

PRÉSENTATION ET RECHERCHE DE FONDS

Pour la Ferme du Bois de l'Halle située aux Sagnettes,
entre La Brévine et Môtiers

*Développement et création d'une ferme touristique sur
l'exploitation agricole de vaches laitières*



Les nouvelles offres :

- 1. Un magasin de produits issus de l'agriculture locale et de la confection à la main.*
- 2. Une ferme touristique, parc animalier, place de jeu, école à la ferme, journée à la ferme, ateliers, visites d'étables*
- 3. Un accueil à la ferme ; appartement de vacances, 2 places de camping-car équipées et 1 nuit insolite en forêt.*

Le Bois de l'Halle 8, 2124 Les Sagnettes
076/571.85.86
info@lafermeduboisdelhalle.ch
www.lafermeduboisdelhalle.ch

Introduction

Nous avons le plaisir de vous présenter notre projet de développement de la ferme familiale située au bord de la route cantonale à 1'100 mètres d'altitude. Nous sommes un couple, un agriculteur et une assistante sociale avec 3 enfants en bas âge. Notre exploitation agricole est dédiée à l'élevage de bovins et la production de lait pour les fromages ; Gruyère AOP, Britchon, Monlési et Forest dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. Mais également un lieu de vacances avec un appartement à la ferme entièrement refait à neuf et équipé pour 6 personnes. Ainsi que la participation aux programmes « école à la ferme » et « visite d'étable ».

Notre savoir-faire depuis 7 ans

- Élevage traditionnel en pâturage boisé
- Alimentation à base de fourrages issus du domaine (foin)
- Respect des cycles naturels
- Traçabilité complète de nos animaux
- Production de viande de bœuf, de lait et d'œufs sur place et de qualité supérieure

Nos valeurs

- Authenticité : Des pratiques agricoles traditionnelles et respectueuses.
- Transparence : Vous savez d'où vient votre viande, vous côtoyez les animaux en venant au magasin de la ferme et vous pouvez directement questionner le producteur.
- Qualité : Des animaux aimés, qui portent chacun un nom et élevés dans les meilleures conditions.
- Proximité : Lien direct entre producteur et consommateur.
- Durabilité : Préservation des ressources et de notre terroir.
- Économie locale : Nous nous fournissons en produits divers (bocaux, fruits et légumes, fromage, farine, etc.) auprès de producteurs et artisans hyper locaux.
- Transmission : Le partage avec le public, l'expérimentation et la pédagogie sont importantes pour nous c'est pourquoi nous prenons du temps pour être disponible, expliquer sans jugement notre travail et notre quotidien d'agriculteurs.



Expériences

Chez nous vous pourrez :

1. Acheter au magasin

- de la viande de bœuf, porc, poulet sous vide étiqueté élevé par nous ou des éleveurs de la région proche, et abattu et transformé dans les laboratoires de la région. Tout sera transparent. Sur chaque paquet, sera mentionné le NOM de l'éleveur, ainsi que le lieu du laboratoire et la marge sur le produit.
- des œufs de la région (de chez nous et Broz-Dessus) élevés en plein air et à un prix compétitif avec la grande distribution. Là encore, sur chaque lot vous trouverez le NOM de l'éleveur et la marge faite.
- du fromage et du beurre, de la fromagerie des Sagnettes. Et des yogourts de Bémont.
- quelques légumes, de la jardinerie de la Chaux-du-Milieu ou d'une petite exploitation familiale de Gals.
- pleins de bocaux, conserves, confitures, recettes et préparations faites par quelques super artisanes de la région (Le Val-de-Travers, La vallée de la Brévine et la vallée de la Sagne).
- des céréales du Val-de-Ruz.
- des glaces artisanales, des biscuits artisanaux, du pain de la boulangerie de la Brévine et plein d'autres bons produits de chez nous avec toujours l'indication précise de l'origine et de la marge.

