



Les Jardins de Chivrageon

Die Microferme mit dem Angebot
«Gemüseproduktion vom Saatgut
bis zum Teller»

Strategische Vision Les Jardins de Chivrageon, eine 2017 gegründete Microferme, baut rund 250 Gemüsesorten auf naturnahe Weise an. Der Anbau auf zwei Parzellen ist von der biologischen Landwirtschaft und Permakultur inspiriert, sowie von Elementen aus der traditionellen chinesischen Medizin. Die Gemüsesorten werden nach ihrem Geschmack ausgewählt und sollen so angebaut werden, dass man ihren Ursprung im gesunden Boden schmecken kann. Seit kurzem bietet der Bauernhof einen Gästetisch in einem wunderschönen Ambiente mit einer rohen, natürlichen und modernen Küche an, die durch das Gemüse eine Geschichte erzählt.



Steckbrief

Status	Landwirtschaftliche GmbH
Arbeitskräfte	Angestellte Gärtner*innen, Köch*innen
Produktion	Gemüse und Obst
Verarbeitung	Nebenaktivität, die den Produktionsbereich ergänzt, interne und externe Veranstaltungen, Gästetisch. Im Jahr 2021 wurde eine Küche zur Verarbeitung der Produkte eingerichtet.
Vermarktung	Märkte, Lebensmittelläden, Selbstbedienungsläden (interne Veranstaltungen mit Verwendung ihrer eigenen Produkte)
Label	Bio Suisse Knospe
Gründung	2017 auf der Parzelle von Chivrageon, 2020/2021 auf der Parzelle in Buchillon
Gemüsebaufläche	7665 m ² (inkl. Wege)
Landw. Nutzfläche	zirka 1,7 ha
Klima	Durchschnittliche Jahrestemperatur: 9–10 °C, von Juni bis September 20 °C Durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge: 900–1100 mm
	Beide Flächen befinden sich in einem landwirtschaftlichen Umfeld, wobei die erste einen symbolischen Pachtvertrag hat (Familienbesitz) und die zweite ganzjährig verpachtet ist. Die Microferme ist seit 2022 anerkannt und erhält seit 2023 Direktzahlungen.

Kontakt

En Chivrageon 15
1170 Aubonne, Schweiz

j-d-c.ch
facebook.com/Chivrageon
[Instagram](#)

info@j-d-c.ch
Tel. +41 76 222 41 72

Organisation

Der Manager (Inhaber der GmbH) hat eine Coaching-Rolle inne und behält den Überblick. Er kümmert sich um die Planung (die über die App «Tend» mit allen Mitarbeiter*innen geteilt wird), den Verkauf, das Marketing und die Verwaltung des Unternehmens. Er ist auch für den Verarbeitungsbereich (Catering, Küche) verantwortlich.

Seit 2021 werden die Unternehmensführung, die Marketing- und Kommunikationsaspekte hauptsächlich von einer Betriebsleiterin übernommen.

Ein Angestellter, der für den Anbau zuständig ist, verwaltet die Parzellen. Die Arbeit auf dem Feld erfolgt in Zweiergruppen.

Jeden Montag findet eine Besprechung im Team statt. Die meisten Probleme werden selbstständig und bilateral behandelt.

Design

Zwei Parzellen an zwei Standorten:

Chivrageon: 1 Hektar grosse Hauptparzelle, wo die Folientunnels stehen und die anspruchsvolleren Kulturen angebaut werden. Organisiert in 11 Gärten mit je 9 Beeten, wobei die Standardbeete 0,75 m breit und 36 m lang sind, mit 0,45 m breiten Wegen.

Die Folientunnels beherbergen 5 bzw. 6 Standardbeete. Das Gewächshaus für Jungpflanzen ist 8 m breit und 15 m lang.

Die gesamte Gemüsebaufläche beträgt 4650 m².

Buchillon: 3015 m² mit Gemüsearten mit einem langen Lebenszyklus, deren Anbau weniger arbeitsintensiv ist. Die Parzelle enthält 6 Gärten mit je 8 Beeten (0,75 m breit mit 0,45 m breiten Wegen) mit einer Länge von 45 m, 1 Garten mit 4 Beeten mit einer Länge von 45 m und 12 Beete mit einer Länge von 25 m.

Im Jahr 2021 wurde auf der Parzelle Chivrageon ein Beet pro Garten durch Feigenbäume ersetzt.

