



# Les Jardins de Chivrageon

La microferme proposant un parcours de la graine à l'assiette

**Vision stratégique** Les Jardins de Chivrageon, microferme créée en 2017, cultive quelques 250 variétés de légumes de manière naturelle. Répartie sur deux parcelles, on y produit selon des pratiques inspirées de l'agriculture biologique, de la biodynamie, de la permaculture ou encore de la médecine traditionnelle chinoise. Sélectionnés pour leur goût, chaque légume reflète le terroir dans lequel il a été cultivé. Depuis peu, la ferme propose une table d'hôte dans un magnifique décor et offre une cuisine brute, naturelle et moderne qui raconte une histoire à travers les légumes.



## Carte d'identité

Statut	Sàrl agricole
Main d'œuvre	Jardinier-es salarié-es, cuisinier-es
Production	Légumes et fruits
Transformation	Seconde activité complétant la partie production, évènements en interne et externe, table d'hôte. En 2021, une cuisine pour transformer les produits a été mise en place.
Commercialisation	Marchés, épiceries, self-service (évènementiel en interne avec utilisation de leurs propres produits)
Label	Bourgeon Bio Suisse
Installation	2017 sur la parcelle de Chivrageon, 2020/2021 sur la parcelle de Buchillon
Surface de maraîchage	7665 m2 (avec passe-pieds)
Surface agricole utile	1,7 hectare environ
Climat	Température annuelle moyenne de 9 à 10 °C, de juin à septembre température moyenne de 20 °C. Précipitation annuelle moyenne de 900 à 1100 mm.
	Les deux parcelles se situent en milieu agricole, la première bénéficie d'un bail symbolique (propriété familiale), la deuxième est louée à l'année. La microferme est reconnue depuis 2022 et reçoit les paiements directs depuis 2023.

### Contact

En Chivrageon 15  
1170 Aubonne

[j-d-c.ch](http://j-d-c.ch)  
[facebook.com/Chivrageon](https://facebook.com/Chivrageon)  
[Instagram](https://www.instagram.com/jdcsuisse/)

[info@j-d-c.ch](mailto:info@j-d-c.ch)  
Tél. +41 76 222 41 72

## Gouvernance

Le responsable (détenteur de la Sàrl) occupe un rôle de coach et il garde la vue d'ensemble. Il s'occupe de la planification (partagée avec tout-es les salarié-es sur l'application Tend), de la vente, du marketing et de la gestion de l'entreprise. Il est également responsable de la partie transformation (traiteur, cuisine).

Depuis 2021, la gestion de l'entreprise, les aspects relatifs au marketing et à la communication sont principalement assurés par une directrice des opérations.

Un salarié chef de culture est gestionnaire des parcelles. Le travail au champ se fait en binôme.

Un point est fait en équipe tous les lundis. La plupart des problèmes sont gérés de façon autonome et en bilatéral.

## Design

Deux parcelles sur deux sites :

**Chivrageon** : parcelle principale d'un hectare, contenant les serres et les cultures sensibles. Organisée en 11 jardins de 9 planches chacun, les planches standard mesurant 75 cm de large pour 36 m de long avec un passe-pied de 45 cm de large.

Les serres abritent respectivement 5 et 6 planches standard. La serre à plantons mesure 8 m sur 15 m.

La surface totale de maraîchage atteint 4650 m<sup>2</sup>.

**Buchillon** : 3015 m<sup>2</sup> de légumes à cycle long et demandant moins de surveillance. La parcelle contient 6 jardins de 8 planches (75 cm + 45 cm de passe-pieds) sur 45 m de longueur, 1 jardin de 4 planches de 45 m et 12 planches de 25 m.

En 2021, sur la parcelle de Chivrageon, une planche par jardin a été remplacée par des figuiers principalement.

La pente est utilisée pour la gestion de l'eau.



### Références du design

- Principes de la permaculture
- Autres fermes



## Fiche maraîchage

### Rotations

Un système de rotation a été établi sur 3 ans et qui se terminera en 2022 pour laisser place à une rotation plus ancrée sur la demande en produits. L'application Tend, spécifique aux microfermes, est utilisée pour organiser la rotation.

Les Jardins de Chivrageon cultivent plus de 250 variétés de fruits (melon, pastèque, coings, figues) et légumes.

### Fertilisation

- Engrais achetés : Eco-mix, compost local
- Engrais produit localement : fumier de volaille

Une application est faite avant chaque culture, puis une nouvelle fois durant l'année sur chaque planche. Un engrais vert est également intégré à la rotation.

Le sol est recouvert presque intégralement au moyen de bâches tissées, de foin/paille ou de géochanvre.

### Gestion des maladies et des ravageurs

Beaucoup d'attention est apportée à la prévention des maladies : en suivant les préceptes biodynamiques, différentes infusions, extraits fermentés, décoctions ou hydrolats sont appliqués aux plantes chaque semaine. Ces préparations demandent environ une demi-journée de travail par semaine pour une personne. Des traitements curatifs sont uniquement appliqués dans les serres et sont basés sur les huiles essentielles.

### Autres informations

150 m<sup>3</sup> de copeaux sont apportés par année.

Le travail est presque uniquement manuel et les interventions de machines comme le sarclage sont réduites au strict minimum. Seul le transport des produits dans les Jardins nécessite l'utilisation régulière d'un tracteur.

## Fiche grandes cultures et arboriculture

Une haie de 110 m de long financée par le Parc Jura Vaudois et contenant une quinzaine de variétés dont 12 comestibles a été plantée.