2. Visiter le domaine

- monter à dos d'ânes, caresser les animaux (chèvres, lapins, poules, chien, chats, ânes, vaches et bientôt d'autres espèces à découvrir), les brosser, les nourrir, même traire si le cœur vous en dit.
- apprendre et jouer autour des thèmes suivants ; l'alimentation, l'agriculture, le cycle de la vie, l'écologie et la biodiversité pour petits et grands.
- confectionner une tresse au beurre, un bricolage, un cadeau pour Noël ou la fête des mères.
- se balader dans la forêt et y chercher des trésors ou construire des cachettes.
- faire les foin, monter dans un tracteur, jardiner, etc.

3. Dormir

- dans l'appartement 3,5 pièces rénové entièrement avec goût et adjacent à ferme pour la semaine et/ou le week-end. Comprenant, une place de parc, une place de jeu et un arrêt de bus à proximité.
- 2 places de camping-car aménagées avec eau et électricité. Avec accès à la douche chaude et aux WC, à l'espace bivouac ainsi qu'à la place de jeux. Le lieu se situe proche des animaux de la ferme et plusieurs itinéraires pédestres, VTT ou vélo sont disponibles à proximité.
- Une nuit insolite en forêt suivra.

Crowdfunding et sponsoring

Le Projet : Un magasin à la ferme a besoin de vous !

Concept

Créer un point de vente directement à la ferme pour proposer des produits des paysans et artisans de la région ainsi que notre viande de bœuf, notre lait et nos œufs aux consommateurs locaux et aux touristes de la Ferme et tous ceux passant devant la ferme pour aller au Lac des Taillères ou au Creux du Van, par exemple. Ouvert 7/7 24/24 avec un système d'entrée sécurisée et de paiement facilité. Un lieu de rencontre entre producteurs et consommateurs, où transparence et qualité sont au rendez-vous. Un lieu d'apprentissage et d'expérience de la nature pour les enfants et leurs parents.



Pourquoi ce projet ?

Pour les consommateurs :

- Accès direct à une viande de qualité supérieure
- Traçabilité complète (de la naissance à l'assiette)
- Prix transparents, justes et sans intermédiaires
- Découverte du métier d'éleveur
- Soutien à l'économie locale

Pour notre exploitation :

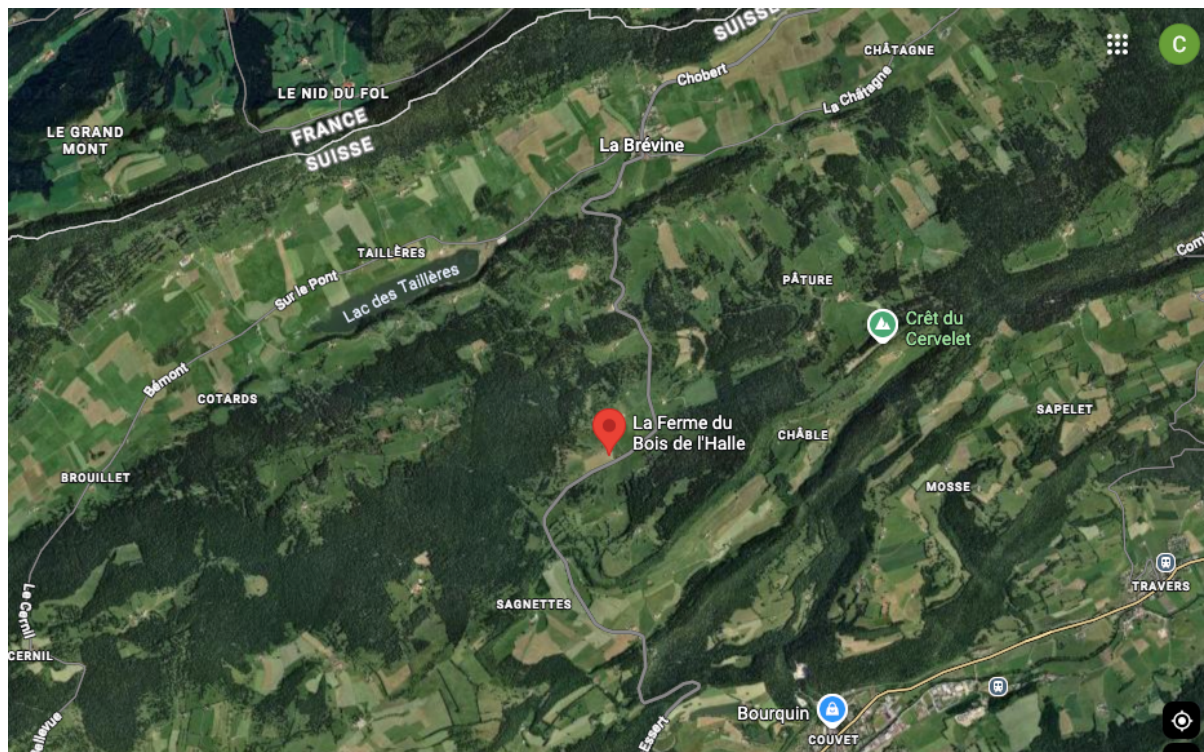
- Valorisation directe de notre production
- Meilleure rentabilité pour assurer la pérennité de la ferme
- Indépendance vis-à-vis des circuits classiques
- Création de lien social avec les habitants de la région et les hôtes

