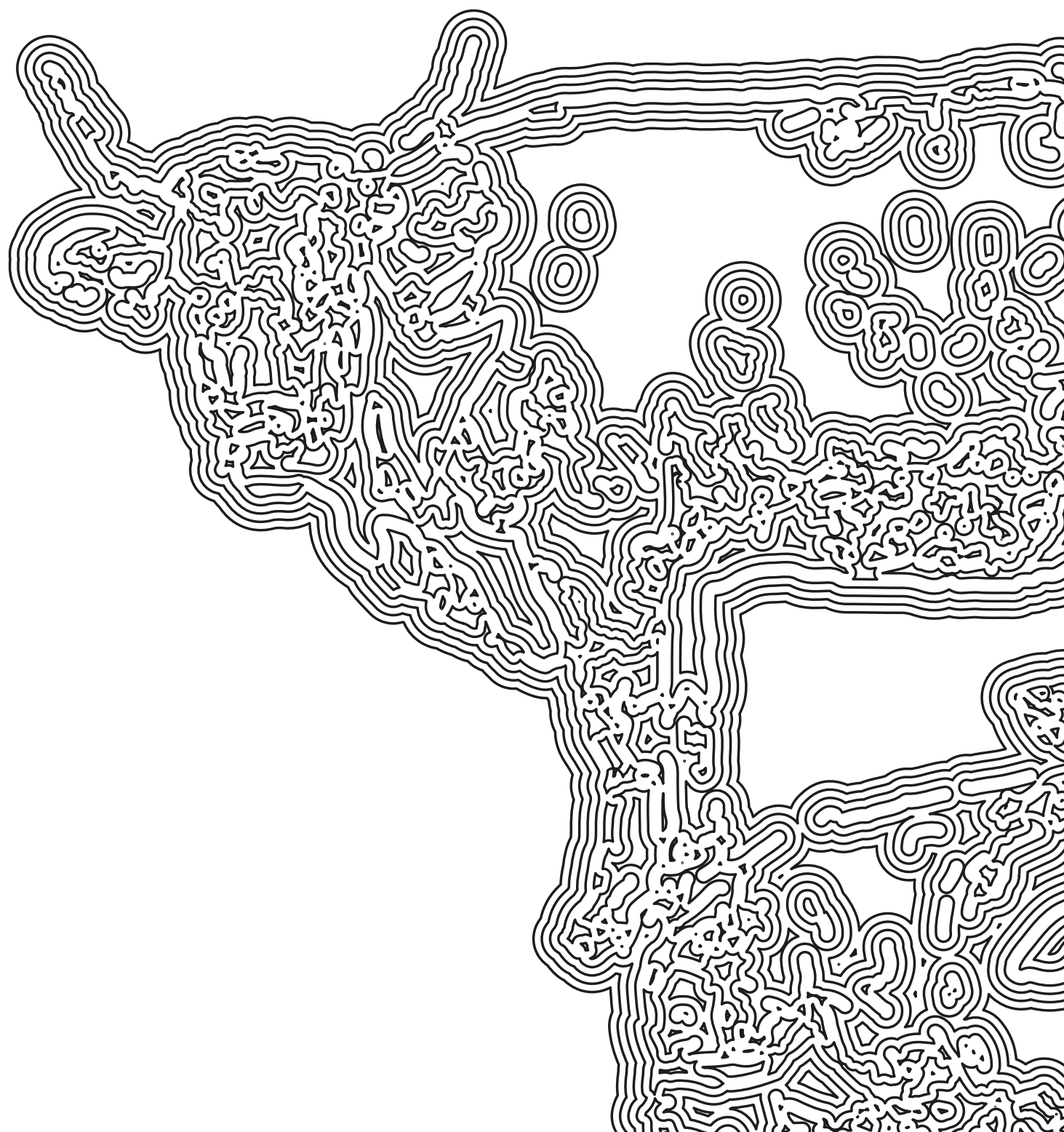


# AG 20 DBG 23 S A



# 2022 ELOGE DE LA LENTEUR

Le Conseil d'administration

C'est le titre de ce bestseller du canadien Carl Honoré qui me vient à l'esprit au moment d'intituler ce texte. La lenteur, c'est la première image que je perçois lorsque je me pose cette question : Qu'a été l'actualité de Domaine de Bois Genoud SA en 2022 ? Et la lenteur, vertu ou cauchemar ?

Bois Genoud est un site privilégié, et pour en apprécier la richesse, les innombrables qualités, la lenteur s'impose. Que ce soit dans l'agriculture en biodynamie, dans l'approche et la qualité des prestations proposées par les acteurs du site, ou chez nos voisins et partenaires de l'École, toute idée de précipitation est proscrite. Aussi bien pour réaliser que pour apprécier. Or nous sommes à l'orée d'une grande ville dont on perçoit les vrombissements et l'agitation galopante. Notre petit îlot de champs, forêts, biodiversité, est menacé par une inévitable pression. L'accélération des rythmes nous contamine. Constat qui nous amène à une profession de foi.

