



Vent de Terre
SCRLFS

Amour – Humilité - Respect

Rapport de gestion du conseil d'administration

AG du 25/04/2026

Exercice 2025

Table des matières :

Départs, arrivées et mouvements, par Julian	2
Mehagne : les derniers aménagements, par Vincent.....	3
L'Épicerie, par Barbara	4
Les paniers, par Lara	5
La presse à fruits de Tavier, par Christian.....	5
L'auto-cueillette à Tilff, par Christian	6
Les aménagements sur le terrain de Tilff, par Julian	7
La vie du CA, par Julian	7
La coopérative, par Denis	7
2025 en chiffres, par Christian.....	8
La nouvelle équipe en image !.....	12

Départs, arrivées et mouvements, par Julian

Départs :

L'année 2025 a vu beaucoup de mouvement chez les salariés de Vent de Terre. Tout d'abord, plusieurs départs ont affecté l'équipe tant dans la coopérative que dans celle de l'ASBL. Fin 2024, Muriel du jardin pédagogique et Elsa, maraichère à Mehagne ont quitté le projet vers de nouvelles aventures.

En juin 2025, Sarah, maraichère à Mehagne depuis 2021 et animatrice d'ateliers cuisines (du champ à l'assiette) a décidé à son tour d'entamer une reconversion professionnelle.

En mars, c'est au tour d'Eléonore, notre super secrétaire qui a soutenu toute l'équipe sur le plan administratif pendant deux ans de voguer vers d'autres projets.

Myrtille, venue en renfort pendant 3 mois, nous aura permis de refaire surface suite au départ d'Eléonore, le temps pour nous de mettre en place une nouvelle gouvernance et une nouvelle vision de notre temps de travail.

Fin août, Pierre Mertens, qui aidait Gwen au magasin, a décidé de prendre une année sabbatique afin d'entreprendre un voyage à vélo en Europe avec sonoureuse.

En septembre, Julian a également décidé de stopper le jardin pédagogique après quatre années en tant qu'animateur pour se consacrer davantage au maraichage (toujours chez Vent de Terre).

Ensuite, Gwen, qui a donné le souffle de vie à l'épicerie et entretenu la flamme pendant plus de 4 ans avec sa rigueur et son amour pour les bons produits, a également décidé de quitter l'équipe fin décembre 2025.

Nous remercions du fond du cœur Muriel, Elsa, Eléonore, Sarah, Myrtille, Pierre M, Julian et Gwen pour leur énergie et l'investissement qu'elles/ils ont donné au projet que ce soit au champ, au magasin ou au jardin pédagogique. Elles/ils ont contribué, chacun(e) à leur manière, à faire de Vent de Terre (asbl et coop) ce qu'il est aujourd'hui. Encore MERCI !!!

L'équipe, qui fonctionne en gouvernance partagée, bien qu'affectée par ces nombreux départs, a su se remettre en question et s'organiser afin de continuer et faire évoluer le projet Vent de Terre. Certains membres de l'équipe ont augmenté leur temps de travail afin de combler le manque de main d'œuvre tant au champ que dans le travail administratif. Nous avons également fait appel à certains saisonniers afin de nous prêter main forte en haute saison. Un grand merci à Yannick, Paulo, Jérôme et Justine pour leur super travail.

Mais qui dit départs, dit également nouveaux arrivants :-)

Tout d'abord, Lara a rejoint l'équipe maraichère à Mehagne en février 2025.

Sociologue de formation, c'est l'humain sous toutes ses facettes qui l'intéresse.

Après s'être engagée dans le travail social, elle souhaite travailler avec le vivant "non-humain". Elle se forme donc à l'agroécologie, consciente de pouvoir aussi contribuer à préserver la planète de cette manière. Tout en respectant les valeurs chères à son cœur, et en privilégiant un travail respectueux de la terre.

C'est donc tout naturellement qu'elle a trouvé sa place chez Vent de Terre, car se nourrir ne se résume pas à produire des aliments, c'est aussi un acte social et politique qui favorise le bien-être individuel et collectif.

Pierre Schwartz qui travaille depuis deux ans au jardin pédagogique est venu prêter main forte au maraichage un jour par semaine, essentiellement sur le terrain de Tilff.