Pour le terroir :

- Maintien d'une agriculture de proximité
- Dynamisation du village de La Brévine et du Val-de-Travers
- Conservation des paysages et du patrimoine agricole
- Création d'emploi local
- Réduction de l'empreinte carbone (circuits courts)

État des lieux

Notre canton regorge de domaines agricoles et compte deux villes de taille Moyenne, La Chaux-de-Fonds et Neuchâtel. Toutefois, la fissure entre villes et campagnes est grande même au sein de notre canton. Il devient important de remettre de la conscience derrière notre manière de consommer et nous nourrir. Notre but est de rassembler et de proposer un contenu éducatif de qualité mais aussi et surtout une expérience à la ferme. Afin de sensibiliser et créer des souvenirs communs.



Notre ferme est idéalement située entre deux vallées touristiques : Le Val-de-Travers et la vallée de la Brévine (Lac des Taillères, Creux du Van, gorges de l'Areuse, berceau de l'Absinthe, frontière française). À 100 mètres de la route cantonale, avec des places de parking gratuites sur place. Nous témoignons de beaucoup de passage de camping-car, van et des véhicules immatriculés de toute la Suisse et beaucoup de frontaliers qui circulent sur la route devant la ferme et cela toute l'année.

Notre appartement de vacances est déjà loué depuis octobre 2025. Sur cette période "creuse" il a déjà été loué à 47% du temps. Nous avons pu identifier que les gens qui viennent recherchent une expérience à la ferme et/ou un dépaysement. Il s'agit de familles ou d'amis de tous âges. Ils demandent de visiter l'étable et consomment au magasin de la ferme. Nous devons donc rendre le magasin aux normes et améliorer l'esthétique et l'accessibilité pour augmenter les fréquentations. Nous allons également augmenter les nuitées sur place ; places de camping-car et nuit en forêt.

Dans le canton, il y a quelques fermes qui proposent des prestations plus ou moins similaires mais pas toutes ces prestations au même endroit. Pas pour La Brévine et pas pour vendre des produits

d'autres agriculteurs et ou artisans. Car notre objectif est également de mettre en avant notre terroir et pas uniquement nos produits.

Le magasin de la ferme vise autant les locaux que le tourisme. Sa force et son impact est donc important et viable.



Délai et financement

Budget total : 54'300 CHF

Recherche de fonds : 40'000 CHF pour le magasin.

