

Solidarische Landwirtschaft Solawi

Solawi öffnet ein Lernfeld und einen Raum, um den Bezug zu Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion (wieder) zu erlangen, Entscheidungen gemeinsam in grossen Gruppen zu treffen, den Austausch mit Leuten ausserhalb der eigenen Filterblase zu pflegen, selbstbestimmt und gemeinsam Verantwortung zu übernehmen, das Alltägliche zum Politischen zu machen – und Spass dabei zu haben.

L'agriculture solidaire

L'agriculture solidaire ouvre un champ d'apprentissage et un espace où se (ré-)approprier le lien avec l'agriculture et la production alimentaire. Les gens prennent des décisions communes au sein de grands groupes, entretiennent des échanges avec des personnes appartenant à d'autres milieux, assument collectivement des responsabilités qu'ils ont eux-mêmes définies, font du quotidien une affaire politique et, surtout, prennent du plaisir.

Tina Siegenthaler

Lebensmittel, die fair, ökologisch und regional produziert, verarbeitet und transportiert werden, wünschen sich viele Leute auf ihrem Teller. Beim Einkaufen helfen Labels, diese Ansprüche zumindest teilweise zu erfüllen. Den Einfluss, den man mit diesem Kaufverhalten nehmen kann, beschränkt sich jedoch auf die Handlung «kaufen» oder «im Regal stehen lassen».

Mitbestimmung und Planungssicherheit

Einer Gruppe von GenferInnen war das vor rund 40 Jahren nicht genug: Sie wollten selbstbestimmt und direkt mitgestalten und mitentscheiden können, wie ihre Lebensmittel produziert werden. Aus diesem Wunsch entstand das Konzept der solidarischen Landwirtschaft Solawi, das in der Genfer Gemüsekooperative Les Jardins de Cocagne umgesetzt wurde: KonsumentInnen und ProduzentInnen schliessen sich zusammen und organisieren gemeinsam ihre Versorgung mit Lebensmitteln (siehe Beitrag S. 28). Jeweils für eine Saison verpflichten sich die KonsumentInnen, die Hof- und Gemüsegartenprodukte abzunehmen; die ProduzentInnen verpflichten sich ihrerseits, die Lebensmittel nach den gemeinsam definierten Kriterien anzubauen und herzustellen. Sortiment, Menge und Häufigkeit der Verteilung der Esswaren werden ebenfalls gemeinsam bestimmt. So weiss die Kooperative, für wie viele Leute und was für Lebensmittel sie produzieren muss. Das Budget kann so für ein ganzes Jahr relativ genau erstellt werden: Löhne für die ProduzentInnen, Saatgut, Pacht, Kosten für Logistik, Administration, Geselliges et cetera werden zusammengerechnet und der Gesamtbetrag auf alle Mitglieder der Kooperative verteilt. Die Produktion ist nun für ein ganzes Jahr im Voraus bezahlt und muss nicht über den Verkauf der einzelnen Produkte Stück

Nombreux sont celles et ceux qui souhaitent avoir dans leur assiette des aliments locaux qui soient produits, transformés et transportés de façon équitable et écologique. Les labels permettent de répondre en partie à ces exigences au moment de faire ses courses. L'influence que l'on peut exercer en tant que consommateur se limite, toutefois, au choix d'acheter ou non tel ou tel produit.

Participation et planification

Voilà une quarantaine d'années, un groupe de Genevois a décidé d'aller plus loin et de produire lui-même ses aliments. Ainsi est née la coopérative maraîchère Les Jardins de Cocagne avec un concept d'agriculture solidaire: consommateurs et producteurs se regroupent et organisent ensemble leur approvisionnement alimentaire (voir article p. 28). Les premiers achètent, saison par saison, les produits fermiers ou maraîchers de la coopérative. Les seconds s'engagent, pour leur part, à produire les denrées alimentaires selon des critères définis en commun. La composition, le volume et la fréquence des livraisons font, eux aussi, l'objet d'une décision concertée. La coopérative sait ainsi quelles denrées elle doit produire pour combien de personnes, ce qui permet d'établir un budget annuel assez précis. Les coûts – salaires, semences, baux à ferme, logistique, administration, extras – sont additionnés et leur montant total est réparti entre les coopérateurs. La production étant payée à l'avance pour l'année entière, elle ne doit pas être financée au coup par coup par la vente des produits. Le risque est partagé par tous et les prix ne sont plus exposés aux fluctuations du marché.