Manu, également animatrice au jardin péda, a augmenté son temps de travail pour renforcer l'épicerie et s'occuper davantage de l'administratif et notamment de la communication.

Ensuite, Barbara est arrivée en décembre pour être écolée par Gwen afin de reprendre la gestion de l'épicerie. Vétérinaire de formation, elle a toujours nourri l'envie de découvrir le monde, ses mécanismes et ses habitants.

Amatrice de rencontres interculturelles et de voyage « lent », elle s'est intéressée à la médecine rurale qu'elle a pratiquée en Belgique mais aussi en France. Puis attirée par le monde de l'infiniment petit, elle s'est passionnée pour la microbiologie alimentaire à la faculté vétérinaire de l'ULiège, où elle a travaillé pendant 5 ans.

Le besoin de rencontrer le vivant autrement, de revenir au plus simple et de se rapprocher de la terre...l'a emmené à vélo plusieurs mois en solitaire.

À son retour, bien décidée à changer de cap, elle s'est formée à la transition sociale et écologique tout en découvrant le monde associatif liégeois en tant que bénévole ou employée.

Pour notre plus grand bonheur, elle s'est rendu compte que plutôt que de voyager loin et d'aller chercher de l'inspiration ailleurs, il serait plus vertueux de s'associer à ceux qui tentent de créer ici un avenir meilleur.

Chez Vent de Terre, elle a rencontré la possibilité d'allier son besoin de connexion au vivant, aux autres et son envie de participer au développement d'une économie en circuit court, qui relie les producteurs aux consommateurs tout en leur permettant de préserver la terre et...la santé de tous.

»

2025 a été une année bien mouvementée en matière de ressources humaines, mais le changement permet de ramener des forces vives, de nouvelles idées et compétences. L'équipe partiellement renouvelée retrouve un nouveau souffle pour continuer à faire vivre et évoluer Vent de Terre.

Fin 2025 l'équipe de la coopérative est constituée (par ordre d'ancienneté) de : Vincent Swinnen, Christian Deltour, Julian Atérianus, Denis Raets, Lara Leroy, Manu Dethier, Pierre Schwartz et Barbara Pirard. L'équipe de l'ASBL quant à elle est composée de Manu Dethier et Pierre Schwartz.

2026 va également nous apporter de nouvelles têtes afin de renforcer l'équipe au champ ainsi qu'au jardin pédagogique.

Mehagne : les derniers aménagements, par Vincent

En 2025, un projet important a été mis en place grâce à votre générosité.

Nous avons pu nous offrir une nouvelle chambre froide en lien direct avec la terrasse afin de vous proposer tous nos fruits et légumes dans un lieu réfrigéré, organisé et pratique tant pour vous que pour nous car cela nous allège énormément la manutention des caisses que nous pouvons laisser sur place au frais après fermeture du magasin.

Cet espace va nous permettre également de gagner de la place et nous allons en profiter pour repenser cet espace et mettre en place une petite nouveauté en 2026.

2025 n'a pas vu d'autres changements en termes d'aménagements.

L'Épicerie, par Barbara

L'épicerie est maintenant ouverte depuis le 25 mai 2022. Elle continue de proposer une gamme élargie de produits locaux/bio/en vrac, et constitue une réelle alternative aux grandes surfaces pour permettre de faire ses courses hebdomadaires" de manière éco-responsable en se (re)connectant au terroir, aux produits sains, aux saveurs et aux savoir-faire locaux.

Vous le savez déjà, chez Vent de Terre on s'emploie à mettre l'accent sur :

- La proximité avec le client et l'humain.
- Retrouver et entretenir le plaisir de faire ses courses localement.
- Simplifier son quotidien en faisant la grande majorité de ses achats, non seulement alimentaires mais également ce dont on a besoin au quotidien dans un seul magasin.
- (Re)découvrir un lieu convivial, qui se veut un lieu d'échange, créateur de liens sociaux et entouré d'une nature apaisante.

Plus globalement, l'objectif reste de s'inscrire dans une vision d'autonomie alimentaire la plus locale possible.

