La Limace

Bulletin d'information de la coopérative de culture de légumes biologiques
La Clef des Champs paraissant deux fois par an
11/2022 - 94e parution

au sommaire

éditorial	2
naturade ferme ses portes	3
le prix juste	4
la clef en fête	5
marché bio	7
le vilebrequin	9
calendrier	10
journées de travail	11
nouvelle apprentie	12

Photo de couverture:
Photo: Mireille Cattin
Montage photo: Philippe Cattin

contacts

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

Co-Présidente
(admissions-démissions)
Anita Kradolfer
079 831 86 85
presidence@clef-des-champs.ch

Co-Président
Didier Lambert
078 756 89 77
presidence@clef-des-champs.ch

Administratrice
Christine Braun
admin@la-clef-des-champs.ch

Responsable de La Limace
Mireille Cattin
famille-cattin@bluewin.ch

Les autres membres du comité
Odile Lorenzini, Lucienne Merguin Rossé, Philip Berry.

Adresse du jardin
CP 67
Moulin de la Terre
2950 Courgenay

édito

jardiner ensemble

Il y a six ans, la Clef a pris le tournant de la permaculture, y voyant une transition nécessaire face aux changements climatiques en cours. Et, depuis la réalisation du design (2017), les éléments pensés dans ce dernier se concrétisent les uns après les autres.

Le jardin a pris de la hauteur, des centaines d'arbres fruitiers ont été plantés, une haie clôture la parcelle, le jardin agroforestier est finalisé. L'ensemble de l'outil de travail a été rénové (remplacement des serres, irrigation, espace pour laver les légumes, ...). La voie agronomique est celle de l'agroécologie ; c'est, du point de vue des jardiniers, le chemin professionnel le plus résilient pour notre jardin, l'accent étant mis sur le soin des sols et une production écologique de qualité.

Moultes choix ont été pris en commun : l'abandon de la charrue, la couverture des sols, le soin apporté aux plantes, ce qui contribue au bonheur que nous avons à œuvrer. Tous ces efforts ont commencé à porter leurs fruits. Notre sol s'aggrade et nous offre une saison 2022 exceptionnelle. Une véritable explosion de légumes et de plantes prolifiques : de toutes tailles, de toutes formes, de toutes les couleurs... de quoi ravir tous nos sens.

Ces résultats, nous les devons à notre esprit coopératif, nous sommes les uns(es) et les autres l'un des éléments de biodiversité multiple du jardin.

L'engagement du/de la coopérateur-ice est central dans le fonctionnement de La Clef, tout repose sur ses épaules pour accompagner ce développement écologique durable. Notre jardin est très peu mécanisé, d'où l'importance de votre travail et de votre implication afin que notre coopérative perdure dans le temps.

Cette saison, nous avons accumulé des retards, notamment en mars et avril. C'est après quelques appels à l'aide que vous êtes venus nombreux en mai et juin. Ces mobilisations soudaines sont la force de notre coopérative et ont permis de rattraper les plantations en retard, mais avec une certaine tension.

Conscients que notre ACP, pour porter les valeurs d'économie sociale et solidaire, d'agroécologie, vous demande un investissement personnel important et contraignant, vos jardiniers, en contrepartie, font le maximum pour rendre votre jardin accueillant et le travail plaisant. C'est pourquoi l'idée d'ouvrir des plages horaires plus en amont et dont la tâche sera bien déterminée permettrait d'affiner plus précisément l'occupation du temps et la nature du travail durant la saison (surtout de mars à fin juin).

Notre coopérative, portée par notre action collective, devient un modèle de résilience écologique agricole et de viabilité économique, ce qui suscite un intérêt même hors du canton.

Cependant, pour continuer à démontrer que d'autres modèles économiques peuvent être viables, vertueux et éthiques, nous aurons encore et toujours à rester motivés, engagés, en coopérant ensemble.

Yann Meury

on ferme!