Das Gefälle des Geländes wird für das Bewässerungsmanagement ausgenutzt



Designreferenzen

- Prinzipien der Permakultur
- Andere Bauernhöfe



Gemüsebau

Fruchfolge

Ursprünglich galt eine dreijährige Fruchfolge, die 2022 durch eine stärker nachfrageorientierte Fruchfolge ersetzt wurde.

Die App Tend, die speziell für Microfermes entwickelt wurde, wird für die Fruchfolgeplanung verwendet.

In den Jardins de Chivrageon werden über 250 Obst- und Gemüsesorten angebaut.

Düngung

- Zugekauft Düngemittel: Eco-mix, lokaler Kompost
- Lokaler Dünger: Geflügelmist

Gedüngt wird hauptsächlich zu Beginn der Saison und ein zweites Mal im Verlauf des Jahres. Auch eine Gründüngung ist in die Fruchfolge integriert.

Der Boden wird mit gewebten Planen, Heu/Stroh oder Hanfplanen (Géochanvre) fast vollständig abgedeckt.

Pflanzenschutz

Präventive Massnahmen zur Vermeidung von Krankheitsbefall werden hoch geschrieben: Nach biodynamischen Grundsätzen werden jede Woche verschiedene Aufgüsse, fermentierte Extrakte, Abkochungen oder Hydrolate auf die Pflanzen aufgetragen. Diese Zubereitungen erfordern etwa einen halben Tag Arbeit pro Woche für eine Person. Die kurativen Behandlungen basieren auf ätherischen Ölen und werden nur in den Gewächshäusern angewendet.

Sonstige Informationen

Jedes Jahr werden Frischholzhäcksel ausgebracht.

Die Arbeit wird fast ausschliesslich von Hand verrichtet. Der Einsatz von Maschinen für Arbeiten wie das Jäten werden auf ein Minimum reduziert. Nur der Transport der Produkte in den Gärten erfordert den regelmässigen Einsatz eines Traktors.

Dauerkulturen

Eine 110 m lange Hecke, finanziert vom Parc Jura Vaudois, wurde gepflanzt und umfasst rund fünfzehn Sorten, von denen zwölf essbar sind.

Eine Obstparzelle mit 11 Reihen von je 36 m Länge: 45 Feigen-, 10 Schlehen- und 10 Quittenbäume, Beerenobst, mehrjährige Kräuter und Artischocken

20 Hochstammbäume, zirka 50 Jahre alt, auf 500 m².

Tierhaltung

- Keine kommerzielle Verwertung der Tiere
- 22 Enten und 2 Sauen
- Futter: Pflanzenabfälle aus dem Garten und zugekaufte Getreide
- Mist wird im Garten eingesetzt werden.



«Wir streben Zero Waste, grösstmögliche Autonomie und geschlossene Kreisläufe an – ganz ohne den Einsatz tierischer Produkte.»

Gebäude und Ausstattung

Gebäude und Infrastruktur

- Ein kleines Haus für Pausen und Büro
- Ein Schuppen für die Werkzeuge
- Zwei Folientunnel für den Anbau und ein Tunnel für die Jungpflanzenanzucht
- Ein Teich für Enten
- Verarbeitungs- und Kursküche in Allaman
- Ein gemieteter Raum im Familienhaus für den Gästetisch

Material

- Raupentransporter und Traktor primär für den Transport
- Kleine Handwerkzeuge

Bewässerung

Hauptsächlich Tropfbewässerung mit Sprinkleranlage zur Ergänzung. Unterirdische Wassertanks zum Druckaufbau von Wasser aus einer Quelle.

Arbeitsteilung und Kompetenzen

Kernteam

3 Vollzeitäquivalente (VZÄ) plus 0,5 VZÄ je nach Arbeitslast

Organisation

- Arbeit in Zweiergruppen
- Senkung der Arbeitszeit als Ziel: 2017: 52 Stunden pro Woche, 2022: 43 Stunden pro Woche; Ziel: 40 Stunden pro Woche
- Beachtung der Einhaltung der Arbeitszeiten der Arbeitnehmer*innen

Ausbildung und besondere Fähigkeiten

- Raphael: Bachelor in Restaurantmanagement (100 %)
- Antoine: Geologe (60 %)
- Jeannette (Operations Managerin): Bachelor EHL (60 %)
- Charlotte: EFZ Landwirtschaft (80 %)

