



Demande de soutien financier
pour un projet novateur
de *micro-maraîchage diversifié*

St-Blaise – décembre 2022

TABLE DES MATIÈRES

1	Résumé	3
2	« Chez Emmy ».....	3
2.1	La coopérative	3
2.2	L'épicerie	4
2.3	Nos projets	4
3	État de la production alimentaire	5
3.1	Constats généraux.....	5
3.1.1	Impacts environnementaux	5
3.1.2	Conditions de travail	5
3.2	L'approvisionnement de « Chez Emmy »	5
3.2.1	Conditions de travail	5
3.2.2	Impact environnemental.....	6
4	Le projet de maraîchage	6
4.1	Type de production et quantités	6
4.2	Implantation	6
4.3	Les moyens de production	7
4.4	Les employé-e-s.....	7
5	Autour du projet de maraîchage.....	7
5.1	Les projets pédagogiques	7
5.2	Un projet qui s'inscrit dans l'agenda 2030 pour le développement durable	7
6	Coordination du projet	8
7	Budget.....	8
7.1	Investissement de base	8
7.2	Budget de fonctionnement	8
	Annexes	9
	Annexe I : Résultats des sondages	9
	Annexe II : Liste des cultures et plan de production.....	10
	Annexe III : Budget et plan de financement.....	11

1 RÉSUMÉ

Fondée début 2019, la coopérative « Chez Emmy », basée à St-Blaise dans le canton de Neuchâtel développe au sein de son épicerie participative un mode de gouvernance partagée, d'engagement communautaire et de consommation qui fédère aspirations éthiques, écologiques et sociales.

Ce lieu de vie a servi de terreau fertile à la création de plusieurs *projets novateurs* dont la conception, en 2019, d'une **application web** (qui permet notamment aux coopérateur-trice-s d'effectuer leurs achats de manière autonome, sans caisse et donc sans contrôles), la création d'une **chambre fraîche** en 2020 (pour le stockage et la vente des fruits et légumes) et, en 2021-2022, le design et la plantation d'une **forêt-jardin**.

Dans le prolongement de cette dynamique, les coopérateur-trice-s ont exprimé le souhait de pouvoir s'approvisionner en légumes bio locaux produits dans d'excellentes conditions de travail. Pour atteindre cet objectif, un **projet de micro-maraîchage** est prévu en 2023.

Au-delà du fait d'assurer l'essentiel de l'approvisionnement en légumes de « Chez Emmy », ce projet intègre des volets pédagogiques et environnementaux. Il vise notamment à démontrer la faisabilité et les bénéfices multiples de cette forme de maraîchage, qui permet de cultiver une grande variété et quantité de légumes sur une petite surface avec un recours minimal aux énergies fossiles.

2 « CHEZ EMMY »

La coopérative « Chez Emmy » est née de la volonté d'encourager, au travers de son épicerie et ses projets, une production et une consommation durables et de proximité, responsables et respectueuses du bien-être et de la santé des humains et de la nature, dont nous faisons partie et dépendons.

2.1 LA COOPÉRATIVE

Basée sur un modèle coopératif et participatif, « Chez Emmy » fonctionne grâce à l'implication active des quelques 160 ménages coopérateurs qui sont tous co-propriétaires et co-gérants de l'épicerie.

Au sein de cet espace, qui favorise la mixité sociale et intergénérationnelle et stimule la solidarité et l'entraide, tout le monde contribue à hauteur de 3h/mois dans un des sept secteurs : EPI (les membres qui gèrent l'épicerie durant les ouvertures), COOP (gestion des coopérateur-trice-s et des plannings), PROD (gestion des produits et contacts avec les producteurs), MAG (entretien et aménagement des locaux), ADMIN (administration), COM (communication) et FIN (gestion des finances).

Dans cette logique de gouvernance partagée, où chaque groupe jouit d'une grande autonomie, le comité, qui est constitué de représentants des sept secteurs, se réunit huit fois par année pour assurer une coordination générale et traiter les points qui concernent la coopérative dans son ensemble.

Au-delà des bénéfices agroécologiques décrits plus loin, ce *lieu de vie* est un terreau fertile à la transformation individuelle et sociale. Espace d'expérimentation et d'échanges favorable à l'acquisition de nouvelles compétences, il renforce ainsi la confiance en soi ainsi qu'envers le collectif dans notre capacité à pouvoir construire l'avenir dans lequel nous souhaitons vivre.