Naturade à Chevenez ferme ses portes

Commencée le 15 juillet 1995, la belle aventure de Naturade s'arrêtera le 31 décembre de cette année. Après plus de 27 ans au service de ma clientèle, j'ai décidé de prendre enfin ma retraite.

Merci à toutes les personnes qui m'ont été d'un fidèle soutien durant ces nombreuses années et merci à toutes celles et tous ceux d'entre vous qui ont régulièrement participé aux achats groupés.

William

Achats groupés : c'est fini

Les achats groupés que vous proposent à chaque semestre la Clef des Champs, via Bio-naturade, vont cesser fin 2022. Vous recevrez donc pour la dernière fois les commandes durant ce mois de novembre. Profitez encore de ces belles offres.
La Clef des Champs remercie sincèrement William et Jeannine durant toutes ces années, qui ont accepté de réduire leur marge de bénéfice pour que les coopérateurs de la CdC profitent de prix avantageux sur de nombreux produits bio.

Au nom du groupe « Achats groupés » CdC.
Erica, Hans-Jörg, Jacques, Maryse, Lucienne

prix juste

l'heure du bilan

Ce printemps, nous avons introduit le « prix juste ». Pour rappel, il s'agissait de proposer de payer un peu plus cher votre panier de légumes afin de pouvoir mieux rémunérer nos jardiniers. A l'heure actuelle, leur salaire s'élève à 4100 frs/mois en brut et 13ème compris pour un peu plus de 45h/semaine. L'objectif de l'initiative était de passer à 5000 frs/mois, une somme qui correspond davantage au travail de qualité et à l'investissement de nos employés.

Cette démarche s'inscrit dans l'éthique de notre coopérative calquée sur celle de la permaculture : respect de la terre, respect des humains et partage des surplus. Plus trivialement, il est important pour la pérennité de la coopérative de proposer des conditions de travail intéressantes afin d'éviter un roulement du personnel.

Les calculs ont montré que pour atteindre le « prix juste », il fallait ajouter un peu moins de 300 frs au prix du panier Famille, 150 frs au panier Duo et 100 frs au panier Solo. Cela représente un surcoût d'un tiers par rapport au prix du panier actuel. Cela peut sembler considérable mais il faut rappeler que le prix de base du panier est fixé selon les prix en vente directe en conventionnel (l'idée étant que les heures de travail couvrent la différence entre les prix conventionnels et Bio). Les mêmes quantités de légumes au supermarché, coûteraient assurément plus d'un tiers plus cher. D'autre part, il faut garder à l'esprit que si le prix des légumes sur le marché est aussi bas, c'est du fait que la branche porte peu d'éthique. En général, les grandes entreprises maraîchères (qui définissent les prix) pratiquent une agriculture qui ne s'inscrit pas dans la durabilité d'un point de vue environnemental. De plus, elles ont recours à une main-d'œuvre étrangère mal rémunérée.

> **« Cette démarche s'inscrit dans l'éthique de notre coopérative calquée sur celle de la permaculture »**

Le « prix juste » ayant été introduit lors de notre dernière AG en mars et la fin de l'année approchante, il est temps de dresser un premier bilan. Cette première année, une cinquantaine de membres ont participé à l'initiative, ce qui a permis de rassembler 9200 frs. Cela permettra d'augmenter les salaires des jardiniers de quelques centaines de francs et de donner un souffle à la comptabilité de la coopérative. Ce résultat représente une somme importante pour le chiffre d'affaires de la Clef qui se monte à 210'000 frs par année. Le comité et les jardiniers tiennent ici à remercier chaleureusement les membres qui ont contribué.

Denis Anselmo

la clef en fête

quarantenaire de notre association

La Clef des Champs est en fête ce samedi 20 août. La météo clémente est un atout majeur pour sa réussite. Je m'y rends avec plaisir en compagnie de mon amie Claudette. Je suis enthousiaste à l'idée de découvrir le jardin situé sur la commune de Courgenay, plus précisément au Moulin de la Terre, village et quartier de mon enfance.