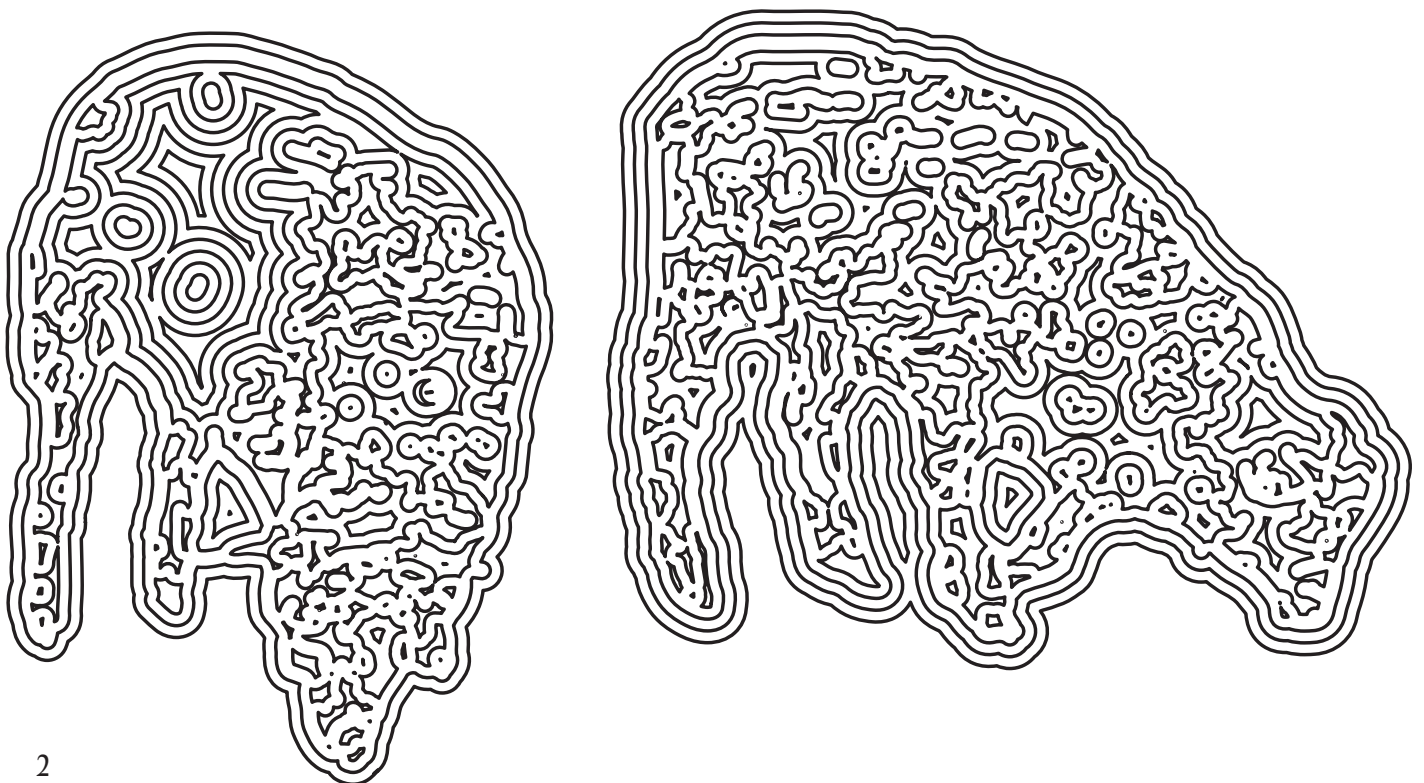
Cet îlot, il faut le protéger. C'est-à-dire tout faire pour qu'il soit fort, que les initiatives qui y vivent soient pleines de qualités et de sens, y compris économiquement. Il faut que les énergies qui s'y déploient se renouvellent régulièrement en lien avec des projets enthousiasmants. Et c'est là que la lenteur, selon les tempéraments, peut devenir cauchemar. Vous l'aurez compris, 2022 a été faite de cette tension entre envies et entraves, entre rêve et réalité, entre pragmatisme et idéal. Le projet de développement de l'activité para-agricole déjà évoqué lors de notre dernière assemblée générale est l'illustration concrète de mon propos ci-dessus. Il s'agirait d'une évolution qui nous projetterait dans un avenir dynamisant, constituant

sans doute un élément de réponse à la question de notre avenir. Hélas, nous sommes face à un parcours semé d'embûches réglementaires qui freinent considérablement notre élan.

