

Mini Eco-Village

Autonome et intégré

Domaine la Pâtissière
BIO depuis 2002

Centre de compétence, d'expérimentation,
de formation bio, biodynamique et permaculture
Production de fruits et légumes
Boulangerie au feu de bois
Plate forme de transformation pour artisans
Et de distribution de leurs produits
Bio et Biodynamique
Espace santé, bien-être
Vins biodynamique d'exception
Eco construction
La Pâtissière CH-1880 Bex



Responsable du projet
fondation ecojardinage

Informations:
Pierre-Alain Indermühle
+41 24 463 14 86
+41 24 463 35 29



Table des matières

1 Le projet	
1.1 Acteurs du projet : recherche auteurs, compositeurs, interprètes	3
1.2 Personnes et groupement d'ores et déjà intéressés par les projets	3
2 Présentation du domaine et de ses potentialités	
2.1 Bâtiments	4
2.2 Terrains	5
2.3 Possibilités d'occupation des bâtiments	6
2.4 Possibilités d'occupation des bâtiments et des terrains	7
3 Qui, quoi, comment	
3.1 Conception des activités	8
3.2 Buts	8
3.3 Equipe dirigeante	9
3.4 Assemblée générale	9
4 Dans un futur proche	
4.1 Projets transformations en eco-construction	10
4.2 Potentiel des activités existantes et à créer	11
5 Conclusion	
5.1 Pourquoi sommes-nous persuadés de notre réussite	12
6 Besoins financiers	
6.1 Reprise de l'immobilier	13
6.2 Rôle du(des) partenaire(s) financier(s)	13

1 Le projet

Créer un modèle de mini éco-village d'artisans qui s'organise et se gère rigoureusement pour démontrer les avantages d'une économie sociale et solidaire.

Former un maximum de personne sur les bienfaits du bio et de la biodynamie et de la permaculture.

1.1 Acteurs du projet

Recherche auteurs, compositeurs, interprètes

Disposé à rejoindre et à s'intégrer dans un orchestre harmonique !

Désireux de jouer une comédie biodynamique comme choix de vie équilibrée, saine et simple pour développer, créer un secteur d'activité dans un lieu habité par la joie et la solidarité.

Voir exemples et possibilités présentées.

1.2 Personnes et groupements d'ores et déjà intéressés par les projets

- 1 Fondation Ecojardinage, Essert-Champvent
- 2 Véronique Hammer, thérapeute, Chavornay
- 3 Pier Rubesa, chercheur scientifique, Clarens
- 4 Nicolas Bourassin, sommelier et formateur
- 5 LeShopBio.ch produits bios de proximité
- 6 Petrus grands vins suisses, vins biodynamiques
- 7 Guillaume Fontaine, formateur en apiculture et reproduction de graine



2. Présentation du domaine et de ses potentialités

2.1 Bâtiments

Une maison d'habitation avec 3 étages + caves

Rez inférieur	Caveau salle pour 30 personnes, cours, repas Cellier de vente de vins Cave à barriques
Rez sup	Cuisine semi-professionnel à aménager Bureau, salle de conférence Chambre de service
1^{er}	Appartement 85 m ² 3½ pces
2^e	Appartement 50 m ² 2 ½ pces (à transformer)
Extérieur	Terrasse, place de jeux et jardin potager

Un rural transformé en cave 3 étages + galetas

Rez	Plusieurs locaux à partager entre les activités : Séchage, transformation, pasteurisation, lacto-fermentation, LeShopBio.ch, vins, Fondation Ecojardinage.ch
1^{er}	Plusieurs locaux à partager entre les activités : leShopBio.ch, fondation Ecojardinage.ch, pâtes, administration du Domaine, local commun de travail. Laboratoire de recherche et expérimentation
2^e	Fondation Ecojardinage.ch, stockage plantes séchée, semences, stock commun emballage etc. Local santé et bien-être
Extérieur	Terrasse couverte, bibliothèque spécialisée agriculture bio Couvert stockage

Bâtiment annexe 2 étages

Rez	Atelier de bricolage, pour tous Local de conservation de l'alimentation pour tous Chaufferie centrale à bois à changer Cuisine, boulangerie avec four à bois (à installer)
1^{er}	Une chambre + douche wc 1 bureau ou chambre supplémentaire Locaux de stockage fondation Ecojardinage.ch Structure bois couverte Local de stockage machine et outillage fondation Ecojardinage.ch
Extérieur	Serre pour semis (à créer)

2.2 Terrains

3 zones de terrain agricole 3 ha proche des bâtiments (max 1 km)

Actuellement la majorité en vigne.
Possibilité d'y mettre petits tunnels maraîcher.
Petits fruits, fruitiers, culture maraîchère, safran.