La coopérative est aussi une belle *école de vie*, en nous mettant périodiquement au service des autres. Le fait d'être plus proche des producteurs et de la terre favorise quant à lui un changement de regard et de posture qui nous aide à devenir des consommateur-trice-s mieux informé-e-s et plus sensibles aux enjeux sociaux, économiques et écologiques de notre époque.

Pour en savoir plus : <https://about.chez-emmy.ch>

2.2 L'ÉPICERIE

Située au cœur du vieux village, l'épicerie est constituée d'un local de 84 m² et d'un garage attenant de 16 m² où sont stockés et vendus nos fruits et légumes. Le garage a été transformé en 2020 en *chambre fraîche* par la pose d'une isolation en laine de bois et l'installation d'une climatisation pour cave à vin qui permet d'assurer durant les six mois les plus chauds une température de 12°C. Durant l'autre moitié de l'année, nous bénéficions gratuitement de la fraîcheur naturelle ambiante.

Sur ces 100 m² nous proposons un assortiment de plus de 500 produits différents, essentiellement alimentaires, qui permettent de couvrir environ ¾ des besoins de base de la plupart des gens.

En privilégiant le **bio** nous prenons soin du vivant, des sols et des nappes phréatiques ; l'achat de **produits locaux** diminue les impacts liés aux transports et soutien l'économie locale ; les **produits de saison** contribuent à minimiser la consommation d'énergie ; grâce aux **prix justes / fair-trade**, nous soutenons les producteur-trice-s ; l'achat en **vrac** permet de réduire la pollution plastique et les **commandes adaptées** contribuent à diminuer le gaspillage alimentaire.

Dans un choix de confiance mutuelle, les achats sont réalisés sans caisse et donc sans contrôles grâce à une application web. Cette solution informatique, développée initialement pour « Chez Emmy », permet de gérer de manière intégrée l'ensemble des données nécessaires à la gestion de la coopérative à savoir : les *utilisateurs* (coopérateur-trice-s et fournisseurs), les *produits* et les *mouvements de stocks* (livraisons, ventes, pertes, inventaires) ainsi que toute la *comptabilité*. Elle nous a notamment permis de proposer à nos coopérateur-trice-s une solution de commandes en ligne au printemps 2020, au moment de la pandémie COVID-19. Un service que nous continuons de mettre à disposition des personnes âgées ainsi que des parents d'enfants de moins d'un an.

Cette webApp, qui est actuellement utilisée par une douzaine d'épicerie en Suisse romande, montre que la technologie, quand elle est bien conçue, peut être un excellent outil qui nous libère de tâches fastidieuses afin que nous puissions nous concentrer sur ce qui compte réellement, à savoir les gens et les produits. Pour en savoir plus : <https://epicerio.ch>

2.3 NOS PROJETS

Grâce à notre mode de gestion participatif et malgré des marges de seulement 20% sur l'ensemble de notre assortiment, la coopérative a pu boucler ses comptes avec un bénéfice dès la première année.

Cette dynamique favorable nous a permis de baisser nos marges à 10% pour les produits locaux (Neuchâtel et cantons limitrophes) et d'investir dans la réalisation de plusieurs projets :

- Acquisition de parts sociales auprès de la coopérative solaire neuchâteloise pour compenser notre consommation d'électricité (2019)
- Aménagement de notre chambre fraîche (2020)
- Création de notre forêt-jardin (2021-2022)
- Organisation d'une série de soirées publiques sur le thème de la transition (2022)
- Soutien à la création du verger diversifié de la coopérative de la Bor (2022)

Face à une série de constats alarmants liés à nos modes de production alimentaires actuels (voir le point 3) et souhaitant cheminer vers plus de cohérence entre nos aspirations et nos actions, nous avons décidé d'initier un **projet de micro-maraîchage diversifié** en 2023 (voir le point 4).

3 ÉTAT DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

3.1 CONSTATS GÉNÉRAUX

L'ampleur des dégradations environnementales et sociales liées à notre système de production alimentaire est devenue de plus en plus manifeste ces dernières années. Un bref survol de quelques études permet d'en prendre la mesure.

3.1.1 Impacts environnementaux

Disparition des insectes : selon un récent rapport de l'Académie suisse des sciences naturelles (SCNAT, 2019), la diversité des insectes en Suisse et en Europe centrale a subi une diminution drastique au cours des dernières décennies, la principale cause étant attribuée aux pratiques agricoles.