Plus factuellement, 2022 s'est inscrite dans la continuité des considérations que nous évoquions il y a une année. Notre dernier rapport s'intitulait « Consolidation, projets et solidarité » et nous pourrions sans autre reprendre ce titre. Libéré des contraintes liées à Covid, le restaurant pouvait envisager une saine reprise. Mais un redémarrage c'est nécessairement lent, une situation que Domaine de Bois Genoud SA a pu accompagner en allégeant quelque peu le loyer du Castel.

Par bonheur, 2022 se caractérise sur le plan financier par un excellent rapport entre charges et revenus, ce qui nous a permis des amortissements à hauteur de CHF 145'000.- et nous autorise à envisager quelques travaux plus conséquents en 2023. Une ombre au tableau toutefois, notre créancier historique, CoOpera nous a fait part en novembre d'une augmentation des taux d'intérêt grevant nos hypothèques. Une situation qui, couplée au fait que nous ne pouvions obtenir des taux bloqués de leur part, nous a incités à chercher d'autres solutions, et c'est auprès de la Banque Communautaire Libre que nous nous sommes engagés. En arrière-plan de la gestion de Domaine de Bois Genoud SA se pose toujours la question de son devenir. Il n'y a pas urgence, mais un renouvellement progressif du Conseil doit être envisagé et cette AG 2023 sera l'occasion de l'élection de ses membres. Une équipe un tout petit peu remaniée puisque d'une part Michèle Behrens, après avoir vaillamment porté le therapeuticum 10 ans durant, souhaite prendre une retraite bien méritée et que d'autre part nous avons l'immense plaisir d'accueillir Florian Rochat. Jeune père de famille ayant suivi sa scolarité à l'École Steiner de Lausanne, architecte EPFL, très engagé auprès de Pro Natura, il termine actuellement un apprentissage d'agriculteur et nous nous réjouissons de pouvoir compter sur ses compétences pour nous aider à aborder les défis de demain. Un grand merci à eux deux.

Un grand Merci à vous également pour votre soutien et votre contribution.



# RESTAURANT

L'équipe du Castel,  
Michel Rollin

En cette première année post COVID, l'activité des mois de janvier, février, novembre et décembre, se situa bien en dessous de nos prévisions. Pour mémoire l'année se divise en deux parties, liées à l'ouverture de la terrasse. D'avril à octobre la haute saison, de novembre à mars une période pendant laquelle nous ne devons compter que sur le restaurant et les salles de séminaires et ne réalisons que 40 à 50 % des autres mois. L'objectif à moyen terme est de diminuer l'effet saisonnier du restaurant afin de maintenir une équipe de base et fidéliser une clientèle individuelle. Nous avons organisé :

- 17 mariages pour un peu plus de 150 000 CHF
- 1 manifestation sur deux jours de plus de 300 personnes pour les 30 ans de la société Moreno et pour laquelle nous avons monté une tente
- 1 concert Rock organisé avec le groupe suisse romand Jefflag - 80 personnes
- Une chasse aux œufs à Pâques 80 couverts sur le week-end
- Nous avons hélas dû renoncer à l'organisation de 5 manifestations de plus de 70 personnes, faute d'une salle de banquet adéquate

Carte de midi réduite : trois entrées, trois plats dont un poisson, un végétarien et une viande. Un plat de pâte, un menu 100 % Demeter et 6 desserts, le tout de saison. Le soir une carte plus étoffée avec, depuis novembre, des menus surprises selon l'inspiration du Chef. Le Bagutti, Le Végétarien et Demeter de la Ferme et Le Chêne Pédonculé. Des noms inspirés du Domaine.

Nous devons hélas compter avec un important turnover et adapter les effectifs en fonction de la saison. En avril le Chef, le second et une Cheffe de partie nous ont quittés, débauchés par la concurrence. Au service, entre maladie et accidents, ce sont plus de cinq mois d'absence auxquels il a fallu faire face. La pénurie de personnel qualifié dans nos métiers nous a amenés à engager cinq chefs avant de trouver Guillaume Vernaz, Chef de cuisine avec diplôme fédéral, qui nous a rejoints en septembre. Ces ajustements successifs nous ont convaincus de revenir à une cuisine moins gastronomique, plus axée sur

le local et le bio. Sur la fin de l'année nous avons dû drastiquement limiter le personnel. Au service, depuis la réouverture, nous avons Valentin, F&B manager, Marine qui nous a rejoints depuis peu et bénéficie d'une semaine de 4 jours, s'occupe de l'ouverture du restaurant, Théodore à temps partiel et Aliya, apprentie de troisième année. En cuisine, nous avons le chef Vernaz, son sous-chef Baptiste et Jérôme notre aide de cuisine. Nous faisons régulièrement appel à des extras de l'École Hôtelière de Lausanne ou à des agences d'intérimaires. À l'administration nous avons Patricia, avec un temps de travail augmenté à 80 % dont une partie en télétravail, et moi-même.