2.3 Possibilité d'occupation des bâtiments

Plateforme de transformation

Coopérative, association ou sté de producteurs en bio, biodynamie, permaculture de Suisse romande, pour gestion et partage de différentes installations.

Local de séchage de plantes, fruits ou légumes à froid, à l'abri de la lumière (existant et fonctionnel).

Locaux de transformation mis au norme d'hygiène pour : sirop, confiture, jus de fruit etc. avec installation de pasteurisation (à transformer, à installer).

Production de pâtes fraîches et séchées

Place à temps partiel pour petit artisan, machine à disposition

Séchage à froid des pâtes possible

Distribution par LeShopBio.ch possible.

Boulangerie au feu de bois

Place pour petit artisan souhaitant produire du pain au levain naturel,

Four en molasse de 1850, diamètre 160 cm. prêt à être installé à disposition.

Table d'hôtes au feu de bois

Place à temps partiel pour cuisinier souhaitant produire une cuisine naturelle, respectant les traditions et la qualité des énergies de cuisson et des ustensiles, soit feu de bois et casserole en cuivre

Cuisine à transformer. Belle quantité d'ustensile en cuivre à disposition

Cave de vieux millésime à disposition.

Vente à la ferme

Place à temps partiel , pour gestion du mini magasin du domaine.

Bio diagnostique et expertise

Laboratoire pour analyse des végétaux et du sol

Service préparation pour les produits de la protection des plantes

Cristallisation sensible pour vin et autre produit biodynamique

Bioscope pour analyse des forces du vivant.

LeShopBio.ch, Bex

Au service des artisans producteurs pour la promotion et la vente de produits bio,

essentiellement dans l'alimentation, par un site de vente en ligne,

la distribution de produits de proximité, en priorité Biodynamique, bio bourgeon.

Centre santé, bien-être

Espace zen sous le toit de la cave côté Cime de l'Est

Pour 2 à 3 thérapeutes à temps partiel recherchant un endroit calme et paisible, ressourçant hors des flux d'ondes électromagnétiques.

Eco-construction

Place pour petit artisan souhaitant développer ce mode de construction.

Plusieurs aménagements à faire sur le lieu.

2.4 Possibilité d'occupation des bâtiments et des terrains

Fondation Ecojardinage

Pour Bex

Lieu de Formation au Domaine la Pâtissière

Centre de compétence, par la présence des différents intervenants dans les cours, la recherche, les expérimentations ou les conférences.

Centre d'expérimentation, grâce aux terrains en biodynamie depuis 2002 et aux nombreux essais déjà effectués par les précurseurs locaux.

- jardin didactique pour la Fondation Ecojardinage.ch
- activité préservation de semences locales
- activité apicole

Policulture

Maraîchage terrain disponible pris sur les vignes environ 6000 m²

Plantes aromatiques, safran, petite fruits, plantes pour soigner les plantes

Possible en association avec des places dans la vigne extensive.

Elevage

Poules, lapins, en petite quantité et abeilles

Cave des Cimes, Bex

Production viti-vinicole du Domaine la Pâtissière

Type vigneron-encaveur, place pour 1 ou 2 intéressés

En propriété:

Vignes BEX 2 à 3 ha selon occupation du maraîchage.