Structure et forme juridique

Pour permettre une organisation collective et une

für Stück finanziert werden. Das Risiko verteilt sich auf alle Schultern und die Lebensmittelproduktion ist nicht mehr den marktwirtschaftlichen Preisschwankungen ausgesetzt.

Struktur und juristische Form

Als Struktur, welche die gemeinsame Organisation und direkte Mitgestaltung und -entscheidung auch formal ermöglicht, eignet sich die Genossenschaft oder der Verein. Die Fachkräfte und die Betriebsgruppe (Verwaltung) der Kooperative erhält an der Generalversammlung von den Mitgliedern den Auftrag, das Tagesgeschäft zu erledigen. Die Fachkräfte erhalten von der Betriebsgruppe Unterstützung bei der Administration und Organisation und die kleineren Entscheidungen können zügig gefällt werden. Die grossen und strategischen Entscheidungen werden mit geeigneten Methoden mit allen Mitgliedern ausgearbeitet und an der Jahresversammlung gefällt. So wird der ganze Betrieb nicht nur finanziell, sondern auch strukturell von allen mitgetragen.

Die direkte Beteiligung an der Arbeit auf dem Feld und in der Logistik ist ein zentrales Element für den Bezug zur Lebensmittelproduktion. In vielen Bereichen können die Mitglieder unter Anleitung einen wesentlichen Beitrag für den Betrieb leisten und die Fachkräfte entlasten.

Die Produktionsgemeinschaft funktioniert am besten, wenn sie nicht zu klein oder gross ist. Als Erfahrungswert hat sich eine Mitgliederzahl von rund 500 als ideal erwiesen: Das schafft Stabilität, aber es entsteht keine Anonymität. Die soziale Komponente spielt daher eine grosse Rolle, weil man nicht nur eine Wirtschaftsgemeinschaft ist, sondern auch gern ein Sommerfest feiert, sich nach der Arbeit zu einem Bier zusammensetzt oder unabhängige Projektgruppen mit weiteren Betriebszweigen gründen kann.

Überblick Schweiz

In der Schweiz gibt es rund 50 Solawis; die meisten davon produzieren Gemüse, aber vereinzelt werden auch Milchprodukte, Brot, Wein und Fleisch hergestellt. Das Konzept lässt sich aber auch gesamtbetrieblich umsetzen, wie die Solawi-Höfe beispielweise in Deutschland zeigen. Das Ziel ist, dass sich die Menschen, die Mitglied bei einem Solawi-Betrieb sind, mit der ganzen Palette von Produkten von ihrem Bauernhof versorgen können und den Hof finanziell und strukturell mittragen.

participation directe des différents acteurs, la forme juridique de la coopérative ou de l'association sera privilégiée. Lors de l'assemblée générale, les membres donnent au personnel spécialisé et au comité (administration) de la structure le mandat de régler les affaires courantes. Le comité offre au personnel spécialisé un appui administratif et organisationnel. Les décisions mineures peuvent être prises rapidement. Les grandes décisions stratégiques sont, en revanche, préparées avec tous les membres et prises lors de l'assemblée annuelle. L'entreprise est ainsi portée par tous, non seulement sur le plan financier, mais aussi aux niveaux organisationnel et fonctionnel.

La participation directe au travail à fournir sur le terrain et sur le plan logistique représente un aspect primordial pour entretenir un lien avec la production alimentaire. Il existe de nombreux secteurs dans lesquels les membres peuvent, s'ils bénéficient des instructions nécessaires, apporter une contribution essentielle à l'entreprise et décharger le personnel spécialisé.