Deux semaines de fermeture sont prévues en été et deux semaines en hiver pour permettre au personnel de se reposer et profiter de leurs familles. La cinquième semaine étant prise d'entente avec les collaborateurs. Afin de réduire les coûts nous avons fermé les lundis et mardis de décembre, tout en acceptant les séminaires et manifestations de plus de 10 personnes. Le résultat fut mitigé. Cela a engendré une certaine confusion pour les clients individuels, et la solution passera vraisemblablement par une meilleure adaptation des plannings en fonction de l'activité.

Six nouveaux restaurants se sont ouverts dans la zone de chalandise : Une brasserie et un self-service dans l'immeuble « Le Millenium », un italien, un asiatique et un Green Van Compagnie dans le quartier « Oasis », et la réouverture d'un restaurant italien dans le complexe « Discovery ».

Chaque semaine ce sont 1200 mails qui sont adressés aux entreprises et clients de notre base de données IKentoo et nous renforçons l'utilisation de nos réseaux sociaux. Afin d'avoir une meilleure maîtrise de nos coûts, nous avons changé de programme comptable et opté pour Bexio, plus accessible à des non-financiers. Pour la partie ressources humaines nous utilisons le logiciel Mirus. Nous avons rejoint l'association « 1 CHF pour le climat ». Comme chaque année nous soutenons l'action « Octobre rose ». Nous avons fait deux campagnes radio sur LFM. Nous avons testé « The Fork » et vu le coût nous nous interrogeons sur la poursuite de cette collaboration. Ce support Media nous amène une clientèle à la recherche de rabais; elle ne revient pas forcément. Nous avons également retesté les SMS gagnants sans succès.

« du Bon, du Beau, du Bio » une devise, une culture à laquelle toute l'équipe adhère.

Quelques chiffres	2022
Chiffre d'affaires	1'625'839
Frais de personnel	856'000
Loyer	140'000