Avec matériel d'exploitation viticole

Mécanisation pour traitement, fauchage

Hangar viticole logement 1 chambre, cuisine, salle de bain

Cave

Cave moderne équipée, capacité 25'000 litres avec locaux de

Stockage et couloir de déshydratation (passerillage)

Grande gamme de vin blanc, rouge, rosé, spécialités et vin doux

Cellier de vente

Petrus Grands vins suisses sarl

Société fondée en 2000 avec pour but la promotion de vin suisse de

Qualité. Cette société va s'occuper de l'exportation des vins biodynamiques suisses de la gamme cosmique d'Alain Tuiciel - www.petrus-vins.ch

Raisins issus de vigne en location et du même domaine de la Pâtissière

En location:

Vignes BEX 0,9 ha

Cave Vivante

Installation extérieure selon géobiologie quantique

Jarres en terre de Géorgie

Cave fûts de chênes – 14 barriques

Principe de gravitation jusqu'à la mise en bouteille

3 Qui, quoi, comment?

3.1 Conception des activités

- faire vivre dans ce centre un groupe de petits entrepreneurs bio et responsable d'une manière bien organisée, ou chacun devra s'assumer d'une manière autonome tout en profitant d'une partie de structure commune.
- garantir à long terme un lieu sain, bio certifié, pour une recherche constante de solutions locales à une souveraineté alimentaire saine.
- améliorer et adapter constamment nos prestations
- chercher des synergies avec des organisations à buts similaires.
- sélectionner et développer une catégorie de clients acceptants une nouvelle approche d'achat qualitative, responsable et solidaire.
- prendre en compte les besoins des familles et des enfants

3.2 Buts

Métiers de bouche

- la création de groupe de travail spécifique pour la production régionale et sur le domaine de produits alimentaires bio et biodynamique de haute qualité

Fondation Ecojardinage

- la formation aux méthodes bio de transformation pour les produits alimentaires avec mise en place d'essai pratique et démonstrateur.
- La recherche permanente des qualités nécessaires à la crédibilité de la biodynamie
- la formation aux jardinage bio, biodynamique et permaculture pour amateurs et professionnels avec mise en place d'essais pratiques de culture .
- recherche et expérimentation

Cultivateurs , éleveurs indépendants

- production de fruits, petits fruits, légumes, plante aromatique de qualité Demeter.
- production de raisin de qualité (production biodynamique, en harmonie avec la vie et la nature
- limitation de récolte et respect des rythmes cosmiques. limitation de la mécanisation grâce à la traction animale et fauchage manuel.
- élevage soigné de vins de domaines avec une véritable notion de terroir. Chaque vin est œuvré avec conscience selon le caractère que l'on veut mettre en évidence.
- Elevage de poules , de lapins et apiculture.
- La volonté de s'unir pour distribuer leurs produits d'une manière rationnel

LeShopBio.ch

- La société a pour but la production, la transformation et la commercialisation de tous produits naturels bio, en priorité des producteurs romands, ainsi que la promotion d'une consommation respectueuse et équitable.
- 1^{re} offre de produits biodynamiques et bio de qualité supérieure, de suisse romande

Centre santé, bien-être

- Profiter de la belle énergie du lieu pour mettre les patients dans un état idéal pour recevoir les soins
- Donner une possibilité à des patients de participer à des travaux pratiques bio, mini stages, etc.

3.3 Equipe dirigeante

A constituer

1. Gestion de la propriété

les propriétaires

avec par exemple :

- Fondation Ecojardinage (un membre du conseil)
- investisseur(s)
- représentant(s) des artisans

2. Gestion de l'occupation des lieux

Les artisans, utilisateurs des locaux

Locaux loués à l'année pour certaines activités
ou à la journée pour des artisans producteurs

3.4 Assemblée générale

Assemblée générale de tous les acteurs de l'éco village,
3 à 4 fois par an, pour définir les bons principes de fonctionnement
selon cahier des charges à créer



4 Dans un futur proche

4.1 Projets transformations en eco-construction

- Finir les transformations du bâtiment sur la cave, pour gagner ainsi 90 m² de locaux sains et isolés en vue du développement du Domaine La Pâtissière et de ses partenaires.

Rénover la maison d'habitation

- Rez sup bureau et cuisine semi-professionnelle
- ferme auberge bio au feu de bois à «La Pâtissière»
- 1^{er} Appartement 85 m² 3½ pces
- 2^e Appartement 50 m² 2 ½ pces

- Transformer le cellier de vente, agrandir, pour en faire un magasin accueillant prévu pour la vente au détail

- Transformer et aménager un grand local pour en faire un stockage-magasin accueillant prévu pour la vente au détail

Rénover le bâtiment annexe

- Rez extérieur serre pour semis
- Chaufferie centrale
- Cuisine, boulangerie avec four à bois
- 1^{er} une chambre + douche wc
- 1 bureau ou chambre supplémentaire
- Locaux de stockage fondation Ecojardinage.ch

Toujours mieux aménager les alentours.