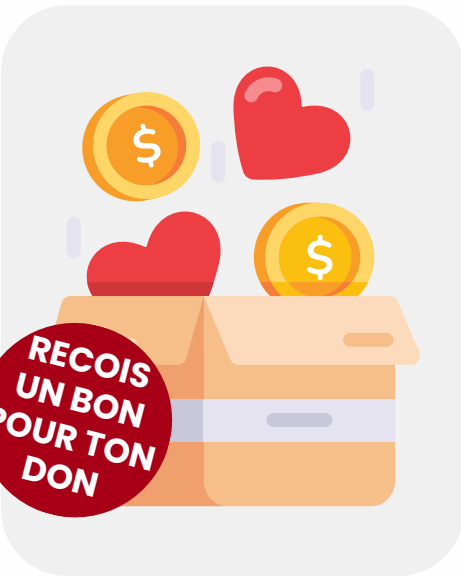
La différence, soit CHF 14'300 est un apport propre. Nous avons également financé la création du garage en 2022, qui abritera le magasin. Ainsi qu'un frigo neuf homologué pour le magasin à CHF 2'500.

Délai : Ouverture du magasin prévue en mai-juin 2026.

CROWDFUNDING POUR LA CRÉATION D'UN SELF A LA FERME

Chaque don peut tout changer

CHF 260 au 24.01.2026 CHF 40'000



- ✓ Réunis plusieurs artisans locaux
- ✓ Production hyper-locale
- ✓ Réduction empreinte carbone
- ✓ Contact avec le producteur

Participe à la création du Self de la Ferme aux Sagnettes qui proposera beaucoup de produits issus de l'agriculture de proximité en accès libre 7/7. Ouverture prévue en avril 2026

 www.lafermedu-boisdelhalle.ch  076 571 85 86  [Instagram/lafermedu-boisdelhalle](https://www.instagram.com/lafermedu-boisdelhalle)

Concrètement, uniquement pour le nécessaire de départ, les besoins sont les suivants :

Poste	Montant
Aménagement du local magasin et WC/Douche visiteurs dans le garage actuel	22'500.-
Aménagement intérieur du magasin, équipements frigorifiques et système paiement	15'000.- 2'500.-
Le mini-zoo (animaux, mangeoires, bassins, supports didactiques)	8'600.-
La borne pour camping-car et son installation	4'447.- 1'253.-
TOTAL	54'300.-

Viabilité financière du projet

✓ **Projet rentable dès la seconde année**

Selon notre business plan détaillé (joint en annexe), le magasin générera un chiffre d'affaires de 12'127 CHF dès la seconde année, avec :

- Un seuil de rentabilité atteint dès 3,4 animal vendu
- Un objectif de 2 animaux la première année
- Un excédent brut d'exploitation de 5'436 CHF dès l'année 2
- Un résultat net de 9'444 CHF en année 3

Ces chiffres garantissent la viabilité immédiate et la pérennité du projet.

Votre don permettra au magasin de voir le jour et d'être rentable dès l'année 1 !

Impact et retombées du projet

Impact économique :

- Création d'un point de vente permanent dans la région
- Revenus supplémentaires pour notre exploitation et les revendeurs
- Dynamisation de l'économie locale
- Effet d'entraînement sur d'autres producteurs

Impact social :

- Création de lien entre urbains et ruraux
- Sensibilisation à l'agriculture locale
- Transmission de savoir-faire
- Renforcement du tissu social local

Impact environnemental :

- Réduction des transports (circuits courts)
- Maintien de pratiques agricoles durables
- Préservation de la biodiversité
- Gestion responsable des ressources

Pourquoi devenir sponsor ?

Amélioration des offres de proximité pour vos clients, vos employés ou vos citoyens. Mise en avant de l'agriculture suisse. Amélioration de la santé de la population et offre de loisir. Augmentation des nuitées dans la région et de l'image de la vallée.

Nous avons prévu plusieurs types d'aides, ainsi, vous pourrez choisir celle qui vous convient le mieux.

