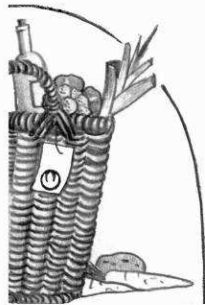


Unser
Biokorb
Notre
Panier**Bio**



RAPPORT D'ACTIVITES 2014



*MARCHÉ BIO d'automne à Fribourg
27 et 28 septembre 2014*

Contact

Centre de distribution :
Notre Panier Bio
Route de Romont 8
1554 Sédeilles

info@notrepanierbio.ch
www.notrepanierbio.ch
www.unserbiokorb.ch

tél. 026 658 17 31

LE MOT DES CO-PRÉSIDENTS

Une année 2014 riche en événements et intéressante au sein de l'association « Notre Panier Bio » !

Après l'ajustement des prix des paniers et la crainte de voir diminuer le nombre de contrats, ce nombre est descendu jusqu'à 481 au mois d'avril 2014.

Puis, après de nombreuses activités durant l'année, le nombre des contrats a augmenté à 544 au mois de décembre. Au mois de janvier de cette année on a même atteint le record de 600 paniers livrés !

Tout ceci est possible grâce à l'engagement de notre secrétaire Marlyse Messer, des membres du comité et grâce au bon fonctionnement du centre de distribution à Sédeilles sous le régime de Urs Gfeller.

Le comité a mis en place des groupes de travail pour traiter les sujets importants, comme par exemple la promotion du panier, ce qui permet d'être très efficace. Les groupes travaillent de façon indépendante pour trouver des solutions, lesquelles sont soumises au comité et facilitent beaucoup la prise de décision.

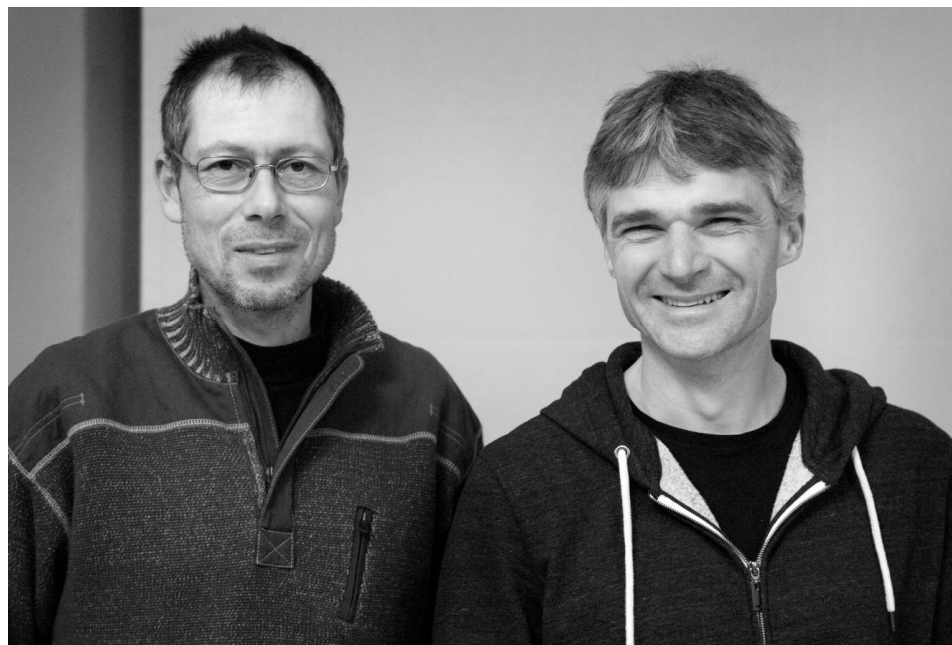
Les deux co-présidents sont bien complémentaires en termes de compétences et disponibilités, pour accomplir les tâches de la présidence efficacement et en harmonie.