Et il paraît évident que c'est un pari réussi. Le lieu est propice aux rencontres de quartier, et donne cours à de gais échanges au milieu des rayons, notamment sous la belle pergola à côté de laquelle a pris place la nouvelle chambre froide. Tandis que l'élargissement progressif des différentes catégories de produits par Gwenaëlle permet de retrouver l'essentiel des produits d'hygiène et d'entretien (en vrac) au magasin.

La mise en place de cette nouvelle chambre froide, en contiguïté à l'épicerie, était l'objectif principal de l'année 2025. Ce qui a été réalisé avec succès. Elle est à présent pleinement fonctionnelle, et sert de stock et de rayon d'étalage pour nos récoltes fraîches durant les heures d'ouverture du magasin. Dans un 2eme temps, elle permettra un système de vente self-service qui devrait finalement voir le jour dès l'automne 2026, après avoir été reporté d'un an suite à des difficultés logistiques.

Ce dernier est en revanche bel et bien en voie de concrétisation en 2026 selon le calendrier suivant: Février-Mars-Avril : travaux d'isolation de la pergola attenante à la chambre froide et au magasin. Avril à Septembre : installation d'un mobilier plus adapté et mise en place des différents outils techniques nécessaires, avec mise en place de la gestion des accès, l'adaptation du programme de vente, choix des produits, de la gestion des stocks, planning ré-achalandage et cueillettes en plus à prévoir... Et, arrivée d'une personne supplémentaire pour renforcer l'équipe du cercle Epicerie. Octobre : Ouverture aux clients.

Grâce à la « Cellule Manger Demain », et avec le soutien de la Wallonie, nous bénéficions notamment de l'action "Du local dans mon point de vente" d'incitation et d'accessibilité de la clientèle à notre point de vente. Prolongé le 18 septembre 2025, le projet de solidarité dédié aux publics jeunes et/ou vulnérables nous permet d'accepter les Pass "Dall", "BIM", "Cigogne", "Parent Solo", "Orga" et "Camps Jeunes été". Ils permettent à leurs détenteurs d'obtenir une belle réduction de 5€ par tranche de 15€ d'achat. Soit une réduction de plus de 30%!

Après maintenant 3,5 ans d'ouverture, nous sommes heureux du fonctionnement du magasin et les objectifs financiers et sociaux sont atteints.

Notre clientèle reste fidèle, avec un nombre de client moyen/jour de vente qui reste stable : 51 (en 2023), 59 (en 2024), 57 (en 2025). Tandis que le chiffre d'affaires annuel a dépassé les objectifs attendus.

La gamme de produits proposés continue à évoluer pour correspondre aux besoins des clients tout en respectant la philosophie et les valeurs de notre projet.

Nous pouvons donc dire que les objectifs de l'année 2025 ont été partiellement atteints : attirer et fidéliser davantage de consommateurs, installer un nouvel espace de vente réfrigéré, sans toutefois avoir mis en place la vente d'articles en self-service.

Merci à toutes les petites mains qui nous aident au magasin, elles se reconnaîtront.

Les paniers, par Lara

En 2025, le canal de vente des paniers hebdomadaires est resté globalement stable, avec une base d'environ une centaine de mangeurs tout au long de l'année. Ce chiffre masque toutefois une certaine dynamique de renouvellement : si une partie des clients historiques a choisi de quitter la formule, notamment par lassitude ou pour privilégier une plus grande flexibilité via les achats au magasin, de nouveaux consommateurs ont parallèlement rejoint l'aventure. Ce mouvement traduit à la fois les limites inhérentes à un système d'engagement régulier et l'attractivité persistante du modèle pour une clientèle en recherche de produits locaux, de saison et d'un lien plus direct avec la production. Les paniers restent ainsi un pilier structurant de notre activité, tant sur le plan économique que dans la relation de confiance construite avec notre communauté.

La presse à fruits de Tavier, par Christian

Cette année 2025 a été un grand cru pour la production de pommes, et nous n'avons eu qu'à nous en réjouir. Nous avons en effet pu travailler à plein régime, et réaliser 26 journées de pressage, soit un record pour nous avec la presse. Il y avait tellement de pommes que nous avons parfois du refuser des personnes... et que nous avons même travaillé un samedi pour essayer de satisfaire un maximum de personnes.