La comptabilité n'est pas encore bouclée



# MAGASIN

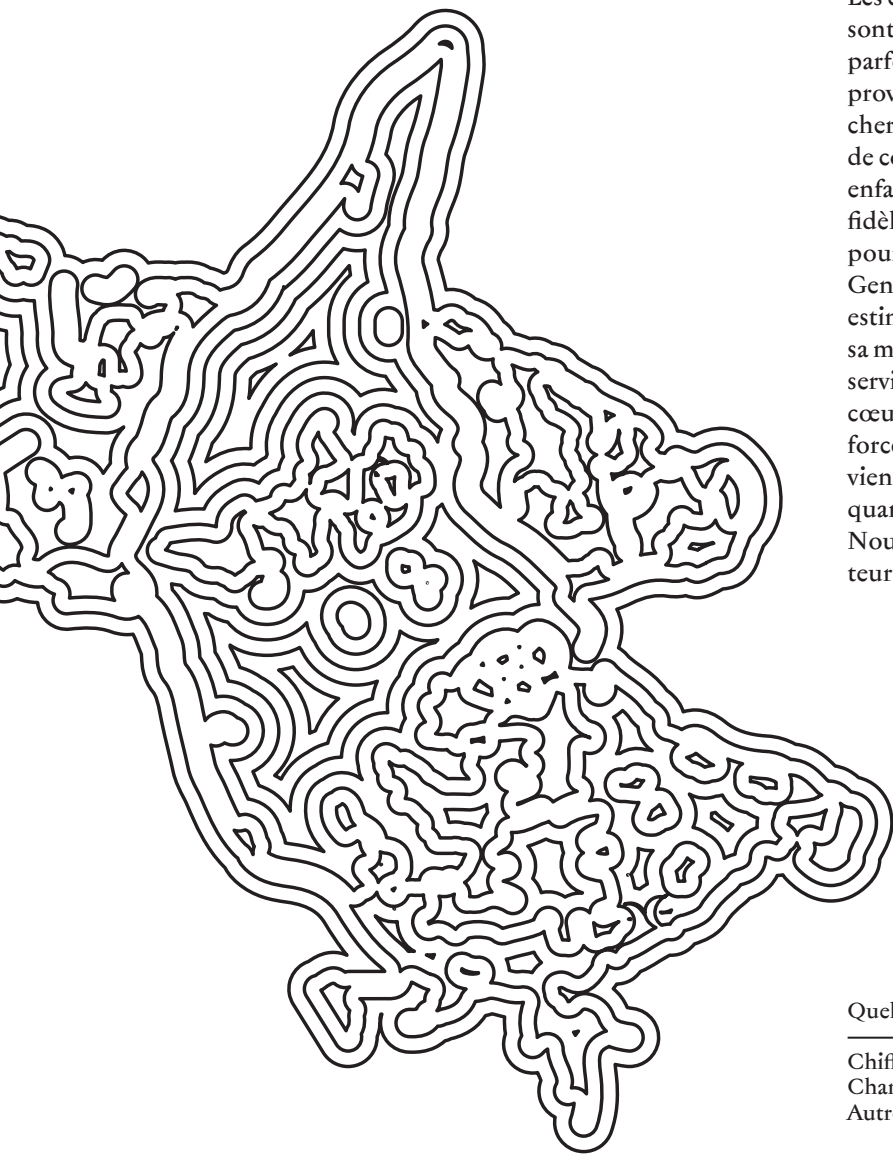
L'équipe du Sureau,  
Simone Fragnière

Nous avons un chiffre d'affaires qui a encore baissé depuis l'été 2022. Nous sommes maintenant en dessous du niveau 2019 en ce qui concerne la fréquentation du magasin. Mais cela est le cas de tous les magasins durables en Suisse, probablement une tendance due à la situation économique globale. Nous constatons que les gens économisent en premier lieu sur la nourriture. Mais nous gardons le moral!

Au Sureau, l'élan est toujours le même, entre convivialité, passion, conviction, rencontres et amitié. Nous réalisons de plus en plus à quel point notre rôle d'intermédiaire entre les producteurs locaux et le client est important. Nous pensons qu'il est primordial tant au niveau humain qu'écologique de continuer à soutenir les paysans et artisans bio dans leur démarche. C'est pourquoi l'équipe du Sureau au complet partira en excursion samedi 25 mars 2023 à la rencontre de huit de ses fournisseurs vaudois. Ainsi, nous pourrions encore mieux vous raconter avec quel engagement sont produits le pain, le fromage, les légumes ou le poisson bio/Demeter que vous trouvez au magasin.

Le noyau de l'équipe du Sureau est toujours le même : Heike, Fabienne, Leticia, Lara, Eva et Simone, mais nous avons deux départs fin mars (Carolina B. et Sandra : merveilleuses épicières et étiqueteuses!) et accueillons de ce fait deux nouvelles recrues : Carolina A. et Isabelle à qui nous souhaitons la bienvenue!

Les échanges et collaborations sur le site du Bois Genoud sont toujours présents et se sont même renforcés. Nous avons parfois l'occasion de préparer des paniers garnis ou quelques provisions pour un camp de l'école, les grands élèves viennent chercher des sandwiches, l'atelier et le réfectoire sont contents de compléter au Sureau leurs goûters ou dîners pour les enfants. De nombreux parents sont non seulement des clients fidèles mais deviennent avec le temps des amis. Merci à tous pour ce soutien qui nous touche. Mirjam de la Ferme de Bois Genoud est toujours notre partenaire principale. Nous nous estimons chanceux de pouvoir proposer ses bons légumes et sa magnifique viande. Elle nous rend aussi régulièrement des services indispensables pour quoi nous la remercions de tout cœur. Avec le restaurant Le Castel les liens se sont encore renforcés depuis l'arrivée du nouveau Chef Guillaume Vernaz qui vient régulièrement au Sureau chercher un ingrédient manquant pour sa cuisine, en chemin vers la Ferme de Mirjam. Nous avons aussi établi de nouveaux contacts avec des producteurs et nous réjouissons de continuer cette démarche.



Quelques chiffres de l'exercice du 1<sup>er</sup> juillet 2021 au 30 juin 2022

Chiffre d'affaires	540'500
Charges de personnel	-91'000
Autres charges (loyer, frais admin., etc.)	-31'000