Mur, le 15 février 2015

Un co-président, Guido Knupfer
L'autre co-président, Markus Koch

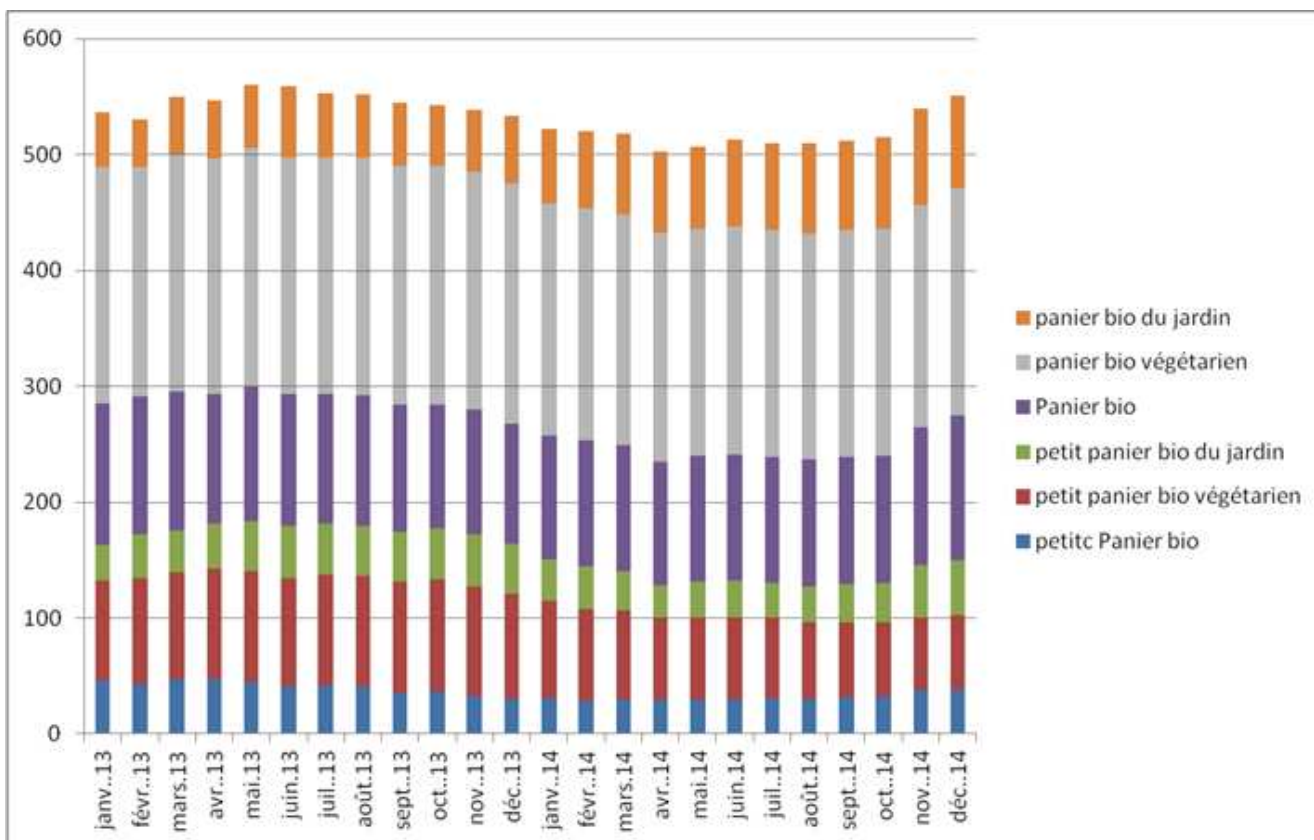
CONTENU

Statistiques 2014	p.3
Bilan des activités et améliorations 2014 :	p. 3-8
Marché bio ; Nouveaux produits et producteurs ; Panier Bio « C'est la fête ! » ; Sachets biodégradables ; Promotion ; Rencontre avec les producteurs ; Trêve d'été ; La Tête dans le panier ; Panier à l'essai ; Nouveaux points de distribution ; Collaborations diverses ; Politique ; Enquête de satisfaction	
Comité	p.8
Volume de travail	p. 8 et 9
Producteurs et productrices	p. 10 et 11
Comptes 2014	p. 12 et 13



STATISTIQUES 2014

Evolution des contrats entre 2013 et 2014



BILAN DES ACTIVITÉS ET AMÉLIORATIONS EN 2014

Marché bio

Grande nouveauté cette année, la mise sur pied d'un brunch bio le dimanche matin 28 septembre, sur la Place G. Python, dans la foulée du marché bio du samedi 27 septembre. Beau temps et bonne promotion ont attiré plus de 170 personnes qui se sont régalées avec le menu et les stands de nourriture. Notre Panier Bio co-organise avec succès cet événement avec BioFribourg et estime

que le marché a attiré entre 3 et 4'000 personnes le samedi. Un concours a permis aux participants et participantes de gagner des bons pour les Chemins du Bio, au Jura ainsi que des Paniers Bio.

Nouveaux produits et producteurs

Comme chaque année, le comité de Notre Panier Bio a observé ce qui se fait en bio dans la région et a ainsi pu trouver de nouveaux producteurs et produits. Nos membres ont eu ainsi l'occasion de découvrir le fromage de **Patrick Philipona**, éleveur et fromager à Marsens, qui a livré pour Notre Panier Bio un délicieux **Crèmeux de Pras de Barras**.

De même, le **mélange à fondue** qui se retrouve une fois par an dans les Paniers est livré dès 2014 par **Gregory Maisonneuve**, nouveau fromager à Gumefens-Avry.

Notre Panier Bio collabore aussi depuis 2014 avec la **Ferme de la Lévanche** à Hauteville où Séverine et Josquin Pasquier cultivent des céréales et nous livrent de la **farine d'épeautre** bio.

Pour la première fois, nos membres ont pu déguster des **asperges** en mai, livrées par Samuel Theiler de la Wäberhof à Ins !

La Ferme du Chat noir à Mur livre dorénavant une **chaîne d'oignons** qui a beaucoup de succès.

Comme notre producteur de myrtilles habituel ne peut plus livrer ses fruits pour une durée de 3 ans,

nous avons choisi de collaborer pour cette période avec la **famille Zwyssig** à Bonvillars, exceptionnellement un peu plus éloigné de notre contrée, ce qui permettra à nos membres de retrouver ces fruits si appréciés une fois par année.

Et finalement, les membres ont pu se régaler avec un autre nouveau produit, le **sirup de bourgeon de sapin**, fabriqué par la ferme bio Tannacker à Rechthalten. Toute une série de nouveaux produits transformés ont été introduits dans notre liste spécifique au Panier Bio « C'est la Fête ! » - tels les **tomates à l'huile** ou le **biscôme**.