Pour fonctionner de façon optimale, la communauté de production ne doit être ni trop petite ni trop grande. L'expérience montre qu'un nombre d'environ 500 membres est idéal. Celui-ci assure une certaine stabilité, tout en évitant l'anonymat. La dimension sociale revêt une grande importance, car il ne s'agit pas seulement de faire fonctionner une entreprise, mais aussi de partager des moments de convivialité en buvant un verre après le travail ou en organisant une fête l'été. Il est aussi possible de créer des groupes de projet indépendants pour développer d'autres secteurs d'activité.

La situation en Suisse

Il existe actuellement, en Suisse, une cinquantaine de structures pratiquant l'agriculture solidaire. Si la plupart d'entre elles cultivent des légumes, certaines produisent également du pain, du vin, de la viande ou des produits laitiers. Il est aussi possible d'imaginer des exploitations agricoles complètes, comme le démontrent les fermes solidaires créées en Allemagne. L'objectif est que les personnes membres d'une exploitation solidaire puissent obtenir de leur ferme tout l'éventail des produits dont elles ont besoin et qu'elles participent aussi bien à son financement qu'à son fonctionnement.

Die Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft fördert seit 2013 die Gründung von neuen und die Weiterentwicklung von bestehenden Solawi-Betrieben. Mit einem eigenen Lehrgang über die verschiedenen Aspekte der solidarischen Landwirtschaft, Öffentlichkeitsarbeit, einer Vernetzungsplattform, Beratungen, Zusammenarbeit mit Organisationen in der Forschung, Bildung und Zivilgesellschaft trägt sie dazu bei, dass das Konzept der Solawi als relevante Landwirtschaftsform wahrgenommen wird und der Bekanntheitsgrad in der Bevölkerung steigt. Mehr Infos unter solawi.ch

Le centre de coopération pour l'agriculture solidaire («Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft Solawi») promeut, depuis 2013, la création de nouvelles exploitations solidaires et le développement de celles qui existent déjà. Avec son programme de formation, ses activités de communication et de conseil, sa plate-forme de mise en réseau et ses liens avec diverses organisations (recherche, formation, société civile), il contribue à promouvoir le concept d'agriculture solidaire au sein de la population comme un modèle pertinent. Pour de plus amples informations: solawi.ch.

Terre de Mars, Marseille

Drei Landschaftsarchitekten und ein Stadtplaner haben 2014 auf einer in den letzten dreissig Jahren ungenutzten Brachfläche im 14. Arrondissement von Marseille das Versuchsprojekt einer urbanen Landwirtschaft gegründet. Sie waren davon überzeugt, dass ein besserer Gemüseanbau möglich und eine stadtnahe landwirtschaftliche Produktion dringend notwendig ist, um eine Rückkehr zu menschlichen Massstäben in der Landwirtschaft einzuleiten.

Terre de Mars, Marseille

Convaincus qu'une meilleure façon de cultiver est possible et qu'il est d'urgent de relocaliser la production agricole pour lui redonner une échelle plus humaine, trois architectes-paysagistes et un urbaniste ont lancé, en 2014, un projet expérimental d'agriculture urbaine dans le 14^e arrondissement de Marseille sur une terre en friche depuis une trentaine d'années. Selon eux, les terres agricoles à l'orée des villes sont cruciales pour la sécurité alimentaire, le climat et l'avenir de la planète.

Augustin Tempier

Ohne den Einsatz von Pestiziden bauen die Mitglieder von Terre de Mars seit fünf Jahren mit verschiedenen Anbaumethoden über vierzig verschiedene Gemüsesorten «Made in Marseille» an: Auf einer Fläche von 7000 Quadratmetern betreiben sie Gemüseanbau als Dammkultur, auf 400 Quadratmetern als Anbau unter Witterungsschutz sowie auf 2000 Quadratmetern Obst- und Gemüseanbau in Agroforstwirtschaft. Der landwirtschaftliche Betrieb verkauft seine Biogemüsekörbe mit acht bis zwölf verschiedenen Gemüsesorten direkt an seine Kunden und beliefert Restaurants in Marseille. Außerdem werden kostenlose Hofführungen angeboten.