### Production de fruits

Une parcelle de fruitiers : 11 lignes de 36 m (45 figuiers, 10 pruneliers, 10 cognassiers, fruits rouges, plantes aromatiques vivaces et artichauts).

20 arbres haute-tige, de 50 ans environ, sur 500 m<sup>2</sup>.

## Fiche élevage

- Pas de valorisation commerciale des animaux
- 22 canards et 2 truies
- Nourriture : déchets végétaux du jardin + grain acheté
- Fumier et force de travail utilisés au jardin.



« Atteindre le zéro déchet (upcycling), viser l'autonomie sans autarcie et circuit fermé. Pas d'usage de la chair animale. »

## Fiche bâtiments et équipement

### Bâtiments et infrastructures

- Une petite maison pour les pauses et administration
- Une cabanette pour les outils
- 2 serres de culture et une serre à plants
- Une mare pour les canards
- Une cuisine à Allaman
- Un loué dans la maison familiale pour accueillir la table d'hôte

### Matériel

- Chenillette + tracteur pour le transport essentiellement
- Petits outils manuels

### Irrigation

Principalement goutte-à-goutte et sprinkler pour compléter. Cuve d'eau enterrée pour la mise en pression d'eau provenant d'une source.

## Fiche travail et main d'œuvre

### Cellule de travail

3 ETP + 0,5 ETP selon les événements

### Organisation

- Travail en binôme
- Volonté de baisser le temps de travail : 52 h/sem en 2017, 43 h/sem en 2022; le but est d'attendre 40 h/sem.
- Attention soigneuse au respect des horaires des salarié-es

### Formation et compétences spécifiques

- Raphaël : bachelor en management en restauration (100%)
- Antoine : géologue (60%)
- Jeannette (directrice des opérations) : bachelor EHL (60%)
- Charlotte : CFC agricole (80%)

En 2023, personnel employé pour 6 semaines de travail (pour palier au surplus de travail) :

- 1 cuisinier, à l'heure (30% environ)
- 1 responsable de salle, à l'heure (env. 20% selon évolution)

## Fiche sociale

- Table d'hôtes, participation à la semaine du goût
- Communication active sur Instagram et Facebook
- Un crowdfunding avait été lancé au début du projet, afin de financer notamment les serres. Le crowdfunding avait abouti avec plus de 20 000 CHF récoltés. Un deuxième crowdfunding en 2021 a permis de financer une partie de la cuisine de production à Allaman.



## Fiche environnementale

- Les circuits sont fermés au maximum avec le minimum d'intrant provenant de l'extérieur des Jardins.
- Haie plantée par le parc Jura vaudois et complétée par leur soin par des châtaigniers entre-autres.
- Une mare (volonté d'en développer d'autres)
- 3 ruches pas exploitées mais occupées

## Projets

- Financement participatif de la cuisine (local d'accueil pour les cours et de transformation, accueil d'évènement traiteurs et self service)
- Proposition d'envoyer les produits transformés par la poste



## Business model canevas

Partenaires clés	Activités clés	Proposition de valeur	Relations clients	Segmentation clientèle
Agriculteur bio voisin (micro-ferme enclavée)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maraîchage</li> <li>• Transformation</li> <li>• Commercialisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes et fruits en vrac</li> <li>• Table d'hôte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lien fort avec les client-es et visiteur-euses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Villageois-es ou citadin-es de tout âge, selon les activités proposées</li> </ul>
	<b>Ressources clés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situation</li> <li>• Equipe</li> <li>• Terre agricole</li> <li>• Formation en management</li> <li>• Liste emails</li> </ul>		<b>Canaux de distribution</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marché (2/sem)</li> <li>• Epicerie (4 à 6 selon saison)</li> </ul>	
<b>Structure de coût</b>		<b>Sources de revenus</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salaires</li> <li>• Location des parcelles 1200 CHF par an</li> <li>• Peu d'autres coûts</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vente de légumes</li> <li>• Revente de fruits (Roveray) et œufs (producteur à Montherod)</li> <li>• Cuisine et table d'hôte</li> </ul>		

Commentaires : Prix fixé en s'inspirant des collègues et avec la liste Agrihebd0 ; Surveillance du ticket moyen



## Impressum

### Éditeurs

Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL  
Ackerstrasse 113, case postale 219, CH-5070 Frick  
Tél. +41 (0)62 865 72 72  
info.suisse@fibl.org  
www.fibl.org

Agridea  
Jordils 1, CP 1080, CH-1001 Lausanne  
Tél. +41 (0)21 619 44 00  
contact@agridea.ch  
www.agridea.ch

### Auteur-es

Hélène Bougouin (FiBL), Claire Asfeld (Agridea),  
Delphine Piccot (FiBL et Agridea), Florian Rudaz (Agridea)

### Collaboration et relecture

Alice Dind (FiBL)

### Mise en page

Sandra Walti (FiBL)

### Photos

Delphine Piccot (FiBL et Agridea): pages 1 –5;  
Hélène Bougouin (FiBL): p. 6 et 7

La collection des portraits microfermes peut être téléchargée gratuitement depuis [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) et individuellement depuis [bioactualites.ch](http://bioactualites.ch) > cultures > permaculture

© FiBL et Agridea, 2022

Ce portrait a été élaboré avec l'aimable soutien financier de la DGA, Direction Générale de l'Agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires du canton de Vaud, que nous remercions chaleureusement.