Pollution des eaux : un rapport de l'Observation nationale sur la qualité des eaux de surface (NAWA) indique la présence de résidus de produits phytosanitaires dans tous les cours d'eau des zones d'agriculture intensive (Spycher et al., 2019).

Gaz à effet de serres : selon le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), l'agriculture, la foresterie et les autres utilisations du sol sont responsables d'un peu moins d'un quart des émissions de gaz à effet de serre, principalement à cause de la déforestation, des activités d'élevage, de la gestion des sols et des fertilisants qui leur sont associés (IPCC, 2014).

Énergies fossiles : l'agriculture moderne est extrêmement gourmande en énergie fossile. Ainsi, selon certaines estimations, il faudrait plus de sept calories d'énergie consommée pour produire une calorie de nourriture (Heller et Keoleian, 2000).

3.1.2 Conditions de travail

Malnutrition et suicide : alors que l'on pourrait croire que ceux qui produisent de la nourriture sont bien nourri-e-s et valorisé-e-s dans leur travail, ces personnes font partie des populations les plus sujettes à la malnutrition et au suicide (Cohidon et al., 2010 ; FSIN, 2019).

Temps de travail et rémunération : les métiers liés à l'agriculture sont en Suisse parmi les plus contraignants en termes de durée effective de travail (Sauvin, 2009) et les emplois y sont parmi les moins bien rémunérés (Stutz et al., 2013).

3.2 L'APPROVISIONNEMENT DE « CHEZ EMMY »

Aujourd'hui, les légumes vendus à l'épicerie proviennent majoritairement de « Terraviva ». Cette société, basée à Ins, regroupe plus de 80 producteurs de toute la Suisse, dont des exploitations agricoles de grandes tailles qui emploient une grande quantité de main-d'œuvre étrangère.

3.2.1 Conditions de travail

Selon les directives de l'union suisse des paysans (USP), le salaire brut pour un ouvrier agricole saisonnier, bien souvent étranger, est de 3'300 CHF par mois. Les conventions collectives de travail (CTT) varient d'un canton à l'autre. Le travail maximum autorisé dans le canton de Berne est de 12h par jour contre 11,2h dans le canton de Neuchâtel (Sauvin, 2009). Dans les cas de variantes maximales entre salaire et temps travaillé, le taux horaire peut atteindre 13.40 CHF/h (Stutz et al., 2013). A cela se soustraient encore divers frais, tels que la nourriture, le logement, les assurances maladie et sociales et l'impôt à la source. Selon Stutz et al. (2013), le montant final peut atteindre moins de 50% du salaire brut, et descendre ainsi jusqu'à moins de 1'500 CHF par mois.

3.2.2 Impact environnemental

Si les exploitations fournissant les légumes à notre coopérative sont certifiées BIO bourgeon, elles n'en restent pas moins des exploitations intensives pratiquant une agriculture gourmande en pétrole. En effet, les pratiques courantes dans les exploitations BIO, comme dans les exploitations conventionnelles, consistent en un travail du sol intensif et une plastification toujours plus importante des terrains afin d'empêcher les « mauvaises herbes » de pousser. Une étude de Kalberer et al. (2019) estime à 16'000 tonnes la quantité de plastique introduite dans les sols suisses chaque année. De plus, dans un but de rendre les produits BIO plus compétitifs sur le marché, les normes sont de moins en moins contraignantes. Il est aujourd'hui possible de chauffer les abris (tunnels ou serres) à 10°C du 1er décembre au 28 février et il n'y a plus de restriction entre le 1er mars et le 30 novembre dans la production biologique certifiée (Hauenstein, 2019).

Pour toutes ces raisons, les coopérateur-trice-s de « Chez Emmy » souhaiteraient explorer une autre forme d'approvisionnement pour les légumes qu'elle propose dans son épicerie.

4 LE PROJET DE MARAÎCHAGE

Face aux constats alarmants évoqués ci-dessus, les scientifiques s'accordent sur le fait que l'agriculture de demain doit être diversifiée, de petite taille et beaucoup moins gourmande en pétrole (Servigne, 2013). Ce type d'agriculture existe et s'est fait connaître depuis plusieurs décennies, notamment par le travail de Jean-Martin Fortier et Maude-Hélène Desroches au Canada (Laforge et McLachlan, 2018). Même en Suisse, l'apparition de ce genre de système n'a cessé de croître ces dernières années (Erard, 2020). Si le nombre d'exploitations de moins de 30 ha a tendance à diminuer en Suisse, celles de moins de 1 ha, après avoir été presque divisé de moitié entre 2000 et 2016, est en augmentation (OFAG, 2018).