Par ailleurs, nous avons également eu l'occasion de cueillir pour nous énormément de fruits, dont une petite partie a été proposé en fruits de table en vente directe, mais dont l'essentiel a été pressé. Nous avons eu tellement de fruits, que nous en avons profité pour en faire bénéficier le Télévie. Comment ? Nous leur avons fournis plusieurs centaines de bouteilles à prix coutant, de telle sorte qu'ils puissent les revendre avec une marge bénéficiaire confortable. Un de nos clients à la presse en a fait de même, de telle sorte que, ensemble, nous avons pu fournir plus de 1200 bouteilles qui ont été revendues ensuite pour le Télévie, avec un bénéfice final pour eux de plus 2500€. Cela fait aussi partie de nos valeurs de contribuer à ce genre de choses : utiliser des fruits qui n'auraient pas été récoltés et en faire du jus qui permet de soutenir des projets qui ont du sens...

Nous avons également eu la joie de presser pour pas moins de 6 écoles autour de Tavier, et là aussi, cela nous réjouit car cela initie les plus jeunes.

Enfin, vu les quantités de jus que nous avons pu presser pour nous cette année, qui dépassent nos besoins annuels, nous avons décidé également de proposer aux scouts et autres patros de la région, de bénéficier de conditions très avantageuses sur nos jus (prix coutant également), pour

leur permettre de vendre des jus pour financer leurs activités. Les Patros de Mehagne et de Tavier ont ainsi bénéficié de 250 bouteilles chacun, de même qu'une unité scout de Beaufays.

Le bilan de l'année est donc extrêmement positif pour la production et l'écoulement de jus chez Vent de Terre, avec un chiffre d'affaire qui dépasse les 28.000€.

Nous tenons à remercier en particulier les personnes qui nous ont donné leur vergers pour aller y récolter des fruits, en arbres hautes tiges non-traités. Cela donne des jus de grande qualité, avec des variétés multiples de pommes et parfois même, un peu de coing qui ajoute une touche particulièrement fruitée à certains jus.

Pour la première fois également, nos propres récoltes à Mehagne commencent à représenter un volume significatif, cela ne saurait que se développer à l'avenir.

Merci enfin l'équipe de pressage, mise à rude épreuve cette année vu la cadence de travail !

L'auto-cueillette à Tilff, par Christian

Comme l'année précédente, nous avons pu atteindre le nombre des 200 abonnements avant l'été, ce qui nous a permis de vivre une saison sécurisante. Les cueilleurs présents à la réunion annuelle étaient unanimes pour exprimer leur satisfaction, même s'il reste toujours l'une ou l'autre chose à améliorer dans notre fonctionnement. En particulier cette année, le fait de ne plus donner de quantités à récolter, a posé un problème pour certains légumes sur lesquels certains se sont servis de manière parfois pas très équitable par rapport à l'ensemble, notamment en ce qui concerne les poireaux... Nous avons décidé de remédier à cela en remettant des quantités indicatives pour chaque légume, pour mieux guider les récoltes et permettre une plus juste répartition entre toutes et tous.

Le site est très apprécié des cueilleurs, qui s'y sentent souvent comme dans leur propre potager. Ils nous le disent, et n'hésitent jamais à donner un coup de main. C'est aussi notre volonté, de partager ce lieu avec eux et qu'ils aient envie d'y venir, raison pour laquelle nous essayons de le maintenir en ordre, de le rendre beau (avec des fleurs notamment) et de veiller à ce que les chemins soient praticables, même en période de pluie en étendant du broyat un peu partout.

L'année a aussi été marquée par quelques vols mais surtout un, de plus grande envergure quand, un matin, nous sommes arrivés et que l'ensemble des tomates, concombres et aubergines qui étaient mûres dans les serres avaient été récoltés... Nous avons placé une caméra de surveillance, et mis des panneaux un peu partout pour avertir. Heureusement, cela ne s'est produit qu'une seule fois... et n'a pas terni notre enthousiasme à faire confiance aux personnes qui viennent sur le site.