Plus de 40 variétés de légumes «Made in Marseille» sont cultivées chaque année sans pesticides sur une surface qui se décline entre 7000 mètres carrés de cultures en planches permanentes, 400 mètres carrés de cultures sous abri et 2000 mètres carrés de verger-maraîcher géré en agroforesterie. L'entreprise vend ses paniers bio assortis de huit à douze légumes différents directement aux habitants et les livre aux restaurateurs de la ville. Elle organise, en outre, des visites guidées gratuites de la ferme.

Dès l'an prochain, elle accueillera, de plus, 50 classes de 30 enfants. Elle a, en effet, développé des activités pédagogiques avec les écoles de Mar-

1 xxx
Les légumes bio «Made in Marseille»: tomates, aubergines et poivrons notamment.

2 xxx
Les quatre fondateurs de Terre de Mars: Pablo Cano-Rozain, Arthur de Gouy, Augustin Tempier et Maxime Diedat.

3 xxx
Des petits fours pour partager le goût du bien manger.





2



3

Ab 2019 besichtigen zudem 50 Schulklassen mit jeweils 30 Schüler_innen den Hof: Zusammen mit den Schulen in Marseille hat Terre de Mars ein pädagogisches Angebot mit dem Ziel entwickelt, Kinder für eine bessere Ernährung, für Umweltthemen, und regionale Produkte zu sensibilisieren. Dies ist auch eine gute Gelegenheit für die Hofgründer, den Schüler_innen ihr Engagement und ihre Leidenschaft für die Belange der Erde und die Welt von morgen zu erläutern: Ihrer Meinung nach spielen die Ackerflächen am Stadtrand eine entscheidende Rolle für die Ernährungssicherheit, das Klima und die Zukunft unseres Planeten.

Vom Samen auf den Teller

Um auch die Erwachsenen für eine gute Ernährung zu sensibilisieren, betätigt sich Terre de Mars im Cateringbereich. Da die Produkte aus der Region der Bevölkerung über den Geschmackssinn nähergebracht werden können, werden Gemüse aus eigenem Anbau verwendet. Der Cateringservice beliefert Ausstellungseröffnungen, Betriebsessen, Feiern oder Kongresse. Findet ein Event im Stadtzentrum Marseilles statt, beträgt der Weg vom Samen zum Teller nur sieben Kilometer!

Im April 2018 wurde der Verein in eine GmbH umgewandelt. Die vier Vereinsgründer sind zukünftig Gesellschafter mit gleichen Anteilen. Sie beschäftigen zwar keine Mitarbeiter, bieten aber ganzjährig Praktika etwa für Berufsausbildungen, Umschulungs- oder Orientierungsmassnahmen an.

seille pour sensibiliser les plus jeunes aux questions du mieux manger, de l'environnement et du local. C'est également l'occasion pour ses fondateurs d'évoquer leur engagement ainsi que leur passion de la terre et du monde de demain.

De la graine à l'assiette

Pour sensibiliser également les plus grands à la question du bien manger, Terre de mars s'est lancée dans une activité traiteur. Parce que le goût permet de recréer un lien entre le terroir local et les Marseillais, elle partage les saveurs des vrais produits en cuisinant ses propres légumes pour des événements tels que vernissages d'expositions, repas d'entreprise, fêtes ou conférences. Si l'événement a lieu au centre-ville de Marseille, moins de sept kilomètres sont parcourus de la graine à l'assiette.

L'association s'est transformée en une Sàrl en avril 2018. Ses fondateurs sont désormais quatre cogérants à parts égales. Ils ne comptent pas d'employés, mais de nombreux stagiaires toute l'année (formation professionnelle, reconversion, découverte, etcetera).