A l'entrée, des producteurs partenaires proposent leurs produits : du pain au levain, de la viande Bio, des fromages, etc. Nous ne résistons pas à la tentation d'acheter de bonnes choses à ramener à la maison.

Ensuite, nous décidons de faire le tour de la propriété. Comme il est beau et grand ce jardin ! Nous

le parcourons en admirant toutes ses variétés de légumes aux couleurs multiples. Un tel résultat nécessite beaucoup de travail.

Vient ensuite l'heure de l'apéro. Un bon moment de partage sous le soleil avec des gens sympas.

Pendant ce temps, des bénévoles s'activent pour la préparation du buffet dînatoire.

Un régal pour les yeux et le palais ! Il y a un énorme choix pour contenter tout le monde : des salades, des tartines aux tomates, aux olives, du houmous,

des fromages. Nous nous régalons et nous apprécions pendant le repas, la belle musique jouée par un musicien talentueux.

Pour fêter dignement ses 40 ans d'existence, la Clef des champs a commandé une pièce montée garnie de 40 bougies. Odile nous la présente et c'est tout un travail de préparer les parts que les participant-e-s attendent avec impatience !

Pour la partie officielle, Erika Hennequin retrace l'histoire de la Clef des Champs, de sa conception à aujourd'hui. Avec son mari Hans Jörg, ils ont eu l'idée de créer une Coopérative et de cultiver des légumes Bio. Il y a 40 ans, c'était un projet très audacieux, le bio n'étant pas encore un argument convaincant.

Après le souper, Isabelle Laville nous emmène dans le monde merveilleux des contes. C'est magique, elle sait captiver son auditoire attentif aux histoires qu'elle raconte avec talent.

La nuit est tombée et c'est l'occasion d'admirer le feu tout en écoutant de la bonne musique.

C'était une belle fête et une très belle soirée. MERCI à toutes les personnes qui ont œuvré à la réussite des 40 ans de la Clef.

Marie-Antoinette Stouder

marché bio

la clef active pour promouvoir ses produits

Un samedi pluvieux et plutôt calme, mais un dimanche sous le soleil et un public présent en nombre. Telle fût cette édition 2022 du marché Bio. Notre stand a eu beaucoup de succès et cela confirme notre choix dès 2019 d'abandonner la cuisine pour aller à la rencontre des visiteurs-euses. Suite à nos nombreux appels pour créer un groupe de travail, personne ne s'est annoncé et donc le comité a dû reprendre l'organisation et la gestion de notre stand avec la même formule que l'année passée. Les jardiniers ont préparé et monté tout le matériel et quelques coopérateurs-trices sont venus-es nous épauler pour tenir le stand et animer l'atelier durant le w-e et d'autres ont préparé des pâtisseries. Merci beaucoup à toutes celles et ceux qui ont participé.

Nous proposions à la vente de magnifiques plantons, de beaux légumes, de succulentes pâtisseries faites avec nos légumes (gâteaux de carottes, sablés à la côte de bette, cheese cake à la courge, bouchés de choux-fleurs au chocolat blanc, etc.) et des petits pots de légumes lacto-fermentés.

Nous avions aussi installé notre atelier de lactofermentation qui a toujours beaucoup de succès et déjà atteint une renommée au sein du marché bio. Le stand nous a permis de faire de belles rencontres, de pouvoir partager notre fonctionnement en coopérative maraîchère et accessoirement de faire un petit bénéfice de 2'000.-

Pour la prochaine édition, le comité recherche, encore et toujours, quelques personnes qui ont envie d'imaginer et d'organiser notre stand. Un petit groupe de travail est en train de se créer, cela permettra de mieux préparer le marché, nous avons dû cette année, en plus du 40è, l'organiser à la der. Le marché bio est une belle occasion de participer à la vie de notre coopérative et de la faire connaître.