Ce genre de structures sont des lieux idéaux pour l'intégration sociale. Ainsi, au-delà de leur aspect écologique, la création de ces nouveaux systèmes agricoles est un avantage social incontestable pour les populations avoisinantes (Rochefort et al., 2019).

Désireuse d'avoir un approvisionnement en légumes qui aille dans le sens de ses valeurs, la coopérative « Chez Emmy » va démarrer un projet de **micro-maraîchage diversifié** lui permettant de produire elle-même ses propres légumes dans une optique de souveraineté alimentaire et de résilience tout en démontrant l'intérêt et les bénéfices multiples de cette forme de maraîchage.

4.1 TYPE DE PRODUCTION ET QUANTITÉS

Dans un premier temps, seules les cultures de légumes annuels sont prévues. La surface de terrain permettra cependant une extension et une diversification progressive des cultures avec les années.

La liste des cultures et le plan de production prévu pour le début du projet se trouvent en annexe II. Ce plan est élaboré sur la base des commandes qui ont été passées par « Chez Emmy » à l'entreprise « Terraviva » entre août 2021 et août 2022.

4.2 IMPLANTATION

Situé à 2 km de l'épicerie sur les terres d'une ferme à Wavre (NE) pionnière du bio dans le canton, le projet de maraîchage sera développé sur ~5'000 m². Il bénéficie d'un sol vivant ainsi que d'une belle émulation avec d'autres projets agroécologiques à proximité (Jardin B et le verger diversifié de la Coopérative de La Bor) qui sont dans une dynamique d'entraide et de partage des savoirs, d'infrastructures et d'équipements.

4.3 LES MOYENS DE PRODUCTION

La production maraîchère sera basée sur les techniques de production appelées micro-maraîchage biointensif, un savoir-faire qui a traversé le temps et les frontières et qui remonte jusqu'aux maraîchers et maraîchères de Paris du XVIII^e siècle.

Elles demandent un minimum d'investissement de base car elles n'utilisent pas de mécanisation lourde, les seules machines utilisées étant des machines de type motoculteur. Ce type de maraîchage implique davantage de travail manuel que dans la production maraîchère conventionnelle, mais il permet une densification des cultures et des rendements par surface plus importants que le maraîchage du Seeland, par exemple. Ces techniques permettent en effet une optimisation de la surface et prennent donc tout leur sens dans l'optique actuelle de densification.

Le projet prévoit également l'utilisation de tunnels maraîchers, nécessaires à une production tout au long de l'année. Ces tunnels ne seront pas chauffés, ce qui de ce fait, augmentera considérablement la rentabilité calorique du système (calories produites par calories consommées).

4.4 LES EMPLOYÉ-E-S

En nous basant sur l'étude de Kevin Morel (Morel, 2016) ainsi que l'expérience de « Système B », la production représenterait environ 2'500 heures de travail annuel, ce qui équivaut à 1 ETP (équivalent temps plein) si l'on fixe 9 h de travail journalier. Afin d'augmenter la résilience du projet ainsi que le plaisir des employé-e-s, trois personnes seront impliquées à respectivement : 1 x 60% et 2 x 20%.

Les maraîchers-ère-s seront également épaulé-e-s par des membres de la coopérative « Chez Emmy » qui viendront leur prêter main-forte de diverses façons. En plus d'aides ponctuelles et d'une équipe d'une vingtaine de membres effectuant leurs heures mensuelles de bénévolat, les coopérateur-trice-s seront invité-e-s à venir travailler une fois par an dans les champs pour prendre connaissance de son fonctionnement, des contraintes et des nécessités du lieu.

5 AUTOUR DU PROJET DE MARAÎCHAGE

5.1 LES PROJETS PÉDAGOGIQUES

En internalisant son approvisionnement en légumes, « Chez Emmy » souhaite également internaliser les savoirs nécessaires à leur production et ainsi pouvoir les transmettre au plus grand nombre.

En plus de cette pédagogie « à l'interne », le projet de maraîchage permettra l'organisation d'ateliers liés à la production alimentaire. Ces derniers offriront à tout un chacun la possibilité d'apprendre et d'échanger des savoir-faire et/ou savoir-vivre pour comprendre et agir selon un mode de vie qui s'inscrit dans une logique de durabilité forte.