# PAVILLON SANTÉ

L'équipe du Pavillon Santé,  
Michèle Behrens

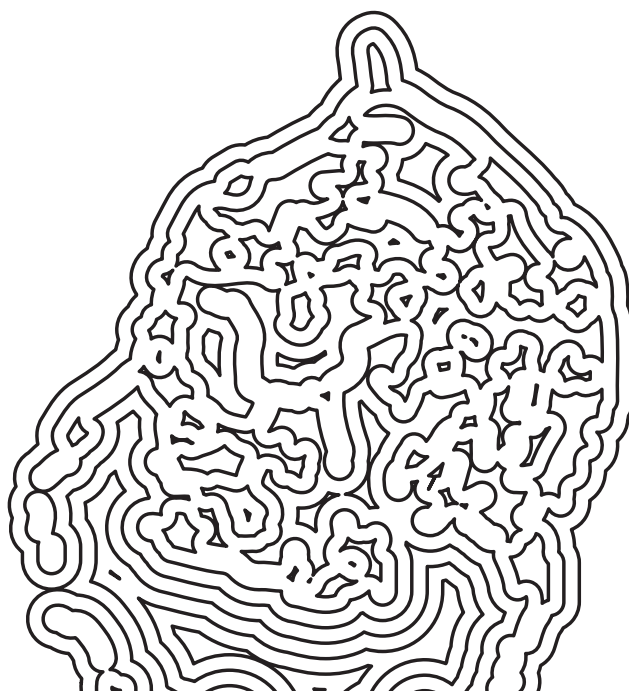
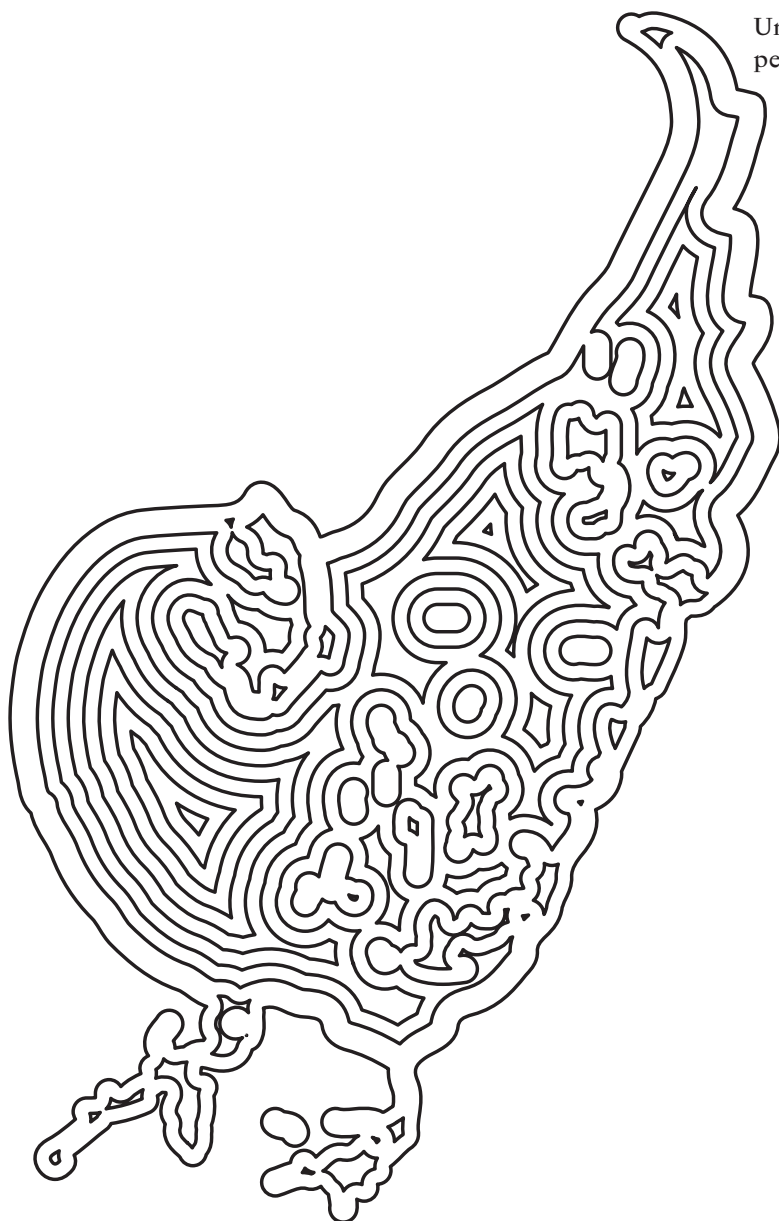
Beaucoup de mouvements positifs en cette fin d'année! Des demandes hétéroclites mais qui se tiennent, comme celle provenant de l'école elle-même en mouvement, construction du nouveau bâtiment oblige, de pourvoir un espace aux deux directeurs n'ayant plus de bureau. Un effet de solidarité sur le terrain des différents acteurs du site!

La recherche d'un nouveau gestionnaire pour la fin de l'année se poursuit et se précise, en espérant pérenniser le statut de therapeuticum. En tous les cas, les personnes qui y travaillent ou celles qui consultent adorent cet endroit bucolique et ressourçant!

Nous avons pu remplir plus de salles par différents thérapeutes dont des parents de l'école, ce qui est réjouissant!