Panier Bio « C'est la fête ! »

Une évaluation, fin juin, nous permet de décider de continuer avec ce nouveau type de panier (composé de produits transformés à haute valeur ajoutée) lancé en juin 2013. En décembre 2014, nous avons ouvert la possibilité de le commander à la pièce comme Panier Bio « cadeau ». Ainsi, nous avons actuellement 15 abonnements fixes et avons livré 35 paniers au total en décembre (15 abo + 20 paniers cadeaux).

Sacs biodégradables

Depuis longtemps, Notre Panier Bio réfléchissait à une alternative aux sachets en plastique. Non seulement nous voulions réduire le nombre de sacs mais aussi réduire notre impact environnemental en trouvant des sacs composés d'un autre matériau que le pétrole et qui ne finissent pas dans les incinérateurs. Une première étape fut de centraliser l'emballage des portions de légumes. Les maraîchers livrent maintenant en vrac leur production au centre de distribution à Sédeilles, où on se charge de la mise en portion. Cela permet – en principe, sauf cas spéciaux comme les pommes de terre – de mettre les différents légumes dans le même sachet. La deuxième étape fut de trouver un autre type de sachet. Après une recherche minutieuse, nous avons opté pour les sacs dits "compostables et biodégradables" labellisés "OK COMPOST", vendus par l'entreprise Bio Apply. Ces sacs sont produits avec des pommes de terre déclassées cultivées en Allemagne et se dégradent avec le compost.

Promotion

Il n'est pas dans les objectifs de Notre Panier Bio de croître de manière exponentielle, il s'agit cependant de faire face aux démissions « naturelles » (entre 8 à 10 contrats par mois) et de toucher un maximum de personnes avec notre projet. Notre sondage nous a confirmé que de nombreuses personnes sont venues au panier inspirées par des membres motivés.

C'est pourquoi notre **stratégie promotionnelle** s'articule autour des membres comme multiplicateurs ou ambassadeurs. Nous continuons cependant d'être présents et visibles au travers d'événements et de stands.

Les événements promotionnels auxquels Notre Panier Bio a participé ou a organisé lui-même en 2014 : distribution de pommes lors du Festival du film vert ; le **stand lors du marché des Plantons au Jardin Botanique à Fribourg** nous a permis de signer 12 contrats dont 1 fixe. Le festival les **Herbettes en fête à Charmey** fut un succès aussi début juin.

Le 3 juin, avec un stand et une discussion, nous avons participé à la **Semaine de l'éthique** organisée par Viviane Châtel, professeure du Master d'Éthique à l'Université et membre du Panier Bio. Cette manifestation a eu lieu à Fribourg Centre et nous a donné une visibilité auprès d'un public différent.

En juin, nous avons aussi tenu un stand au **marché de la mi-été à Châtel-St-Denis**, avec un succès mitigé étant donné la fréquentation relativement basse à ce marché.

A la mi-septembre, Notre Panier Bio a participé aux **journées thématiques sur l'alimentation** dans le cadre de l'expo l'Oracle du Papillon avec Bio Fribourg.

Le 3 décembre, **nous avons cuisiné un repas pour 80 personnes au Centre Fries** (centre étudiant) à Fribourg uniquement avec des produits qu'on trouve dans Notre Panier Bio ! A cette occasion, avec les étudiants et étudiantes intéressées, nous avons réfléchi à un panier spécial étudiant (encore en phase de test) avec des mois de livraison un peu modifiés.

Rencontre avec les producteurs et productrices

Suite au succès de la journée botanique de 2013, nous avons programmé une nouvelle visite avec le cueilleur Mathieu Schmitt sur le domaine de Markus Koch, éleveur de bovins Galloway à Avry-devant-Pont. La visite a été reportée pour cause de maladie.

Visite du 24 mai de la Ferme de la Fin du Chêne

Joyeuses de gambader dans la prairie et surtout de faire l'objet d'une attention toute particulière, une centaine de chèvres ont accueilli les 24 membres du Panier Bio inscrits pour la visite de notre exploitation.



Des familles avec enfants principalement ont répondu présents à l'invitation... ainsi que le soleil ! J'étais vraiment ravie de recevoir ces hôtes agréables et de profiter de les remercier de soutenir les producteurs bio de notre canton par le biais de leur affiliation au Panier Bio. J'ai commencé par un petit historique pour raconter comment mon père a mis sur pied cette exploitation et quelle persévérance, quelle passion et quelle masse de travail lui ont permis d'aboutir à un élevage de valeur dans ce site magnifique. Les enfants ont commenté les tableaux retraçant les péripéties du troupeau durant les quatre saisons. Les adultes ont aussi manifesté un bel intérêt.

Dans la fromagerie, ce fut l'occasion de parler des vertus du lait de chèvre et des étapes de sa transformation en divers petits fromages. Puis un passage à

la salle de traite nous permet de rappeler que **tous les jours c'est « portes ouvertes » dès 17 heures**. C'est un moment intéressant de voir les capricieuses se rendre par vingt sur le quai de traite afin de nous offrir leur précieuse matière première. Entre temps, les chamoisées étaient rentrées à la chèvrerie, fidèles au poste dans leur rôle d'hôtes sympathiques, sans oublier les cinq boucs fiers de leur prestance. Les chevrettes nées en début d'année étaient tout excitées d'avoir des visiteurs attentifs et redoublaient de cabrioles !