La production des légumes a été très bonne, suite à des conditions météo assez favorables, et grâce au travail régulier et de plus en plus professionnel de l'équipe en place, Julian, Pierre et Christian, bien aidé par Yannick en saison et par l'un ou l'autre stagiaire.

Le principe de l'auto-cueillette attire un public de personnes consom'actrices, qui choisit d'y consacrer du temps, et qui bénéficie de ce fait d'un prix très compétitif (à peine un peu plus de 1€/jour) pour s'approvisionner en légumes frais, de saison, tout au long de l'année. Certains nous quittent pour cause de déménagement, mais surtout par manque de temps, mais jamais à cause du choix, de la qualité ou des quantités, ce qui est très rassurant.

Il nous reste quelques places pour la saison 2026-2027... n'hésitez pas à faire passer le message.

Les aménagements sur le terrain de Tilff, par Julian

Cette année encore, le terrain de Tilff a vu pas mal de petits et gros projets se réaliser en 2025.

D'abord une nouvelle petite cabane est apparue non loin des serres. Celle-ci abrite notre système d'irrigation plus ergonomique et hors-gel.

De plus, la serre n°1 a été rehaussée, la bâche et les portes ont été changées.

Nous avons encore beaucoup de projets pour le printemps 2026 : empièrrement du chemin qui descend au champ, rénovation de la plateforme devant le conteneur, création d'un nouveau jardin de culture et bien évidemment continuer à embellir le site :-)

La vie du CA, par Julian

Depuis l'année passée, nous avons profité de la fin de mandat de plusieurs de nos administrateurs (Olivier Vanderstraeten et Noémie Laumont) pour revoir notre manière d'organiser le conseil d'administration. Cette modification s'est réalisée parallèlement à une réorganisation globale de notre gouvernance qui est depuis des années partagée. Ainsi, étant donné que la majorité de nos décisions sont prises collégialement et assumées par l'ensemble des employés de Vent de Terre, nous avons décidé de limiter le nombre d'administrateur extérieur. Le conseil d'administration est pour cette année constitué de Franz Renson (externe), Christian Deltour et Julian Aterianus pour la Coop et de Cécile Dechambre (externe) et Julian pour l'asbl.

Nous en profitons pour remercier tous les administrateur(ices), passés et présents, pour leur engagement et soutiens précieux qu'ils ont et apportent à Vent de Terre.

Il y a eu un CA le 12/02, le 12/03 et le 3/12 2025.

La coopérative, par Denis

En 2025, nous avons accueilli deux nouveaux coopérateur(ices) pour un montant total de parts B de 300 € et une coopératrice a pris 2 parts B, soit 200 €.

C'est nettement moins que l'année 2024, qui était exceptionnelle surtout du fait d'un seul coopérateur, qui avait investi 20 000 euros.

Néanmoins, nous le verrons au chapitre suivant avec Christian, la coopérative arrive à maturité et est désormais capable de voler de ses propres ailes ! Les gros investissements sont derrière nous et les perspectives permettent d'envisager le financement de projets à venir et des travaux de maintenance.

Bonne nouvelle pour les coopérateurs : les bons résultats feront remonter progressivement la valeur des parts, la valeur précédente avoisinant 50% de la valeur de départ. Cela explique probablement l'absence de demandes de remboursement en 2025, les personnes souhaitant récupérer leur investissement préférant attendre cette revalorisation.

Merci à toutes et tous, coopératrices et coopérateurs, d'avoir cru en notre projet et d'avoir permis son développement ! Si nous sommes là aujourd'hui c'est grâce à votre soutien !

2025 en chiffres, par Christian

Détails et commentaires des chiffres pour l'exercice 2025

Après une bonne année 2024, nous avons fait en sorte de continuer sur la lancée pour coller le mieux possible au business plan établi en équipe lors de notre week-end de janvier.

Nous avons intégré les changements prévus au niveau de l'équipe avec le départ de Elsa, puis de Sarah, dont le travail a été effectué en partie par des travailleurs saisonniers, suivant la décision prise en équipe. Nous avons également décidé d'augmenter assez fortement la production à destination des « partenaires » (Al Binette, CPAS, CHC Groupe, Enoteca, ...), pour assurer un meilleur écoulement de la production croissante de Mehagne.

