminution du nombre des paniers, transition agricole et énergétique.

L'assemblée vote avec 28 voix sur 69 pour la version 1. L'assemblée vote avec 38 voix sur 69 pour la version 2.

L'assemblée vote pour le budget version 2 : avis contraire : 2, abstentions : 5

Ayants droit : 69 personnes

## **9. Nomination du comité et des vérificatrices des comptes**

*Jean-Pierre Cafiso*

Vérificatrices des comptes : Andrée-Anne Chételat et Marianne Farine

Admission : Yan Meury

Reconduction du Comité :

Didier Lambert, Anita Kradolfer (secrétaire), Philipp Berry, Marie-Josée Choffat (caissière de l'administration), Jean-Pierre Cafiso (président), Odile Lorenzini, Denis Anselmo, Mireille Cattin, Lucienne Merguin et Yan Meury.

Les personnes du comité en 2019 qui ont droit de signature collective à deux sont :

Anita Kradolfer, Marie-Josée Choffat et Jean-Pierre Cafiso.

L'assemblée nomme le comité 2019 ainsi que les deux vérificatrices des comptes pour 2019.

## **10. Nouvelle plate-forme internet**

*Philip Berry*

Présentation de la nouvelle plate-forme pour la gestion et l'inscription des heures à travailler ainsi que l'envoi des factures. Le décompte des heures se fera automatiquement ainsi qu'un rappel pour les heures à travailler.

Règlements des heures de travail : Les lundis et mardis ne sont plus ouverts aux coopérateurs, les jardiniers ont besoin de ces deux jours de travail pour avancer, sans s'occuper des coopérateurs. Il est important de s'annoncer min. 2 jours à l'avance pour que les jardiniers puissent planifier le travail.

## **11. Divers** *Odile Lorenzini*

Marianne Farine nous informe qu'il y a un arrêt de bus tout prêt de notre jardin pour les personnes qui arrivent en train à la gare de Courgenay.

Remerciements :

Pour le marché bio : Manon Hänggi, Claudette Friche, Chantal Zaugg

Remerciements pour Lucienne Merguin et le couple Jeannine et William Saunier, ainsi toutes les personnes qui ont aidé à la préparation de l'apéro et du repas dînatoire, Levée de l'AG à 18h20.

*Pour le PV : Anita Kradolfer*

## Groupes de travail

Comme expliqué lors de la dernière AG, nous avons lancé cette année plusieurs groupes de travail et nous cherchons encore du monde pour la plupart d'entre eux! Ces groupes ont pour mission de prendre en charge certaines activités spécifiques de la coopérative. Certaines heures de travail peuvent être déduites, mais ce fonctionnement dépend de chaque groupe. En manifestant votre intérêt, vous pourrez recevoir les informations à ce sujet. Voici notre offre, sentez-vous libre d'intégrer celui ou ceux qui vous séduisent :

- **groupe récolte** : nos jardiniers vous contacteront une fois ou l'autre pour vous demander du renfort le mercredi ou le jeudi s'ils n'ont pas assez de monde pour récolter.
- **groupe livraisons** : nos jardiniers vous contacteront une fois ou l'autre pour vous demander si vous pouvez livrer les paniers s'ils leur manquent des voitures.
- **groupe Marché Bio à Saignelégier** : c'est un véritable défi pour notre coopérative de continuer à être présente au marché, pour deux buts essentiels : présenter, rappeler notre existence et renflouer nos caisses. Heure est à la réflexion ; comment le faire de manière efficiente ? Faut-il juste vendre des légumes ou continuons-nous à servir des mets ? Beaucoup de questions, mais pas de réponses évidentes. Réfléchissons ensemble pour les trouver, nous comptons sur vous.
- **groupe permaculture** : la transformation du jardin pour le rendre plus vivant et résilient nécessite plusieurs travaux de mise en place et d'entretien que les jardiniers seuls ne peuvent accomplir. Ce groupe fonctionne généralement en chantiers collectifs, cela permet d'œuvrer pour notre jardin tout en partageant un bon moment.
- **groupe bricoleurs** : Chaque année, le plus souvent au printemps, nos jardiniers profitent des semaines où ils ont un peu plus de temps pour bricoler de nouveaux outils et machines ou pour améliorer ou entretenir l'infrastructure au jardin. C'est toujours une aide précieuse pour eux de pouvoir compter sur quelques personnes pour ces travaux-là.
- **groupe accueil** : déjà à l'œuvre, il permet d'offrir un temps au jardin pour les nouvelles et nouveaux venus

