

Pour une vue d'ensemble de l'année 2023 au Bio-Wäberhof, il y a de nombreux souvenirs que je peux évoquer:

sur notre ferme, nous cultivons quelque 50 variétés de légumes et de baies, ainsi que des grandes cultures (amidonniér, engrain, épeautre, seigle, blé, avoine, tournesol, colza, pavot, lentilles rouges et vertes, soja, pommes de terre). Régulièrement nous essayons de nouvelles cultures, cette année nous avons mis des patates douces violettes, des haricots secs *Red Kidney* et *Black Turtle* ainsi que de lentilles noires *Beluga*. Après deux années d'essai, nous avons à présent pu intégrer définitivement le gingembre dans notre planification de production.

La saison a commencé par un temps humide et froid qui n'a pas du tout plu aux semis précoces de chou-fleur, de brocoli et de salades d'été. Nos client·e·s ont également dû faire preuve de patience, car les cultures printanières sont arrivées très tard, ce qui a prolongé la saison, déjà bien longue, des légumes-racines et des choux. Le super temps estival et le magnifique début d'automne nous ont toutefois dédommagés avec une incroyable récolte de tomates, de haricots, d'aubergines, de poivrons, de melons et de pastèques. Nous avons pu également réaliser de bons résultats pour presque toutes les cultures, si bien que nos entrepôts sont désormais bien remplis.

Ce qui, malheureusement, nous entraîne dans le prochain combat : nos aliments ne sont pas seulement appréciés par nos client·e·s, mais aussi par des animaux plus ou moins grands. Les souris du Bio-Wäberhof sont devenues si intelligentes qu'elles évitent tous les obstacles et pièges.

Les températures élevées ont été un avantage pour de nombreuses cultures, mais elles posent de grandes exigences quant à leur planification. Ainsi, nous avons dû couper les salades d'hiver (pain de sucre et chou chinois) et les placer dans les entrepôts frigorifiques dès le début du mois d'octobre alors que cela se fait normalement à la mi-novembre. Comme l'année dernière, la saison d'arrosage a été très intense durant cet été sec. Avec beaucoup de travail, nos cultures maraîchères ont été irriguées avec 20'000 m<sup>3</sup> d'eau (20'000'000 litres)!

Suite à un gros dommage sur l'un de nos tracteurs, celui-ci a dû être remplacé. Comme la conduite en ligne droite n'est pas le point fort de tous les conducteur·trice·s à la ferme, le nouveau véhicule est guidé par GPS. Mais il faudra encore un peu de temps pour que le chef d'exploitation s'approprie cette technique...

En mars, nous avons pu mettre en service le tant attendu four à pain. Les pains que nous vendons au Lädeli (mardi, vendredi, samedi), à Fribourg (mercredi, samedi), à la place fédérale (mardi), à La Chaux-de-Fonds (samedi) et à Neuchâtel (mardi) sont cuits trois fois par semaine avec nos farines de blé, d'épeautre, d'amidonniér et d'engrain.

Depuis mai 2023, nous proposons également des galettes végétaliennes à base d'okara et de lentilles créés par Julie dans le cadre de son travail de diplôme. Après de longues recherches, Valentin a pu mettre en service une machine à pops en août de cette année. Après une phase d'essai intensive, il a réussi à produire des céréales soufflées à partir de nos grains d'épeautre ! Nos voisins en sont parfaitement informés car chaque production provoque une série d'explosions qui s'entendent dans un rayon de 5 km.

Notre chauffeur professionnel de marché, Stefan Wüstefeld, qui commence quatre fois par semaine à 4h15 son travail à la ferme, était si motivé par un beau matin de printemps que le départ avec le bus et la remorque s'est fait un peu trop vite et que cette dernière s'est renversée au premier virage. Heureusement, avec le tracteur équipé d'un chargeur frontal et tous les collègues réveillés en urgence, nous avons pu réparer les dégâts (et balayer le jaune d'œuf sur la route) tout juste avant que le premier car postal n'entame son parcours.

En 2023, au Bio-Wäberhof nous avons effectué environ 42'000 heures de travail dans la vente, la production et la transformation. Pour faire face à cette énorme charge de travail, notre projet a besoin d'une équipe motivée et engagée. Grâce à l'énorme engagement d'Anaëlle, Anita, Anna, Anne, Aśka, Baptiste, Camille, Daniela, Dawid, Demian, Donatella, Edmée, Ela, François, Goska, Jan, Jacek, Jona, Julie P., Julie K., Karina, Käthi, Kilian, Kinga, Leticia, Marcin, Marie, Marlyse, Martin, Mateusz, Matteo, Morgane, Natanaël, Natalia, Nuno, Pauline, Patrik, Peter, Piotr, Ruth, Sandra G., Sandra M., Sandrine, Simon, Simone, Sophie, Stefan, Stefanie, Téó, Tobias, Tomek, Tristan, Valentin, Valentine, Vreni, Wassim, Wellington, Yonas und Zoé, notre ferme peut proposer son vaste assortiment de légumes, de fruits et de produits transformés par tous les temps à nos fidèles client·e·s qui sont presque toujours de bonne humeur 😊😊😊.

Deux collaboratrices ont terminé avec succès leur formation cette année : Sarah Peter (CFC de maraîchère) et Julie Krøner (technicienne en denrées alimentaires ES). Je les félicite toutes deux chaleureusement et leur souhaite beaucoup de satisfaction dans l'exercice de leur métier.

**Je tiens à remercier vivement notre clientèle pour la confiance qu'elle nous a témoignée, les discussions constructives et les réactions bienveillantes. J'adresse également un grand merci à tous nos collaborateurs et collaboratrices qui, infatigablement, veillent par tous les temps – littéralement – à ce qu'un projet aussi diversifié que le Bio-Wäberhof puisse exister.**

Pour 2024, je souhaite à tous et toutes beaucoup de satisfaction avec les aliments du Bio-Wäberhof (en les soignant, les récoltant, les transformant, les vendant et en les mangeant!).

Samuel Theiler