Retour sous le soleil pour la dégustation des produits bio du lieu accompagnés de l'excellent jus de pommes de Markus ainsi que du pain au feu de bois d'André Isenegger de Charmey.

Une photo de groupe devant le Moléson et voilà que le moment du départ a sonné.



Merci ! C'est grâce à vous, consommateurs et consommatrices au sens de l'éthique aiguisé, que notre travail est récompensé et valorisé.

Christine Ruffieux, éleveuse et fromagère à Botterens

Trêve d'été : nouvelle option dès 2014

Pour répondre à la demande de nos membres, il est désormais possible de choisir une **nouvelle option : la trêve d'été de 2 mois** (juillet et août), qui complète l'option de la trêve d'été juillet, août et septembre.

La Tête dans le panier



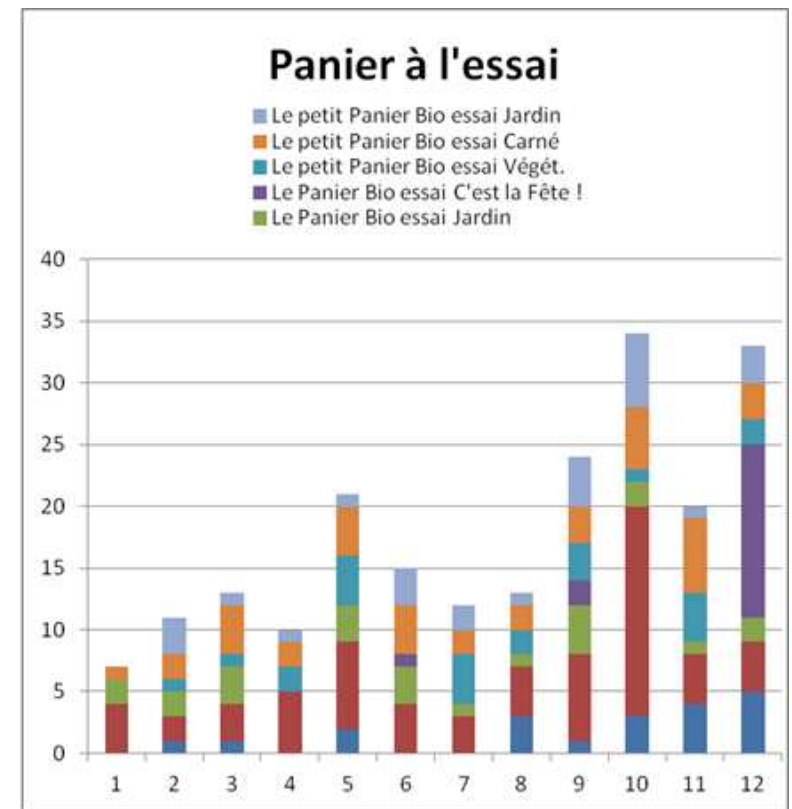
Le bouche à oreille, l'allié naturel de Notre Panier Bio

Une nouvelle membre a rejoint l'équipe de la rédaction en 2014, Melissa Veuthey, géographe, arrivée au Panier Bio à travers la plateforme du Réseau bénévolat Fribourg. Dans les 4 numéros de 2014, nous avons mené des reportages intéressants sur certains de nos producteurs, sur l'organisation E-changer qui soutient notamment des projets d'agriculture vivrière dans le Sud, sur l'entreprise Freetrading, sur les teintures végétales, etc. Nous avons aussi apporté des réflexions sur la politique agricole et la durabilité dans l'agriculture biologique. Et bien sûr, le cueilleur Mathieu Schmitt nous a

régalés de son savoir et sa verve à chaque édition. Toutes les éditions sont à retrouver sur notre site web www.notrepanierbio.ch/?page=tete_panier.

Panier à l'essai : persévérance et suivi

Nous avons livré **199 paniers à l'essai en 2014**. Le système du panier à l'essai est nécessaire pour faire connaître le panier car plus de la moitié des personnes qui ont testé le Panier Bio deviennent membres. Par exemple, entre mai et octobre 2014, 99 personnes ont pris un panier à l'essai. 34 personnes se sont abonnées dès la première prise de contact qui suivit la livraison du Panier à l'essai. Puis, suite à une deuxième prise de contact, 22 des 44 personnes qui n'avaient pas répondu dans un premier temps se sont affiliées !



Ouverture de points de distribution

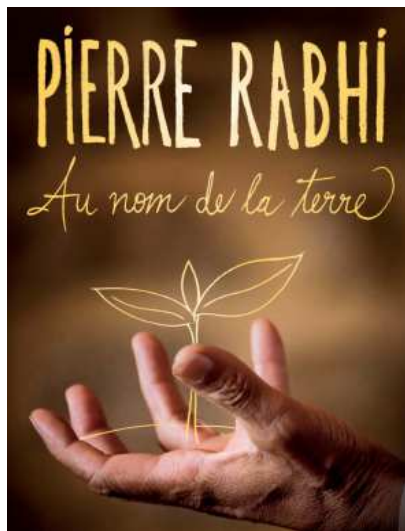
5 nouveaux points en 2014 : chez Madame Spicher dans le quartier du Jura à Fribourg, à la laiterie de Gumefens-Avry, à la Pharmacie du Hêtre à Belfaux, à la librairie du Midi à Oron-la-ville et au Centre Fries à Fribourg. Ainsi en début 2015, nous comptons 40 points de distribution. En février 2015, nous ouvrons de plus un point à Hauteville, en Gruyère.