5.2 UN PROJET QUI S'INSCRIT DANS L'AGENDA 2030 POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le projet de maraîchage de « Chez Emmy » souhaite promouvoir un mode de vie respectueux du climat, de l'environnement et de la biodiversité, en répondant à plusieurs objectifs pour le développement durable (ODD) établis par l'Agenda 2030, en particulier :

- L'égalité des chances en matière de santé (ODD 3)
- La réduction des inégalités (ODD 10)
- La consommation responsable (ODD 12)
- Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions (ODD 13)
- Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres (ODD 15).

6 COORDINATION DU PROJET

Porté par les coopérateur-trice-s et le comité, le projet sera coordonné par les personnes suivantes :

- **Emilien Held** : titulaire d'un bachelor en sciences naturelles de l'environnement de l'Université de Lausanne, passionné par l'agriculture biologique, la permaculture et l'agroforesterie, il a travaillé pendant 2 ans sur un domaine où il a pratiqué le maraîchage et l'arboriculture. Ces expériences lui ont permis de développer des compétences dans l'établissement de plans de culture, de greffes d'arbres fruitiers ainsi que de design de forêts-jardins et de parcelles en agroforesterie. Il sera engagé à 60%.
- **Marjane El-Hout** : titulaire d'un bachelor en psychologie de l'Université de Lausanne, passionnée par le micro-maraîchage et l'arboriculture, elle a effectué plusieurs stages puis travaillé dans le domaine avant de débiter un CFC de maraîchère. Elle sera engagée à 20%.
- **Sophie Naguel** : infirmière et coopératrice « Chez Emmy » où elle est co-responsable des commandes de fruits et légumes. Elle a une expérience de maraîchage acquise auprès de « Rage de Vert » et sera engagée à 20%.
- **Sylvie Perrin Amstutz** : permacultrice, formée en design et création de forêts-jardins, cofondatrice de l'épicerie participative « Chez Emmy », chargée de cours en écologie intégrale. Son soutien sera bénévole et particulièrement important durant la phase de démarrage.

7 BUDGET

7.1 INVESTISSEMENT DE BASE

Comme le montre l'annexe III, les besoins financiers pour le lancement du projet s'élèvent à 60'000 CHF et se composent principalement de 32'000 CHF d'équipements et de 28'000 CHF de trésorerie pour payer notamment les salaires durant les quatre premiers mois.

La coopérative « Chez Emmy » a réussi à faire des provisions de 11'000 CHF au cours des dernières années et, avec les quelques 18'000 CHF de promesses de dons de ses coopérateur-trice-s, pourra financer près de la moitié des dépenses. En puisant dans son capital, la coopérative est en mesure de permettre au projet de démarrer rapidement et dans de bonnes conditions.

Nous sommes donc actuellement à la recherche de **30'000 CHF**, que nous sollicitons auprès de fondations et des collectivités publiques afin que ce projet novateur puisse se développer dans les meilleures conditions possibles.

Cette précieuse aide externe permettra à la coopérative de disposer de réserves suffisantes pour pallier aux imprévus, tout en gardant une capacité financière suffisante pour initier d'autres projets.

7.2 BUDGET DE FONCTIONNEMENT

Les coûts annuels seront de l'ordre de 75'000 CHF.

Avec des ventes actuelles de légumes d'environ 60'000 CHF auxquelles il faut déduire environ 3'000 CHF d'achats externes prévisibles, nous avons déterminé que moyennant une augmentation du nombre de ménages coopérateurs (+ 15) ainsi qu'une hausse des achats de légumes (+ 70 CHF/ménage/an), la coopérative sera en mesure d'assurer un équilibre entre recettes et dépenses.

Une action de recherche de nouveaux membres est en cours et porte déjà ses fruits. Avec plus d'un tiers des membres qui s'engagent à acheter plus de légumes qu'actuellement (voir annexe I) ainsi que l'intérêt d'une autre épicerie de la région à acheter nos surplus, l'équilibre financier semble assuré.

ANNEXES

ANNEXE I : RÉSULTATS DES SONDAGES

Lors de trois soirées d'information et échanges autour du projet de maraîchage, organisées fin août 2022, nous avons demandé aux coopérateur-trice-s présent-e-s quels engagements ils/elles seraient prêt-e-s à prendre. A partir des engagements notés (EN), des engagements prévisibles (EP) ont été extrapolés. Les pourcentages permettent de se faire une idée du taux d'engagement.