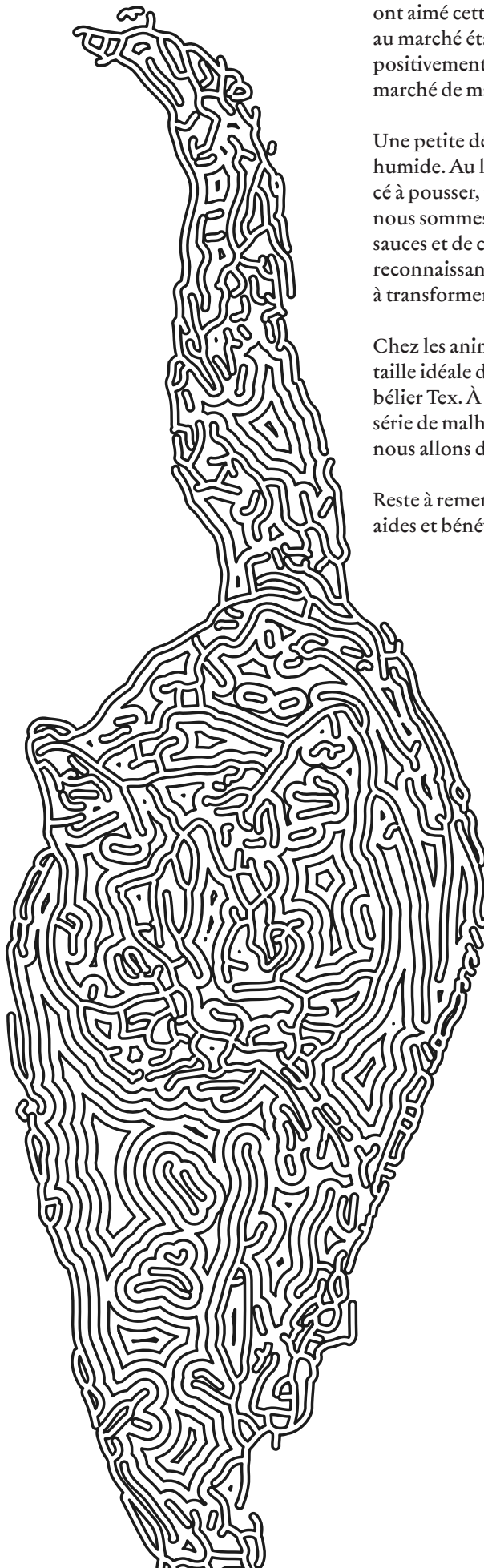
Des plages horaires sont encore disponibles, à bon entendeur!

Un tableau affiché à l'entrée et réactualisé tous les trois mois permet de connaître les différentes approches thérapeutiques.



# LA FERME

L'équipe de la ferme,  
Mirjam Zarantonello



L'année a commencé par un printemps précoce. Début mars déjà les journées ont été très chaudes et sèches, seules les nuits froides ont freiné le développement des cultures d'été. Elles les ont retardées de plusieurs semaines.

L'été par contre a été tellement chaud et sec que l'arrosage a tourné en continu et n'a quand même pas suffi pour sauver toutes les plantations. En général la plupart des cultures ont aimé cette météo et se sont bien développées. L'étalage au marché était bien fourni et nous avons même pu répondre positivement à la demande de la Ville de Prilly de participer au marché de mardi soir.

Une petite déception : le mois de septembre a été froid et très humide. Au lieu de finir de mûrir, les courges ont recommencé à pousser, un problème pour la garde. En automne, nous nous sommes retrouvés avec une grande quantité de tomates sauces et de courges à utiliser tout de suite. Nous sommes très reconnaissants que le restaurant nous a bien soutenus et a aidé à transformer et utiliser ces surplus.

Chez les animaux, nous n'avons pas encore réussi à retrouver la taille idéale du troupeau de moutons après le chef-d'œuvre du bélier Tex. À la fin de l'année une des mamans vaches a eu une série de malheurs qui a culminé avec une maladie incurable et nous allons devoir bientôt nous séparer d'elle.

Reste à remercier comme toujours tous les employés, stagiaires, aides et bénévoles, qui ont participé au succès de cette année.