Collaborations et partenariats divers

En février, nos membres ont pu gagner des places pour assister à la projection au Cinémotion-Rex de Fribourg du film « Pierre Rahbi, au Nom de la Terre », documentaire de Marie-Dominique Dhelsing (France, 2012). Plus de 40 personnes ont répondu à la question du concours : « Au début de quelle année Notre Panier Bio a-t-elle livré ses premiers paniers ». Réponse : 2007.

En tant que membre de la **FRACP** (Fédération romande d'agriculture contractuelle de proximité), nous avons participé à son AG et son brunch annuel, comme à la journée des ACP romandes à Bienne le 6 septembre. Ces rencontres avec les autres associations qui pratiquent l'agriculture contractuelle est importante pour trouver des idées, pour partager les expériences, comme pour fortifier le principe.

Depuis 2014, Notre Panier Bio collabore avec **FreeTrading**, entreprise qui offre des conditions de travail à des personnes en recherche d'emploi en devenant un de ses modèles « d'entreprise fictive ».



Politique

Plusieurs initiatives populaires concernant l'alimentation et sa production ont été lancées en 2014. **Notre Panier Bio soutient pour sa part l'initiative « Pour la souveraineté alimentaire » lancée par Uniterre.** Notre Panier Bio ne fait pas de politique au sens partisan du terme. Son but est surtout de promouvoir une agriculture locale, rémunérée selon les principes du commerce équitable, respectueuse des ressources naturelles et des animaux. Le comité de Notre Panier bio a cependant décidé de soutenir cette initiative et de la répercuter auprès de ses membres pour les raisons suivantes :

- le syndicat paysan Uniterre défend les mêmes principes que Notre Panier Bio;
 - tous les changements proposés par l'initiative, pour compléter l'article 104 de la Constitution, nous semblent pertinents;
 - comme Uniterre, nous pensons que « l'agriculture nous concerne toutes et tous », qu'il faut replacer l'humain « au cœur des systèmes alimentaires », enfin, que ces questions méritent d'être débattues publiquement.
- <http://www.souverainete-alimentaire.ch>

Sondage

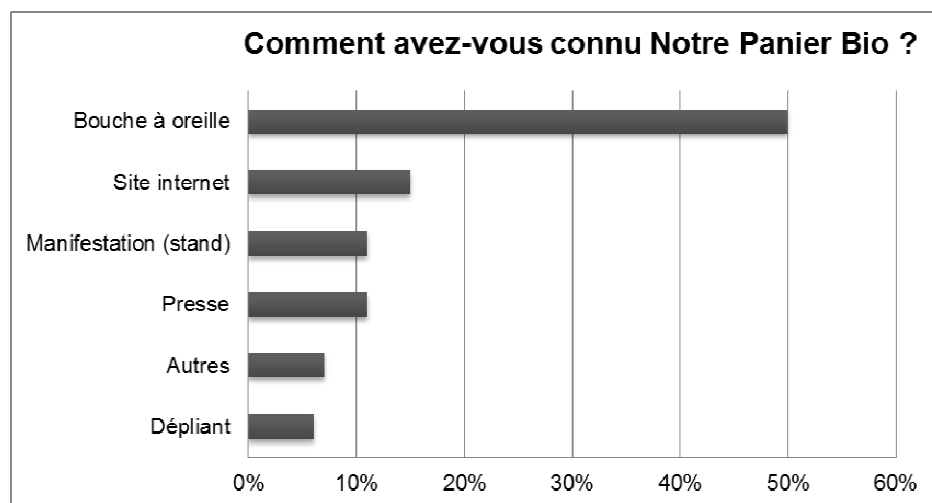
Envoyé à tous les membres en mai, le sondage en ligne a été rempli par quelque 188 personnes soit un taux de réponse de près de 37%.

Pourquoi les gens adhèrent-ils ?