Afin de nous assurer que la motivation perçue fin août était toujours présente trois mois plus tard et que nos extrapolations étaient proches de la réalité, nous avons effectué un sondage (ES) auprès de l'ensemble de nos coopérateur-trice-s en posant, en partie, les mêmes questions. Le taux de participation s'élève à 94%.

Nous avons profité de leur demander s'ils seraient prêt-e-s à acheter plus de légumes qu'actuellement (question 6) et combien de parts sociales supplémentaires ils/elles seraient prêt-e-s à acquérir afin d'augmenter notre capital social. 116 parts de 200 CHF, soit 22'400 CHF ont été promis.

Sachant que les chiffres de la colonne EP sont une estimation basée sur un 100% des coopérateur-trice-s et que ceux de la colonne ES ne correspondent qu'à 94% des membres, la réalité sera donc certainement légèrement supérieure aux valeurs indiquées.

Les résultats obtenus confirment la motivation des coopérateur-trice-s pour ce projet, que ce soit en offrant une demi-journée de travail par année en plus de leurs 3h mensuelles et leur soutien financier ainsi que par leur engagement à acheter plus de légumes qu'actuellement.

	EN	EP	ES
Aide ponctuelle			
1. Je suis disponible à offrir de l'aide quand il y en aura besoin (montage de la serre, désherbage, faire un repas pour les maraîchers...)	39	70 (44%)	54 (37%)
Aide régulière			
2. Je suis prêt-e à soutenir le projet par une demi-journée par année aux champs (en plus de mon créneau)	24	40 (25%)	75 (52%)
3. Je souhaiterais pouvoir effectuer mon créneau aux champs	23	40 (25%)	21 (15%)
Soutien financier ponctuel			
4. J'ai envie de soutenir le projet financièrement pour son lancement (indication de l'ordre de grandeur du montant, en CHF)	7'500	10'000	18'370 [22'400]
Soutien financier régulier			
5. Je suis d'accord de payer mes légumes parfois un peu plus chers pour permettre un salaire décent aux maraîcher-e-s employés par Chez Emmy	26	40 (25%)	**
6. Je suis prêt-e à acheter plus de légumes qu'actuellement			53 (37%)

**) Cette question n'a pas été posée parce que nous ne souhaitons pas augmenter le prix des légumes et que d'autres formes de soutien aux maraîcher-ère-s sont prévus.

ANNEXE III : BUDGET ET PLAN DE FINANCEMENT

Sur les 60'000 CHF nécessaires pour initier le projet, la moitié est couverte par les dons des coopérateur-trice-s et des réserves de la coopérative.

Nous sommes donc à la recherche d'un soutien financier externe pour un total de **30'000 CHF**.

Le capital actuel de la coopérative (36'000 CHF), auquel s'ajoute 22'400 CHF de parts sociales supplémentaires que nos coopérateur-trice-s sont prêts à acquérir, nous permet d'initier le projet sereinement avant d'arriver à la phase autoporteuse où les ventes couvriront les charges.

Le soutien externe d'une ou plusieurs mécènes reste cependant indispensable afin que ce projet novateur puisse se développer dans les meilleures conditions possibles.

Il est en effet fondamental que la coopérative dispose de réserves suffisantes pour pallier aux imprévus tout en gardant une capacité financière suffisante pour initier d'autres projets novateurs, porteurs de sens et d'espérance.

A. Investissements initiaux

Objet	matériel	Total
Tunnel	10'000	10'000
Système d'arrosage	10'000	10'000
Outils et machines (frais partagés avec Système B)	9'000	9'000
Filtre anti-insectes	1'000	1'000
Divers et imprévus	2'000	2'000
Total A	32'000	32'000

B. Frais 4 premiers mois du projet

Objet	matériel	RH	Total
Salaires bruts		16'640	16'640
Assurances sociales		3'202	3'202
Loyer terrain	233		233
Loyer locaux	800		800
Eau, énergie, transport	667		667
Fumure, paille, engrais, compost	500		500
Plantons	5'000		5'000
Assurances	100		100
Divers et imprévus	700	158	858
Total B	8'000	20'000	28'000
TOTAL A + B	40'000	20'000	60'000

C. Plan de financement

Sources	matériel	RH	Total
Dons des coopérateur-trice-s	19'000		19'000
Participation Chez Emmy	6'000	5'000	11'000
Contributions recherchées	15'000	15'000	30'000
Total C	40'000	20'000	60'000