Nous aimerions encore rappeler le rôle des groupes de travail dans notre coopérative, ce n'est pas seulement pour décharger les jardiniers et le comité, mais aussi et surtout pour pouvoir gérer notre coopérative en gouvernance partagée et en intelligence collective.

Merci de contacter le comité si vous êtes intéressés.

Pour le comité, Didier

!!! IMPORTANT !!!

Dans nos dépôts :

1. Je range (les caisses vides, les sacs en plastiques, les étiquettes)

2. Je prends uniquement la quantité indiquée pour que nous puissions tous avoir nos légumes

3. Je n'oublie pas de refermer le dépôt.

4. Pensez à la caisse d'échange, pour que d'autres puissent profiter des légumes que vous ne désirez pas.

Merci

le vilbrequin

emprunter plutôt qu'acheter récupérer au lieu de jeter

Saviez-vous qu'une perceuse est utilisée en moyenne 13 minutes seulement dans sa vie ? Et il en va de même pour bien des objets de bricolage, de jardinage ou d'entretien. Les bibliothèques d'objets proposent de les emprunter, histoire d'augmenter ce temps d'utilisation et d'éviter le gaspillage des ressources.

La Suisse compte une vingtaine de bibliothèques d'objets dont les deux tiers sont en Suisse romande. Souvent associatives, elles prêtent de l'électroménager, des outils de bricolage, des machines, de la vaisselle et bien d'autres choses.

Vous avez besoin d'un four à raclette, d'un taille-haie, d'une perceuse ou d'une tente de camping, mais n'en possédez pas ? Au lieu d'acheter un objet qui ne servira qu'une ou deux fois par an, il est possible de l'emprunter à la bibliothèque d'objets la plus proche. La durée du prêt est généralement d'une semaine et le prix de location est modique.

La bibliothèque d'objet se présente comme une réponse solidaire à la surconsommation.

À Delémont, Le Vilebrequin a ouvert ses portes il y a quatre mois. Avec déjà 350 objets référencés, il compte pour l'instant 70 utilisateurs-utilisatrices. Une matériauthèque permet de déposer et de récupérer des matériaux en vrac. Le Vilebrequin va mettre en place des points relaies pour réceptionner ses objets aux Franches-Montagnes, à Moutier et à Bienne et l'association Emprunte, ouvrira bientôt une bibliothèque d'objets à Courgenay.

Et parce qu'accéder à des objets, c'est bien, mais qu'apprendre à s'en servir ou apprendre de nouvelles activités, c'est encore mieux, des ateliers de formations seront bientôt proposés au Vilebrequin, ainsi que des cafés réparation en collaboration avec la FRC et LARC. D'autres événements plus festifs sont organisés, le 12 novembre a eu lieu une soirée musique et le 10 décembre nous organisons un marché de Noël, www.levilebrequin.ch

Idéal pour découvrir, réparer, économiser, rencontrer et faire du bien à la planète !
Avec les bibliothèques d'objets, tu contribues à répondre à l'urgence climatique et tu participes à une économie davantage circulaire.

Didier

calendrier 2023

récoltes

de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00 dès le 19 janvier et jusqu'au 7 décembre.

Tous les mercredis et jeudis de chaque semaine durant les livraisons hebdomadaire du jeudi.

SAUF : les semaines de l'Ascencion, de la fête Dieu et de la Toussaint la récolte sera les mardis et mercredis.

à vos agendas...

…événements à venir:

L'assemblée générale de la Clef des Champs aura lieu :

Samedi 4 mars 2023,
16 heures à la salle paroissiale de Courgenay.