# RÉSULTATS & BUDGET

Produits	Résultat 2021	Budget 2022	Résultat 2022	Budget 2023
<b>Produits nets</b>				
Ferme	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00
Restaurant	120 000,00	132 000,00	120 000,00	132 000,00
Magasin	16 920,00	16 920,00	16 920,00	16 920,00
Pavillon santé	40 409,50	40 000,00	39 789,85	40 000,00
Autres locations	98 040,00	98 000,00	98 340,00	98 000,00
Énergie et dons	11 087,92	10 000,00	15 070,51	10 000,00
<b>Total des produits</b>	<b>298 457,42</b>	<b>308 920,00</b>	<b>302 120,36</b>	<b>308 920,00</b>
<b>Charges</b>				
<b>Charges d'exploitation</b>				
Entretien	38 855,00	30 000,00	36 228,45	30 000,00
Assurances	9 764,90	10 000,00	8 698,60	10 000,00
Participation au site	4 503,20	4 000,00	3 400,30	4 000,00
Frais divers	0,00	0,00	0,00	0,00
Bureau, administration	9 023,15	10 000,00	6 409,30	10 000,00
Comptes et révision	5 161,70	5 500,00	5 161,70	5 500,00
Frais d'émission	0,00	0,00	1 480,10	0,00
<b>Amortissements immeubles</b>	<b>140 000,00</b>	<b>135 000,00</b>	<b>145 000,00</b>	<b>135 000,00</b>
<b>Intérêts, charges et prod. financiers</b>	<b>76 415,99</b>	<b>77 000,00</b>	<b>75 502,05</b>	<b>98 633,00</b>
<b>Total des charges</b>	<b>283 723,94</b>	<b>271 500,00</b>	<b>281 880,50</b>	<b>293 133,00</b>
<b>Impôts</b>	<b>12 664,70</b>	<b>14 000,00</b>	<b>16 187,80</b>	<b>14 000,00</b>
<b>Résultat</b>	<b>2 068,78</b>	<b>23 420,00</b>	<b>4 052,06</b>	<b>1 787,00</b>

# BILAN

Actifs	31.12.2021	31.12.2022
<b>Actifs circulants</b>		
Trésorerie	62 688,14	113 830,80
Autres créances	3 975,50	3 957,50
Stocks	0,00	0,00
Actifs de régularisation	214,10	5 543,10
<b>Total</b>	<b>66 877,74</b>	<b>123 331,40</b>
<b>Actifs immobilisés</b>		
Immobilisations financières	243 309,00	243 309,00
Immobilisations corporelles	5 595 000,00	5 450 000,00
<b>Total</b>	<b>5 838 309,00</b>	<b>5 693 309,00</b>
<b>Total des actifs</b>	<b>5 905 186,74</b>	<b>5 816 640,40</b>
<b>Passifs</b>	<b>31.12.2021</b>	<b>31.12.2022</b>
<b>Capitaux étrangers à court terme</b>		
Dettes résultant d'achats	0,00	0,00
Dettes portant intérêt	229 475,15	83 200,00
Autres dettes à court terme	23 624,25	32 335,69
Passifs de régularisation	18 722,65	0,00
<b>Total</b>	<b>271 822,05</b>	<b>115 535,69</b>
<b>Capitaux étrangers à long terme</b>		
Dettes portant intérêts	4 585 859,08	4 649 547,04
Autres dettes à long terme	32 100,00	32 100,00
<b>Total</b>	<b>4 617 959,08</b>	<b>4 681 647,04</b>
<b>Capitaux propres</b>		
Capital-actions	1 000 000,00	1 000 000,00
PP, compte reporté	13 336,83	15 405,61
Résultat de l'exercice	2 068,78	4 052,06
<b>Total</b>	<b>1 015 405,61</b>	<b>1 019 457,67</b>
<b>Total des passifs</b>	<b>5 905 186,74</b>	<b>5 816 640,40</b>



# ANNEXE

Nom et siège  
Domaine de Bois Genoud SA, 1023 Crissier (Commune de Lausanne)

31.12.2021

31.12.2022

Nombre d'emplois  
La société n'emploie personne en 2021, ni en 2022

Gages immobiliers		
Cédule hypoth. 1 <sup>er</sup> rang, parcelle n°14162, Lausanne (Castel et Communs), en faveur de CoOpera PUK	3 200 000,00	3 200 000,00
Cédule hypoth. 2 <sup>e</sup> rang, parcelle n°14162, Lausanne (Castel et Communs), en fav. oblig. et prêts	2 000 000,00	2 000 000,00
Cédule hypoth. 1 <sup>er</sup> rang, parcelle n°14099 (ferme, champs et forêts), en faveur du Canton de Vaud	150 000,00	150 000,00
Emprunts obligataires		
200 000,00 à 1 % l'an sur 5 ans du 1er oct. 2017 au 30 sept. 2022	200 000,00	0,00
100 000,00 à 1 % l'an sur 5 ans du 1er oct. 2018 au 30 sept. 2023	60 000,00	60 000,00
300 000,00 à 1 % l'an sur 5 ans du 1er juil. 2020 au 30 juin. 2025	300 000,00	300 000,00
600 000,00 à 1 % l'an sur 5 ans du 1er oct. 2021 au 30 sept. 2026	600 000,00	600 000,00
140 000,00 à 1 % l'an sur 5 ans du 1er oct. 2022 au 30 sept. 2027	0,00	140 000,00



Route du Bois Genoud 36, 1023 Crissier  
partenaires@boisgenoud.ch