Toujours avec le soutien de Franz Renson, notre administrateur, nous avons continué le suivi régulier des chiffres, tant de ventes que des charges, et cela s'est avéré fort utile tout au long de l'année. L'année se solde finalement par un bénéfice, résultat du travail acharné de toute l'équipe, d'une maîtrise de plus en plus efficace de la production et de bonnes conditions climatiques qui ont apporté un bonus bien apprécié au niveau de la presse à fruit.

Vent de Terre accuse toujours une perte reportée qui dépasse 50% des apports, cela entraîne la rédaction d'un paragraphe spécifique. Mais le CA n'estime pas que la continuation des activités de Vent de Terre doive être remise en cause, en attestent les bénéfices réalisés cette année et les perspectives très encourageantes pour 2026.

Notre bilan a un peu évolué au niveau des immobilisations, suite à l'investissement réalisé dans la construction d'une deuxième chambre froide pour le magasin (pour environ 20.000€ au total), et à l'installation de 2 nouvelles serres montées début 2026 mais déjà en partie facturées en 2025 qui se retrouvent dans les en-cours au niveau du bilan 2025.

Les stocks ont assez nettement diminué par rapport à ceux de 2024, tant au niveau du magasin qu'au niveau des jus de fruits (cfr presse, avec l'écoulement d'une partie du stock de réserve devenu trop important), mais aussi du stocks de légumes (surtout non-récoltés).

Les créances commerciales restent semblables, et l'en-cours clients en retard a même diminué après la récupération de vieilles créances ou leur prise en perte définitive.

Le poste "autres créances" diminue encore par rapport à l'an dernier et on n'y trouve pour ainsi dire plus que des subsides à recevoir pour la certification BIO de même qu'une créance avec Christian Deltour qui doit en fait être compensée avec l'ASBL, celle-ci ayant une dette nettement supérieure à l'égard de ce dernier. C'est une question d'écritures à régulariser entre l'ASBL et la Coopérative.

Les valeurs disponibles en fin d'année augmentent de plus de 30.000€ pour dépasser les 90.000€, grâce à un cash-flow positif durant l'année, ce qui nous permet d'entamer 2026 sereinement en termes de liquidités. Il ne faut jamais oublier que les 4 premiers mois de l'année présentent des cash flows fortement négatifs dans une activité de maraichage, un excédent de trésorerie de

minimum 50.000€ est nécessaire en fin d'exercice pour envisager sereinement cette période de forte dépenses (semences, plantations, apport de matières, investissements, matériels...) avec peu de rentrées vu que la production est ne commence réellement qu'à partir du mois de mai.

Au niveau du passif du bilan, l'apport disponible n'a quasi pas bougé, il y a eu une demande de remboursement compensé par 2 souscriptions équivalentes.

Les dettes continuent à diminuer suite au remboursement du prêt consenti par la Sowecsom, les dettes commerciales diminuent aussi, les fournisseurs étant payés dans les délais.

Le poste des autres dettes diminue également, suite au remboursement progressif des avances consenties par les fondateurs et les membres de l'équipe.

Pas de produits à reporter cette année, les chiffres se compensent entre ce qui est à recevoir et ce qui est à imputer à 2025.

L'exercice de Vent de Terre s'est déroulé de manière assez conforme à ce qui était présenté dans le business plan. L'exercice se solde par un bénéfice comptable de 10.992,00€

Justification de l'application des règles comptables de continuité

L'organe d'administration décide de maintenir l'application des règles comptables de continuité et ce pour les raisons suivantes :

- Bien que présentant une perte reportée importante, les fonds propres restent largement positifs ;
- Le résultat 2025 est en nette amélioration par rapport aux années précédentes pour devenir bénéficiaire et dépasse même ce qui avait été budgétisé ;
- Le budget prévoit un bénéfice en 2026 et d'ici-là les cash-flow d'exploitation sont positifs ;
- La société parvient à honorer ses dettes courantes.