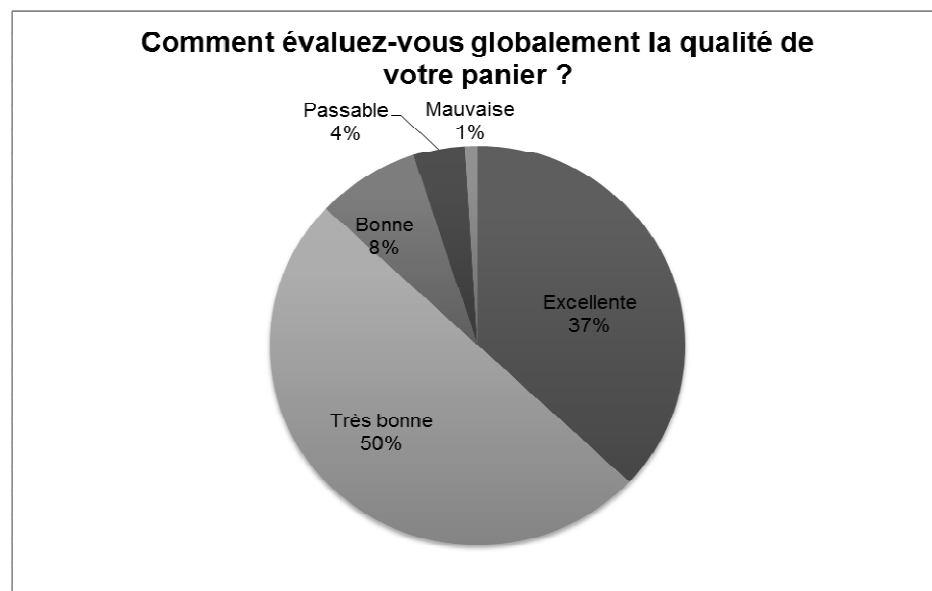
Les éléments forts qui motivent les membres sont : le soutien à une agriculture bio et locale, la proximité avec les producteurs, la (re)découverte d'aliments et la surprise, la qualité des produits, la solidarité avec les agriculteurs et agricultrices, une consommation éthique et responsable, un engagement environnemental, l'envie de manger sainement et finalement l'aspect pratique du panier qui permet d'éviter de faire les courses.

Ces raisons se combinent et sont souvent exprimées tout en nuances, elles recouvrent pour nos abonnées et abonnés **les valeurs fortes du panier.**

Comment les membres ont-ils entendu parler de Notre Panier Bio ?



Qualité



En général, nos membres aimeraient **plus de fruits dans le panier**. Or, il est difficile de garantir une bonne conservation des fruits avec notre système de confection des paniers et de livraison (les fraises ou les prunes ne peuvent pas être mises dans les paniers par ex. Elles s'abîmeraient trop rapidement). De plus, dans le canton et ses régions limitrophes, les producteurs de fruits bio sont rares ou produisent des quantités insuffisantes pour le Panier Bio. Le comité renonce à faire venir des fruits hors de la région, sauf pour remplacer un produit qu'on a habituellement (ex. myrtilles).

COMITÉ

En 2014, **Sylvie Droux** et **Anne-Sylvie Mariéthoz** (à droite) – responsable respectivement des points de distribution et rédactrice de la Tête dans le Panier – ont intégré le comité de Notre Panier Bio.



Les deux co-présidents sont **Markus Koch**, éleveur à Avry-devant-Pont et **Guido Knupfer**, producteur à Mur, Ferme du Chat Noir. Markus, membre également du comité de BioFribourg, est responsable pour l'organisation du Marché Bio. Guido est responsable pour la qualité des produits, les relations

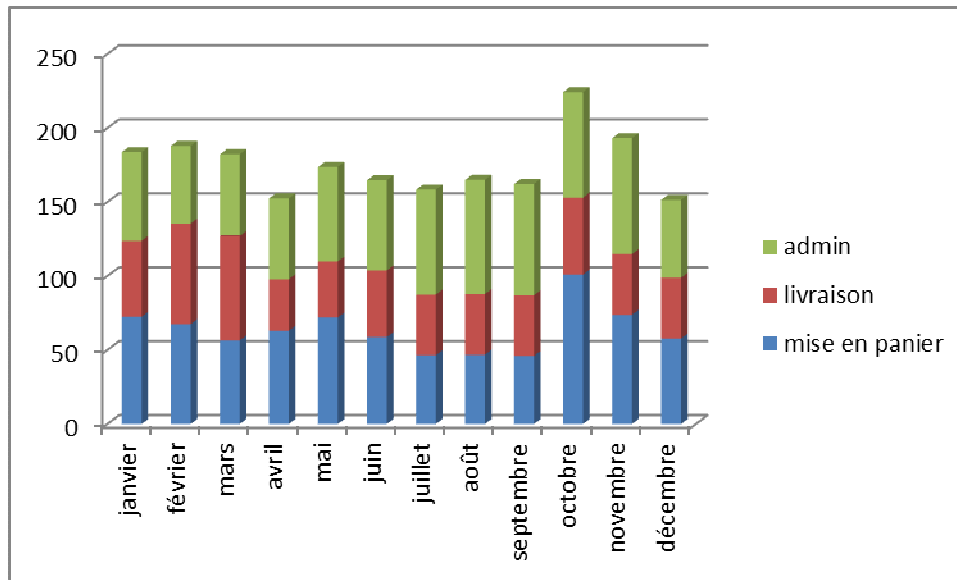
producteurs et les relations publiques.

Le comité compte de plus en ses rangs **Christine Ruffieux** (qualité, relations producteurs) et **Julien Vuilleumier** (communication, médias francophones, relations membres), élus en 2013.