1



xxx

2

Titel

Lead
Lead

Titel

Lead
Lead

Ortoloco

Produkte / Flächen / Production / Superficie: 1,5 Hektare Bio-Gemüse (knospe-zertifiziert) / 1,5 hectare de légumes bio (certification Bourgeon)
Ort / Lieu: Dietikon (CH)
Beschäftigte / Emplois : ~2.5 Vollzeitstellen / 2,5 emplois à temps plein
Mitglieder / Membres: ~500
Start / Fondation: 2010
Juristische Form / Statut juridique: Genossenschaft / Coopérative
Mitarbeit der Mitglieder / Participation des membres au travail: 5 bis 10 Halbtage/Jahr; dadurch wird $\frac{2}{3}$ aller anfallenden Arbeit gedeckt.
Ein Community-Organizing-Onlinetool («Juntagrico») unterstützt die Koordination der Einsätze. / Cinq à dix demi-journées par an, permettant d'assurer les deux tiers des travaux à effectuer. Un outil de gestion communautaire en ligne («Juntagrico») permet de coordonner les tâches.
Vorstand / Comité directeur: Gewählte Verwaltung, ehrenamtlich, besteht aus den Garten-Fachkräften und weiteren GenossenschaftlerInnen. / Membres élus et bénévoles, choisis parmi les jardiniers professionnels et d'autres membres de la coopérative.
Finanzierung / Financement: Investitionen werden durch Anteilscheine gedeckt, laufende Kosten durch einen jährlich demokratisch festgelegten Betriebsbeitrag. / Les investissements sont couverts avec les parts de la coopérative, tandis que les frais courants le sont par une participation fixée démocratiquement chaque année.
Ernte-Verteilung / Répartition de la récolte: Alles was der Acker hergibt, wöchentlich in Form von Taschen in die eigenen Quartierdepots in Zürich und Umgebung. / Distribution hebdomadaire de toute la production sous forme de sacs dans les dépôts de la coopérative à Zurich et dans les environs.
Website / Site Internet: www.ortoloco.ch

Basimilch

Produkte / Flächen / Production / Superficie: Rohmilch und Produkte aus Rohmilch (Weich- und Hartkäse, Joghurt, Quark, Rahm) aus hofeigener Käserei, circa 10 Hektare Weide- und Wiesland. / Lait cru et ses produits dérivés (fromage à pâte dure et molle, yaourt, séré, crème) dans la fromagerie de la ferme, environ 10 hectares de prairies et pâtures.
Ort / Lieu: Dietikon (CH)
Beschäftigte / Emplois : ~1.4 Vollzeitstellen / 1,4 emploi à temps plein
Mitglieder / Membres: ~300
Tiere / Bêtes: 22–25 horntragende OB-Milchkühe / 22 à 25 vaches laitières porteuses de cornes
Start / Fondation: 2015
Juristische Form / Statut juridique: Genossenschaft / Coopérative
Mitarbeit der Mitglieder / Participation des membres au travail: Mindestens 4 Halbtage/Jahr / Au moins quatre demi-journées par an.
Vorstand / Comité directeur: Gewählte Verwaltung, ehrenamtlich, besteht aus den Käserei-Fachkräften, dem Bauernpaar und weiteren GenossenschaftlerInnen. / Membres élus bénévoles, comprenant des collaborateurs spécialisés, le couple d'agriculteurs et d'autres membres de la coopérative.
Finanzierung / Financement: Investitionen werden durch Anteilscheine gedeckt, laufende Kosten durch jährlich demokratisch festgelegte Betriebsbeiträge. / Les investissements sont couverts avec les parts de la coopérative, tandis que les frais courants le sont par une contribution fixée démocratiquement chaque année.
Ernte-Verteilung / Répartition de la récolte: Wöchentlich in Form von abgepackten und abgefüllten Milchprodukten in die eigenen Quartierdepots in Zürich und Umgebung. / Hebdomadaire, produits laitiers distribués dans les dépôts de la coopérative à Zurich et dans les environs.
Website / Site Internet: www.basimilch.ch



xxx

Tangsehl

Produkte / Flächen / Production / Superficie: total 90 Hektare; davon 2.5 Hektare Gemüse; hofeigene Käserei, Eier, Fleisch/Wurst. Biodynamisch, möglichst geschlossener Hofkreislauf. / 90 hectares au total, dont 2,5 de légumes; fromagerie, œufs, viande et charcuterie. Agriculture biodynamique, autant que possible en circuit fermé.