Analyse des revenus et des charges :

Il est à noter au niveau des recettes, que le montant du chiffre d'affaires a augmenté de plus de 70.000€ et a dépassé le plan initial, pour plusieurs raisons :

1) des chiffres de ventes du magasin supérieurs à ceux anticipés. Cependant, les marges sur les produits en achat-revente au magasin ne sont pas du tout les mêmes que celles sur nos légumes, et l'augmentation des ventes du magasin provient quasi exclusivement de ces produits.

2) les recettes liées à la presse à fruit qui ont dépassé les attentes de plus de 10.000€, grâce à une excellente année au niveau de la production de pommes.

3) les ventes aux partenaires ont dépassé les attentes pourtant revues à la hausse, grâce notamment à une collaboration encore plus étroite avec d'autres maraîchers qui nous permet d'avoir une offre plus constante et des volumes accrus (Acterre et Yannick Visse), et au renforcement de la collaboration avec Al'Binette, le restaurant l'Enoteca et le groupe CHC.

Les recettes des paniers et de l'auto-cueillette sont conformes aux attentes, ce qui est très rassurant.

Par rapport à 2024, toute la production a pu être vendue, il n'y a pas eu de pertes de production comme nous avons eu à le déplorer par le passé.

Le montant des approvisionnements augmente en toute logique en parallèle du chiffre d'affaires.

Le poste des Services et Biens Divers est très bien maîtrisé, l'augmentation étant principalement due au reclassement des prestations de maraîchage de 2 de nos travailleurs saisonniers, et à quelques postes non-récurrents comme l'accompagnement par l'Université du Nous (3.500€) pour la refonte de notre gouvernance en début d'année 2025 suite aux différents départs.

Le montant des salaires (poste 62 ET 613.280 Honoraires maraîchage) est totalement conforme au budget initial, une attention particulière ayant été mise à bien respecter ce poste au niveau de la main d'œuvre flexible, tout au long de l'année.

L'exercice se solde par un bénéfice opérationnel de 17.500€ et un cash-flow de 36.500€ signes que nos activités permettent largement de couvrir nos coûts d'exploitation.

Le montant des amortissements continue à diminuer, la Coopérative arrivant maintenant en rythme de croisière après les premières années d'investissements massifs. Nous continuons à investir dans l'outil de production, pour l'entretenir et l'améliorer et assurer de cette manière une encore plus grande régularité des résultats futurs. Cela permettra de générer de manière récurrente des bénéfices, qui viendront progressivement réduire la perte reportée et mécaniquement, faire remonter la valeur de la part.

Enfin, nous avons dû supporter une charge de près de 4.000€ suite à un litige survenu pour l'utilisation de 2 images prises sur internet pour illustrer une suggestion de plat à cuisiner dans 2 de nos newsletters. Certaines images n'étaient pas libres de droit, et 2 sociétés d'avocats peu scrupuleuses ont intenté des actions pour nous extorquer des sommes folles pour ces 2 malheureuses photos. Notre avocat (maître Balthasar, à Aywaille, qu'il en soit ici remercié) nous a bénévolement défendu bec et ongles pour atténuer les coûts exorbitants réclamés, mais nous avons finalement dû consentir au paiement d'une somme encore déraisonnable en regard du préjudice réellement subi par leur soi-disant client.

Risques principaux pour nos activités :

Cela n'a guère évolué depuis le départ : une sécheresse prolongée car nos réserves en eau ne sont pas inépuisables, mais aussi les inondations qui nous ont déjà occasionné des difficultés à plusieurs reprises. Les risques liés au climat en général peuvent avoir un impact important, impossibles à maîtriser pour nous, même si nous faisons de notre mieux pour anticiper et réagir de façon la plus efficace possible.

Le risque humain est également important à prendre en compte, car notre coopérative évolue constamment, et est composée en partie de personnes ayant une expérience encore assez limitée dans le domaine du maraîchage et de la gouvernance partagée, même si certains sont maintenant là depuis 10 ans! Nos performances collectives peuvent se trouver fortement impactées en cas de difficultés sur le plan humain. Il est important d'en être conscient et nous faisons de notre mieux pour continuer à progresser dans ce domaine. Nous continuons à nous faire coacher trimestriellement, depuis 2021, par Daniel, qui travaille à l'ULg, en échange de paniers de légumes dans un super deal avec lui et son équipe, et nous lui en sommes très reconnaissants. Notre CA continue à nous aider à voir plus clair sur la stratégie à mettre en œuvre et le moyen de gérer la charge de travail. MERCI à eux pour leur engagement à nos côtés.