VOLUME DE TRAVAIL EN 2014

Centre de distribution

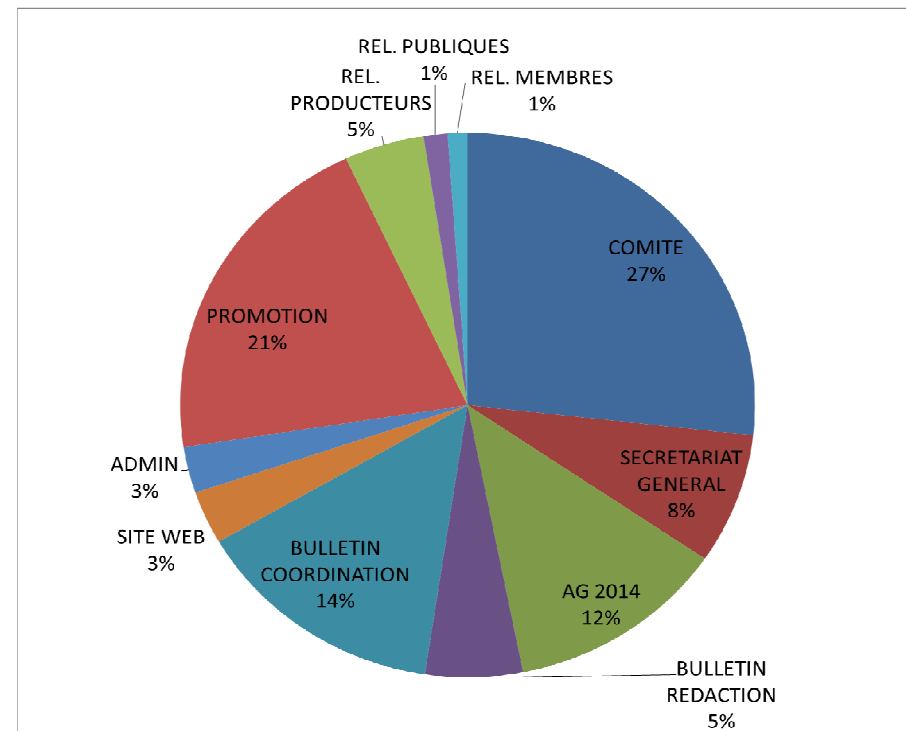
2115 heures, réparties de la manière suivante : 40% du travail est consacré à la mise en panier, 30% à la livraison et 30% à l'administration – qui comprend la comptabilité, les contacts avec les producteurs et productrices, la conception hebdomadaire des paniers, les planifications annuelles, la facturation, la gestion des abonné-e-s et les contacts avec les membres, l'organisation des tournées de livraison et de très nombreuses autres tâches.



En 2014, le Centre de distribution a préparé 5954 paniers, ce qui correspond à 65'520 kg de produits bio et 9063 kilomètres parcourus pour la distribution. Cela correspond à 1.52 km par panier.

Secrétariat de l'association

La secrétaire de l'Association est en charge de la coordination du comité (préparation des séances, rédaction des procès-verbaux notamment) ; elle assure la modération des groupes de travail. Sur mandat du comité ou de l'un ou l'autre groupe de travail, elle réalise la conception des documents nécessaires aux prises de décisions. Elle coordonne le comité de rédaction du bulletin « La tête dans le panier ». Avec le comité, elle organise l'Assemblée générale et tient à jour le site internet. Nombre d'heures global en 2014 : 378 heures. Réparties de la manière suivante :



PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES DE NOTRE PANIER BIO

Ferme César	Clément	Jean-Luc et Susanne	Imp. sur la Ville 6	1776 Montagny-la- Ville	Miel, pain au levain, cuchaule <i>Honig, Sauerteigbrot, Cuchaule</i>	
Le Chat Noir	Cornuz	Pascale	La Ruelle 5	1787 Mur	Rhubarbe, jus de raisins, pâtes, légumes <i>Rabarbe, Traubensaft,</i> <i>Teigwaren, Gemüse</i>	
Bergerie de Chandossel	Fivian	Reto	Chandossel	1583 Villarepos	Viandes ovines <i>Lammfleisch</i>	
Gfeller Bio	Gfeller	Urs	Rte de Romont 8	1554 Sédeilles	Légumes frais, de garde et séchés, graines germées <i>Gemüse,</i> <i>Sprossen</i>	
La ferme La Sauge	Koch	Markus	Ferme de la Sauge	1644 Avry-devant- Pont	Viandes bovines, fruits <i>Rindfleisch, Früchten</i>	
Fromagerie Gumefens-Avry	Maisonneuve	Gregory	Vers la Chapelle 2	1643 Gumefens	Mélange à fondue	Nouveau
Fromagerie d'Echarlens	Pasquier	Frédéric		1646 Echarlens	Vacherin, Gruyère	
Ferme de la Lévanche	Pasquier	Séverine et Josquin	Rte de la Fin 4	1648 Hauteville	Farine d'épeautre <i>Dinkelmehl</i>	
Biotröimli	Pfister	Peter	Grossried 16	3182 Ueberstorf	Petits fruits, pommes de terre, œufs, confitures <i>Eier,</i> <i>Beeren, Konfitüren, Kartoffeln</i>	Nouveau
	Pfister-Mann	Hanspeter	Hintere Gasse 21	3210 Kerzers	Légumes frais et de garde <i>Gemüse</i>	
Gourmandise de Fribourg	Pittet	Jean-Marc	Rte de la Léchière 32	1695 Villarlod	Pain d'anis, meringues, vin cuit, huile de caméline <i>Anisplätzchen,</i> <i>Meringues, Leindotteröl</i>	
Ferme du Pras de Barras	Philipona	Patrick	Le Perrevuet 18	1633 Marsens	Fromages de vache <i>Kuhmilchkäse</i>	Nouveau
Pastourelle Le Véritable	Python	Roland		1695 Villarsel-le- Gibloux	Fromages de brebis, tommes, yaourt <i>Schafskäse, Frischkäse,</i> <i>Joghurt</i>	
Biohof Tannacker	Ruchti et Krättli	Nadia et Jann	Goma 8	1718 Rechthalten	Sirup, confiture, gelée, vinaigre <i>Sirup, Gelee, Konfitüre, Essig</i>	
La Ferme de la fin du Chêne	Ruffieux	Christine et Gérald		1652 Botterens	Fromages de chèvre, miel <i>Honig,</i> <i>Ziegekäse</i>	
	Ryser	Kurt	L'Asse	1587 Montmagny	Poires, pommes, raisins <i>Äpfel,</i> <i>Birnen, Trauben</i>	