Ort / Lieu: Nahrendorf (bei Lüneburg, Deutschland) / Nahrendorf (près de Lüneburg, RFA)

Beschäftigte / Emplois: Hofgemeinschaft mit 6 Erwachsenen, unterstützt von Mitarbeitenden und PraktikantInnen / Communauté fermière de six adultes, aidés par des salariés et des stagiaires.

Mitglieder / Membres: ~150. Feste Kundschaft; enger Bezug zur Umgebung – fast alle aus dem Dorf sind dabei, viele Mitglieder wohnen in umliegenden Dörfern. / Environ 150.

Clientèle fixe: relation étroite avec les environs – pratiquement tous les habitants du village sont membres; la plupart des autres membres vivent dans les villages environnants.

Tiere / Bêtes: Kühe, Hühner, Schweine / vaches, poules, porcs.

Start (Solawi) / Fondation: 2013

Juristische Form / Statut juridique: Die Betriebsgemeinschaft ist als GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts) organisiert, die Verbrauchergemeinschaft hat keine Rechtsform. Ein gemeinnütziger Trägerverein ist Eigentümer von Land, Hof und Vieh. Langfristige Pacht (30 Jahre). / La communauté de production est organisée en société de droit civil (SDC), la communauté des consommateurs n'a pas de statut juridique. Une association à but non lucratif est propriétaire de la terre, des bâtiments de la ferme et du cheptel. Bail fermier de 30 ans.

Mitarbeit der Mitglieder / Participation des membres au travail: freiwillig / volontaire.

Finanzierung / Financement: Die Mitglieder zahlen fixe Jahresbeiträge, je nach gewähltem Warenkorb. Damit wird auch die Pacht an den Trägerverein bezahlt, welcher wiederum in den Hof investiert. / Les participants paient une contribution annuelle fixée selon leur panier de consommation. Celle-ci permet de payer le fermage à l'association propriétaire, qui, à son tour investit, dans l'exploitation.

Website / Site Internet: <https://bioboden.de/partnerhoefe/hof-tangsehl/>

1 xxx

xxx

2 xxx

xxx

3 xxx

xxx



3

xxx

Les Jardins de Cocagne

Was heute Abend bei Familie Berger auf den Tisch kommt, hängt wie jeden Donnerstag vom Inhalt der Papiertasche mit Bio-Gemüse ab, die André Berger in einer der 43 Verteilstellen im Kanton Genf abholen wird. Die Bergers gehören zu den 436 Mitgliedern der 1978 gegründeten Produzenten- und Konsumenten-Genossenschaft für Bio-Gemüse «Les Jardins de Cocagne», die dieses Jahr ihr vierzigjähriges Bestehen feiert.

Les Jardins de Cocagne

Comme chaque jeudi, chez la famille Berger, le menu du soir sera déterminé par le contenu du sac de légumes de culture biologique qu'André va chercher à l'un des 43 points de distribution du canton de Genève. Les Bergers font partie des 436 membres de la coopérative Les Jardins de Cocagne. Fondée en 1978, celle-ci fête son 40^e anniversaire cette année.

Renate von Davier

Die Genossenschaft «Les Jardins de Cocagne» baut je nach Saison über 70 verschiedene Gemüsesorten an. Sie setzt sich für qualitativ hochwertige Erzeugnisse sowie die Idee der Ernährungssouveränität ein durch eine nachhaltige, gesunde, umweltfreundliche und regionale Landwirtschaft. Der Preis, den die GenossenschaftlerInnen zahlen, ist abhängig von der Grösse der Gemüsetasche und vom jeweiligen Einkommen. An drei bis vier halben Tagen pro Jahr müssen

En produisant et en distribuant plus de 70 légumes de saison différents, Les Jardins de Cocagne promeuvent une agriculture respectueuse de l'environnement qui favorise les produits de qualité. La coopérative défend l'idée de la souveraineté alimentaire, d'une agriculture viable, saine, écologique et de proximité.

Le prix des parts de légumes est déterminé par la taille du sac et par un barème qui prend en compte le revenu familial. Les coopérateurs participent aux tra-

1 xxx

Les terrains de production, de quatre hectares et demi au total, permettent de produire 120 tonnes de légumes par an.

2 xxx

Des coopérateurs apprètent les courges.