Événements importants depuis la clôture de l'exercice ou qui n'ont pas d'influence sur les chiffres 2025 mais qui auront un impact significatif en 2026.

Nous avons gagné un appel à projet de la Fondation Roi Bauduin dans le domaine de l'agroécologie, et pour lequel nous nous sommes engagés à développer des collaborations avec d'autres maraichers pour arriver à fournir plus de légumes locaux cultivés en agroécologie à destination de collectivités, du type de l'ULg ou du CHC. Le montant du subside porte sur 50.000€, et sera consacré tant à des investissements pour mieux conditionner nos légumes à destination de ces collectivités (nettoyage, préparation), pour assurer une logistique efficace et une production régulière. Cette aide financera notamment du salaire pour assurer les livraisons et une bonne coordination entre les maraichers (Vent de Terre, Acterre et Yannick Visse dans un premier temps, mais cela pourra grandir) et devrait permettre à terme, la mise en place d'une vraie « coopérative de maraichers » qui sera plus résiliente et mieux à même d'approvisionner le marché local, tant en direct que par le biais de distributeurs et autres collectivités.

Nous envisageons de construire un local de nettoyage, de même qu'un bureau à Mehagne, que nous souhaitons intégrer dans un bâtiment multi-usage qui sera également utile au jardin pédagogique via la construction d'une salle de classe plus grande. Mais ceci est un autre projet, en cours de finalisation à l'heure où nous écrivons ces lignes, et dont le financement doit encore être discuté.

Nous avons également, toujours en lien avec cet appel à projet, finalisé l'installation de 2 nouvelles serres à Mehagne. L'objectif est de pouvoir produire des légumes également en hiver à destination d'autres clients que ceux du magasin ou des paniers, ce que nous n'étions pas capable de réaliser avec les installations actuelles.

Budget 2026, commentaires

Le plan 2026 a été réalisé sur une base stable en matière de coûts de main d'œuvre, les surfaces demeurant identiques, mais en anticipant une augmentation de la production de Mehagne grâce aux nouvelles serres notamment. Le lancement à l'automne de notre magasin ouvert 6 jours sur 7 de 7h à 22h devrait contribuer à augmenter nos ventes, tant de produits auto-produits qu'en achat-revente.

Le budget 2026 est disponible sur notre site internet et est une continuité de ce que nous avons réalisé en 2025.

Nous tablons sur le maintien de l'activité du magasin de Mehagne (hors magasin 7h-22h), ce qui représente une prévision d'environ 300.000€ sur l'année, dont 235.000€ de produits autres que notre production. Les marges sont limitées, mais nous permettent d'amortir nos coûts sur un chiffre d'affaires global plus important, c'est essentiel de diversifier nos sources de revenus. On diminue les attentes au niveau des paniers pour suite au changement de programme de gestion de ceux-ci (l'ancien outil n'étant plus utilisable) pour mieux coller à la réalité en tablant sur environ 90 paniers/semaine (43.000€)

Nous stabilisons le nombre de places en abonnements auto-cueillette à Tilff à 200 abonnements. Les quantités proposées cette année étaient correctes par personne malgré la météo, et permettent sans difficulté et sans risque d'envisager cela (83.000€).

Les ventes vers les partenaires, restaurants mais surtout épiceries et cuisines collectives, devraient augmenter encore suivant des engagements pris avec eux dès le début d'année, ce qui sécurise les possibilités (81.000€).

Pour ce qui est des charges, nous mettrons toute notre attention à maintenir sous contrôle le poste 61 des services et biens divers. Le poste des rémunérations augmente encore légèrement. Nous

avons tenu compte d'une indexation et d'une légère augmentation de l'effectif, pour la mise en place du magasin 6 jours sur 7.

Le budget 2026 aboutit à un bénéfice comptable en fin d'année, et a été établi de manière prudente, notamment au niveau des revenus de la presse et sans tenir compte d'éventuel subsides autres que l'allocation BIO.

La nouvelle équipe en image !