Fromagerie Schafer	Schafer	Ewald	Rte de l'Ecole 3	1785 Cressier	Fromage <i>Mont Vully Käse</i>	
BioWaeberhof	Theiler	Samuel	Erlachstrasse 53	3232 Ins	Huile de tournesol, légumes <i>Sonnenblumenöl, Gemüse</i>	
	von Niederhäusern	Kurt und Daniela	La Vounaise 50	1489 Murist	Viandes bovines <i>Rindfleisch</i>	
Biogemüse	Wüstefeld	Daniel	Biogemüse	3213 Liebistorf	Légumes, pain <i>Gemüse, Brot</i>	
La ferme La Gottalaz	Zwyssig	Sinia und Dominik	Rte de Fontanezier 4	1427 Bonvillars	<i>Heidelbeeren Myrtilles</i>	Nouveau



Brunch du dimanche au Marché Bio 2014 ©Martine Wolhauser

COMPTES 2014

RESULTATS 2014		BUDGET 2014	
PRODUITS			
Produits de la vente			
Produits de la vente des paniers	SFr. 399'314.05	SFr. 422'040.00	
Entrées cotisation	SFr. 25'177.30	SFr. 29'500.00	
sponsoring	SFr. 0.00	SFr. 0.00	
Produits divers, apéro...	SFr. 227.95	SFr. 1'500.00	
Total	SFr. 424'719.30	SFr. 453'040.00	
Pertes sur clients	-SFr. 1'100.00		
Produits des liquidités	SFr. 14.60	SFr. 30.00	
TOTAL PRODUITS	SFr. 423'633.90	SFr. 453'070.00	
CHARGES			
Achat produits pour le panier			
Achat produits des producteurs	SFr. 351'626.73	SFr. 368'640.00	
Contribution des producteurs, marge (15 %)	SFr. 57'793.26	SFr. 55'296.00	
Total	SFr. 293'833.47	SFr. 313'344.00	
Renouvellement cabas	SFr. 1'687.26	SFr. 1'500.00	
Frais de distribution	SFr. 82'289.95	SFr. 80'400.00	
Indémnisation point de distribution	SFr. 5'707.00	SFr. 6'040.00	
Location locaux de mise en panier et logistique	SFr. 3'000.00	SFr. 3'000.00	
Honoraire fiduciaire, conseil	SFr. 2'090.00	SFr. 2'500.00	
Frais généraux	SFr. 405.50	SFr. 500.00	
Honoraire secrétaire	SFr. 12'444.35	SFr. 14'400.00	
Déplacement secrétaire	SFr. 133.40	SFr. 1'000.00	
Assurance	SFr. 210.00	SFr. 210.00	
frais bancaire	SFr. 996.55	SFr. 1'500.00	
Matériel de bureau, frais de port,	SFr. 462.95	SFr. 2'500.00	
Cotisation, cadeau	SFr. 1'350.00	SFr. 500.00	
Expo et mat de publicité	SFr. 1'327.00	SFr. 4'000.00	
Edition Tête dans le Panier	SFr. 6'816.00	SFr. 7'200.00	
Indemnisation comités + charges AG	SFr. 3'179.25	SFr. 4'000.00	
Informatique (licence, location, leasing)	SFr. 2'386.65	SFr. 4'500.00	
TVA	SFr. 668.75	SFr. 1'000.00	
Total	SFr. 125'154.61	SFr. 134'750.00	
TOTAL CHARGES	SFr. 418'988.08	SFr. 448'094.00	
Résultat de l'exercice	SFr. 4'645.82	SFr. 4'976.00	

BILAN 2014

ACTIF			PASSIF		
liquidité			dettes à court terme		
compte Raiffeisen See - Lac .11		SFr. 1'078.61			
compte Raiffeisen See - Lac .84		SFr. 2'953.25	dettes à très court terme (marchandises producteurs)		SFr. 11'688.00
créances			dettes envers institutions publiques		
créances envers de membres (cotisations)		SFr. 10'350.00	TVA à payer		
créances envers de membres (paniers)		SFr. 26'375.00			
créance envers la TVA		SFr. 2'057.50	Provision		
provision / pertes (5% des débiteurs)		-SFr. 2'100.00			
		SFr. 36'682.50	capital propre		
			capital propre		SFr. 24'380.54
			bénéfice de l'exercice		SFr. 4'645.82
			Total capital propre		SFr. 29'026.36
TOTAL		SFr. 40'714.36	TOTAL		SFr. 40'714.36



Impressions du Marché Bio 2014 ©Martine Wolhauser, Anne-Sylvie Mariéthoz