3 xxx

Au soleil, quelques membres récoltent les légumes.



Les Jardins de Cocagne (3)



2



3

ihrer Mitglieder zudem bei Produktion, Ernte und Verteilung der Gemüsetaschen mitarbeiten. Die Jardins de Cocagne verkaufen ihre Produkte auch auf den Genfer Wochenmärkten. Auf diese Weise entsteht ein direkter Kontakt zwischen ProduzentIn und KonsumentIn. Land und Stadt rücken so näher zusammen.

Bei einer Gesamtfläche von 4,5 Hektaren verteilt sich das Landwirtschaftsland auf drei Standorte. Davon sind 5000 Quadratmeter Ackerfläche in Gewächshäusern. Das ermöglicht eine Ernte von jährlich 120 Tonnen Gemüse. Die Genossenschaft beschäftigt gegenwärtig fünfzehn Menschen, größtenteils TeilzeitmitarbeiterInnen, davon zehn als GemüsegärtnerInnen. Das entspricht sieben Ganztagsstellen. Die Jardins de Cocagne werden von einem Kollektiv geleitet, das sich aus den Genossenschaftsmitgliedern und den Beschäftigten zusammensetzt, die bei der Jahresversammlung gewählt werden. Die tägliche Verwaltungsarbeit wird von Arbeitsgruppen oder von einzelnen ArbeitnehmerInnen erledigt.

Zu den Aktivitäten der Genossenschaft zählt auch die Organisation «Jardins de Cocagne, Solidarité Nord et Sud», die Hilfsprojekte in Westafrika durchführt und sich zudem in der Schweiz sozial engagiert. Sie sind beispielsweise Teil des Projekts «L'École à la ferme» (Schule auf dem Bauernhof), das Führungen auf ihren Höfen für Genfer SchülerInnen organisiert, denen sie einen halben oder ganzen Tag lang die Natur sowie den Anbau und die Zubereitung von Gemüse nahebringt.

Les Jardins de Cocagne engagiert sich auch im Bereich der beruflichen Wiedereingliederung und Ausbildung. Die Kooperative bietet Menschen, die wieder ins Arbeitsleben einsteigen wollen oder eine Ausbildung in der Landwirtschaft anstreben die Möglichkeit, mitzuarbeiten oder Praktika zu absolvieren. Zudem erhalten MigrantInnen durch die Arbeit auf dem Feld die Chance eines beruflichen Wiedereinstiegs sowie die Einbindung in ein soziales Netz.

vaux de production, de récolte et de livraison à raison de trois à quatre demi-journées par année.

Les Jardins de Cocagne vendent également leurs produits aux marchés genevois: c'est un autre moyen d'établir un contact direct producteur – consommateur, la campagne descendant à la ville.

Les terrains de production répartis sur trois sites comptent, au total, quatre hectares et demi, dont 5000 mètres carrés sous serre, ce qui permet de produire 120 tonnes de légumes par année. La coopérative emploie actuellement quinze personnes, la plupart à temps partiel, parmi lesquelles dix jardiniers. Cela équivaut à sept postes équivalents plein temps.

Les Jardins de Cocagne sont gérés par un comité formé de coopérateurs et de salariés élus lors de l'assemblée générale annuelle. La gestion courante est confiée à des sous-groupes de travail ou directement déléguée aux employées.

Une association «Jardins de Cocagne, Solidarité Nord et Sud» prolonge le projet de la coopérative. Elle mène des projets de développement en Afrique de l'Ouest et s'occupe également d'activités sociales en Suisse en participant, par exemple, à l'école à la ferme. Ainsi, elle organise des visites d'une demi-journée à une journée destinées aux élèves des écoles genevoises afin de leur faire découvrir la nature, la culture des légumes et la manière d'apprêter ceux-ci. Un espace d'insertion et de formation professionnelle offre une collaboration et des possibilités de stage à des personnes cherchant à renouer avec une activité professionnelle ou désireuses de démarrer une formation dans l'agriculture.

La coopérative offre également à des personnes migrantes la possibilité de renouer avec le travail de la terre et d'être insérées dans un tissu social convivial.