Forme juridique à prévoir :
fondation ou sté immobilière à but social et solidaire

Pour la propriété

Fondation (en principe achat par la Fondation ecojardinage) ou selon les souhaits d'un autre investisseur, par exemple sté immobilière à but social et solidaire.

Pour l'utilisation

Bail à loyer du propriétaire et autres formes à définir pour certaines activités.

4.2 Potentiel des activités existantes et à créer

Production

- Augmentation de la production de fruits, petits fruits, légumes, graines pré-germée biodynamique. Ce genre de culture demande plus de main d'œuvre pour une plus petite surface.
- Par le nombre important de jeunes qui cherchent un nouveau sens à leur vie.
- En pratiquant des activités artisanales comme boulangerie au feu de bois, pâtes fraîches, cuisine au feu de bois, séchage de fruits et légumes, pasteurisation de jus de fruits, sirops, confitures.
- En tenant un petit marché à la ferme.
- Par la mise en place de réseaux, en priorité pour les produits de proximité, pour compléter la gamme et garantir l'approvisionnement.

Vente, distribution

- Stimulation des acheteurs potentiels par le biais de diverses informations, conférences sur les bienfaits des produits bio de qualité supérieur (Demeter entre autre).
- La spécificité du site LeShopBio.ch (produits Demeter ou bio de qualité supérieur et le choix de se fournir chez nos collègues pour la proximité), assure une facilité d'écoulement de ce qui sera produit sur le Domaine La Pâtissière.



5 Conclusion

5.1 Pourquoi sommes-nous persuadés de notre réussite ?

- Nous sommes très bien introduits dans les milieux qui recherchent les qualités vitales des produits que nous proposons. (Par exemple issus de la biodynamie avec label Demeter).
- La Fondation Ecojardinage est le leader romand de la formation bio et biodynamique.
- LeShopBio.ch est le seul site de vente de produits 100% bio en ligne à proposer autant de produits suisse de proximité et de produits d'artisans.
- Nous avons une gamme très large qui intéresse les consommateurs cohérents, proches de la nature. Alimentation, mais aussi pour le jardin bio.
- Nous avons beaucoup de produits frais et de première nécessité.
- La boulangerie bio la plus proche est à environ 70 km.
- Nous nous rapprochons des systèmes de fonctionnement des paniers fruits et légumes bio, qui sont en pleine expansion.
- Nous améliorons constamment la qualité gustative et vitale de nos propres produits.
- Grâce à une relation directe avec nos clients et fournisseurs, nous pouvons conseiller nos partenaires sur de nouvelles productions qui pourraient compléter notre gamme et offrir des activités supplémentaires sur la Domaine.
- Les eco-villages commencent à intéresser de plus en plus de personnes, qui se semandent si le modèle économique actuel apporte le bien-être. Nous pouvons présenter un modèle pour l'avenir.

6 Besoins financiers

6.1 Reprise de l'immobilier

Achat du domaine à J. Petrus	
Total 3 bâtiments et 3 ha de terrain agricole	1 000 000.- frs
Hypothèque disponible (législation agricole)	550 000.- frs
Solde pour reprise immobilier	450 000.- frs

Transformation, rénovation

Nécessaire pour réaliser les buts minimum	300 000.- frs
Cash nécessaire	750 000.- frs

6.2 Rôle du (des) partenaire(s) financier(s)

13
*

Diverses possibilités :

- a) Pour permettre à la fondation ecojardinage d'acquérir le domaine
 - Donateur(s) ou prêt à conditions avantageuses (solution privilégiée, négociations en cours)ou
 - Association de soutien qui prendrait des parts pour 300 000 frs (dont peuvent faire partie des acteurs du projet) ainsi qu'un emprunt sous forme d'obligations pour 500 000 frs
- b) Investisseur principal qui souhaiterait être propriétaire du domaine agricole
 - actif selon ses spécialisations
 - inactif comme bailleur de fonds.