Im Jahr 2023 wurde zur Entlastung zusätzliches Personal für 6 Arbeitswochen eingestellt:

- 1 Koch, stundenweise (zirka 30 %)
- 1 Raumverantwortlicher, stundenweise (zirka 20 % je nach Entwicklung)

Soziales

- Gästetisch, Teilnahme an der «semaine du goût»
- Aktive Kommunikation auf Instagram und Facebook
- Zu Beginn des Projekts war eine Crowdfunding-Aktion gestartet worden, um insbesondere die Folientunnels zu finanzieren. Dabei wurden über 20 000 CHF gesammelt. Ein zweites Crowdfunding im Jahr 2021 finanzierte einen Teil der Produktionsküche in Allaman.



Umwelt

- Möglichst geschlossene Kreisläufe und möglichst wenig externe Betriebsmittel
- Hecke, die vom Park Jura vaudois gepflanzt und mit Kastanienbäumen und anderen Arten ergänzt wurde.
- Teich (Bereitschaft, weitere zu realisieren)
- 3 Bienenstöcke, die nicht bewirtschaftet werden, aber besetzt sind

Projekte

- Crowdfunding Küche (Empfangsraum für Kurse und Verarbeitung, Empfang von Catering-Events und Selbstbedienung)
- Vorschlag, die verarbeiteten Produkte per Post zu versenden



Geschäftsmodell gemäss dem Business Model Canvas

Schlüsselpartner*innen	Schlüsselaktivitäten	Werte-versprechen	Kundenbeziehungen	Kundensegment	
Verpächter (Biobauer)	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüsebau • Verarbeitung • Vermarktung 	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse und Obst in Grosspackungen • Gästetisch 	<ul style="list-style-type: none"> • Starke Bindung mit den Kund*innen und Besucher*innen 	<ul style="list-style-type: none"> • Dorf- oder Stadtbewohner*innen jeden Alters, je nach den angebotenen Aktivitäten 	
	Schlüsselressourcen <ul style="list-style-type: none"> • Lage • Team • Landwirtschaftsland • Management-Training • E-Mail-Liste 	Vertriebskanäle <ul style="list-style-type: none"> • Markt (2 Mal pro Woche) • Lebensmittelgeschäft (4-6 Mal, je nach Saison) 			
Kostenstruktur		Einnahmequellen			
<ul style="list-style-type: none"> • Gehälter • Miete der Parzellen (1200 CHF pro Jahr) • Wenig andere Kosten 		<ul style="list-style-type: none"> • Verkauf von Gemüse • Wiederverkauf von Obst (Roveray) und Eiern (Produzent in Montherod) • Küche und Gästetisch 			

Bemerkungen: Preis in Anlehnung an Kollegen und mit Hilfe der Liste von Agrihebdo festgelegt



Impressum

Herausgeber

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick, Schweiz
Tel. +41 (0)62 865 72 72
info.suisse@fibl.org
fibl.org

Agridea
Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne, Schweiz
Tel. +41 (0)21 619 44 00
contact@agridea.ch
agridea.ch

Autorinnen

Hélène Bouguoin (FiBL), Claire Asfeld (Agridea),
Delphine Piccot (FiBL und Agridea), Florian Rudaz (Agridea)

Übersetzung

Patricia Schwitter (FiBL), Alice Dind (FiBL)

Redaktion

Gilles Weidmann (FiBL)

Layout

Sandra Walti (FiBL)

Fotos

Delphine Piccot (FiBL und Agridea): Seiten 1–5;
Hélène Bouguoin (FiBL): Seiten 6 und 7

Die Sammlung der Microferme-Porträts kann kostenlos von shop.fibl.org und einzeln von bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Permakultur > [Microfermes](#) heruntergeladen werden.

© FiBL und Agridea, 2025

Das Porträt basiert auf der französischen Ausgabe von 2022.

Dieses Porträt wurde mit der freundlichen finanziellen Unterstützung der Direction Générale de l'Agriculture de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV) des Kantons Waadt erstellt, der wir herzlich danken. Die Übersetzung in die deutsche Sprache konnte dank der Unterstützung der Leopold Bachmann Stiftung realisiert werden.

Permalink: orgprints.org/id/eprint/56409/