3 juin:	**Journée «c'est le bouquet » Plantation et semis de fleurs diverses et variées pour l'esthétique et la biodiversité du jardin.**
18 août:	**Fête d'été**
15 septembre:	**Préparatipon du marché bio**
16-17 sept.:	**Marché bio**
21 octobre:	**Choucroute**

journées de travail

de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

- **4 mars** : Préparation des tunnels pour les cultures de printemps, semis, repiquages
- **1 avril** : Plantion des oignons bulbes, mis en place des premières cultures à l'extérieur
- **15 avril** : plantations des cultures de printemps, mise en place des tomates, premiers désherbages
- **6 mai** : plantation des aubergine, des concombres, céleris, divers choux et salades, désherbage, repiquage, programme varié
- **20 mai** : plantation cultures d'été sous tunnel, plantations extérieures, désherbage, repiquage, programme varié
- **3 juin, c'est le bouquet** : plantations et semis de fleurs diverses et variées pour l'esthétique et la biodiversité du jardin.
- **17 juin** : plantations, repiquages et entretien des cultures, programme varié.
- **1 juillet** : plantations, repiquages et entretien des cultures, programme varié.
- **15 juillet** : plantations pour l'automne, entretien des cultures, récolte des oignons de garde.
- **5 août** : plantations pour l'automne, entretien des culture, évent. Finir la récolte des oignons de garde.
- **2 septembre** : entretien des cultures.
- **16-17 septembre** : Marché Bio , nous tenons un stand durant les 2 jours
- **7 octobre** : récolte des légumes de garde.
- **14 octobre** : récolte des légumes de garde.
- **21 octobre** : confection de notre traditionnelle choucroute. Récolte des légumes de garde.
- **28 octobre** : récolte des légumes de garde.
- **5 novembre** : récolte des légumes de gardes et/ou plantations dans les tunnels.
- **3 décembre** : plantations de la doucette, réparations et préparation du jardin pour l'hiver.
- **10 décembre** : dernière récolte.

Poste de COMMUNICATEUR-TRICE

Important : Nous sommes à la recherche d'une personne au comité pour la communication et la promotion de la coopérative. Nous avons vivement besoin de dynamisme et d'innovation sur ce thème pour la pérennité de la coopérative.

nouvelle apprentie

notre apprenti Lucien nous a quitté, bienvenue à Marie

Notre nouvelle apprentie s'appelle Marie. Elle vient du Jura, mais un peu plus loin, un peu plus haut, dans le canton de Vaud, là où les loups vivent en meutes :).

Marie a toujours été sensible à cette magnifique nature qui nous entoure et dont nous faisons partie. Elle a un parcours semé d'expériences très diverses, mais la nature l'a toujours accompagnée de près ou de loin. Marie est très sensible à la protection de la nature et au respect de chacune et chacun.

En ce qui concerne l'agriculture, selon elle, une pratique naturelle et respectueuse des sols et de tous les êtres qui l'habitent est primordiale. La préservation et l'utilisation de semences libres, fertiles, reproductibles, sources de vie et de liberté est également très importante à ses yeux.

Marie est très heureuse et honorée de pouvoir commencer son apprentissage de maraîchère à la Clef des champs, elle se réjouit d'apprendre à travailler la terre en douceur sur un sol vivant et de partager ces moments avec vous.

Le comité

la limace

le saviez-vous?

Les limaces adultes survivent à l'hiver, elles se blottissent sous la terre et attendent patiemment que le printemps revienne pour retrouver le merveilleux restaurant de La Clef des Champ.
Mais elles n'y viendront pas seules, car en automne elles pondent jusqu'à 300 œufs qu'elles déposent en amas dans les crevasses du sol. Les œufs éclosent au printemps suivant, dès que la température atteint 5 °C. Si le printemps est sec, les œufs peuvent demeurer viables pour une période de temps plus longue et écloront lorsque les conditions seront favorables.

C'est donc des familles agrandies et affamées par la période hivernale qui attendent avec impatience que nos jardiniers plantent les nouveaux semis pour se jeter dessus avec délice !