## Comptes 2018 et budget 2019

<b>CHARGES</b>	<b>Budget 2018</b>	<b>Comptes 2018</b>	<b>Budget 2019</b>
Exploitation jardin	12'000	14'870	12'000
Semences et plants	7'500	7'792	8'000
Autres charges		2'951	
Prestations externes	2'300	4'482	1'300
Prestations de stagiaires	10'000	9'988	9'000
Eau	5'000	14'060	9'000
Carburant	1'600	1'744	1'800
Energie	1'600	1'844	1'800
Salaires et assurances sociales	101'054	103842	116'747
Contribution rattrapage HS jardiniers			6'400
Frais de formation	2'000	119	0
Locations de parcelles	520	520	520
Entretien et remplacement du matériel	1'800	7'142	7'000
Frais de véhicules	2'000	1'824	1'500
Assurances	4'200	4'285	4'200
Droits, taxes, autorisations et patentes	600	1'698	1'100
Frais administratifs	1'800	2'286	2'000
Cotisations et soutiens	1'400	1'409	1'400
Frais AG et autres organes / Publicité	1'450	6'608	2'000
Autres charges d'exploitation	0	471	500
Remboursement dettes terrain			4'000
<b>Total</b>	<b>156'824</b>	<b>187'935</b>	<b>190'267</b>
<b>PRODUITS</b>			
Cotisations parts de légumes	156'400	152'992	168'000
Facturation frais divers	1'400	1'302	1'400
Facturation heures non effectuées	6'500	7'840	4'900
Abonnement heures de travail			2'300
Ventes marchés	0	8'426	8'000
Ventes plants	7'500	7'396	7'000
Manifestations et fêtes	3'000	11'475	2'400
Dons reçus pour l'achat du terrain	1'500	407	500
Subventions et cours permaculture	3'800	2'029	2'600
Cours permaculture	1'800	895	500
<b>Total</b>	<b>181'900</b>	<b>192'762</b>	<b>197'600</b>
<b>RESULTAT</b>			
Résultat d'exploitation	<b>25'076</b>	<b>4'827</b>	<b>7'333</b>
Amortissements	-5'500	-13'679	-5'000
Charges financières	-280	-255	-300
Produits financiers	200		
Produits extraordinaires (dons)	0	12'500	0
Perte sur débiteurs	0	-1'726	-1'000
Variation sur débiteurs		250	
Impôts	-2'700	-799	-900
<b>RESULTAT FINAL : BENEFICE</b>	<b>16'796</b>	<b>1'118</b>	<b>133</b>

### Bilan 31.12.2018

<b>ACTIF</b>	<b>CHF</b>	<b>223'290</b>
<b>Actifs circulants</b>		<b>75'990</b>
Liquidités	61'752	
Débiteurs	5'011	
Provision perte s/ débiteurs	-250	
Actifs transitoires	9'477	
<b>Actifs immobilisés</b>		<b>147'300</b>
Machines, appareils, véhicules	6'000	
Installations mobiles (tunnels)	6'400	
Installations fixes (serres et électricité)	41'300	
Terres	93'600	

<b>PASSIF</b>	<b>CHF</b>	<b>223'290</b>
<b>Fonds étrangers</b>		<b>121'614</b>
Créanciers	13'914	
Passifs transitoires	6'800	
Dettes env. Coopérateurs terrain 5 ans	60'000	
Dettes env. Coopérateurs terrain 10 ans	37'000	
Provision pour réparations	3'900	
<b>Capitaux propres</b>		<b>101'676</b>
Capital de la société coopérative	50'800	
Réserve facultative	26'500	
Perte reportée	603	
<b>Bénéfice de l'exercice</b>	<b>23'773</b>	

---

## **Viande bœuf et d'agneau bio**

Livraison 2 fois par année aux dépôts de  
Delémont et Porrentruy (rte de Bure)

Jean-Claude Crétin, Soulce

032 426 56 57

jean.claude.cretin@bluewin.ch

---

## **Saveurs de Saisons**

Paniers mensuels de produits bio variés et  
locaux d'une dizaine de producteurs jurassiens

[www.saveurs-de-saisons.ch](http://www.saveurs-de-saisons.ch)

---

## **Table d'hôtes « Végé'table »**

Le Borbet 60, Courgenay

Edith Buret Riat

079 259 00 19

---

## **Table d'hôtes « Saveurs Saison »**

Sur la Place 95, Bonfol

Alexa Cuenot

032 474 43 06

[info@saveurs-saison.ch](mailto:info@saveurs-saison.ch)

[www.saveurs-saison.ch](http://www.saveurs-saison.ch)

---

## **Naturade**

Groupement d'achats 2 fois par année

Jeanine et William Saunier, Chevenez

032 476 68 07

[bionaturade@vtxnet.ch](mailto:bionaturade@vtxnet.ch)

---

## **Pain au levain**

Pains bio (sur abonnement) livrés chaque jeudi  
dans les dépôts de la Clef des Champs

Elsa Aubry, Delémont

032 422 43 45

[elsa@jurassik.ch](mailto:elsa@jurassik.ch)