Vous êtes une entreprise et vous souhaitez sponsoriser :

Niveau Herbe fraîche (dès 5'000 CHF de don) : votre logo sur notre page internet + votre enseigne en 30x20cm sur le panneau publicitaire à l'entrée du domaine à côté de la route cantonale. Votre nom dans mon guide touristique à l'intention des hôtes comme lieu privilégié à visiter.

Niveau Foin (dès 3'500 CHF de don) : votre nom sur le site internet + votre logo sur le mur des sponsors au format 20x20cm visible par tous les visiteurs. Votre nom dans mon guide touristique à l'intention des hôtes comme lieu privilégié à visiter.

Niveau Paille (dès 2'000 CHF de don) : votre logo sur le mur des sponsors visible par tous les visiteurs au format 10x10cm. Votre nom dans mon guide touristique à l'intention des hôtes comme lieu privilégié à visiter.

Niveau Maïs (dès 1'000 CHF de don) : votre nom dans mon guide touristique à l'intention des hôtes comme lieu privilégié à visiter.

Toutes autres propositions de dons en nature ou en espèce sont également bienvenues et pourront faire l'objet d'une compensation adéquate.

Retombées pour votre entreprise :

Image de marque :

- Association de votre nom à des valeurs positives : terroir, authenticité, durabilité
- Soutien à l'économie locale et à l'agriculture de proximité

Visibilité locale :

- Exposition auprès de clients locaux sensibles aux circuits courts
- Couverture presse régionale
- Présence sur les réseaux sociaux
- Bouche-à-oreille positif

Visibilité touristique :

- Accroche directe de vos prestations pour la clientèle touristique de la ferme venue de France, Allemagne et toute la Suisse

Clients et partenaires :

- Lieu original pour organiser des événements clients
- Cadeaux d'entreprise authentiques et locaux
- Renforcement des liens avec vos parties prenantes



Vous êtes un-e particulier-ère et vous souhaitez soutenir :

Chaque franc investi vous est remboursé en bons d'achat (20% de réduction sur toutes les prestations de la Ferme, jusqu'à concurrence de votre don).



Calendrier du projet

Février 2026

- Finalisation du financement

Mars 2026

- Début des travaux d'aménagement
- Installation des derniers équipements

Mai – Juin 2026

- Inauguration officielle du magasin
- Début de l'activité commerciale

Conclusion

Nous sommes convaincus que la population recherche des lieux pour se ressourcer, consommer de manière durable et renouer des liens pour eux ou pour leurs enfants avec le monde agricole. Que ce soit pour les écoles du canton, les nombreux camping-car et voiture immatriculées de toute la Suisse et au-delà qui passent devant chez nous chaque jour, les familles qui souhaitent passer une journée divertissante loin des écrans. Ou simplement un ménage voulant connaître la provenance de ses produits tout en ayant un magasin unique proposant un large choix de produits à prix concurrentiels. Notre concept global offrira toutes ces possibilités et bien plus.

Contact

Pour toute information complémentaire ou visite, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante :

La Ferme Le Bois de l'Halle

Carolyn et Michaël Schopfer

Le Bois de l'Halle 8

2124 Les Sagnettes

info@lafermeduboisdelhalle.ch

076/571.85.86

Banque cantonale neuchâteloise

CH89 0076 6000 1044 4158 0



Nous vous remercions pour votre attention et espérons pouvoir compter sur votre soutien pour faire de ce projet une réalité.

Annexe 1 – Business Plan – page 1

HYPOTHÈSES DE CALCUL - BUSINESS PLAN MAGASIN À LA FERME

PRODUCTION ET VENTES

Nombre d'animaux vendus/an	Année 1	Année 2	Année 3
Animaux en vente directe	2	3	4
Poids moyen viande vendable/animal (kg)	215	300	300
% vendu (reste = conso perso)	70%	90%	92%
Kg viande vendus	301	810	1104

PRIX DE VENTE

Prix moyen viande (CHF/kg)	27	27	27
CA fromage/beurre (CHF)	3000	4500	4500
CA autres produits (CHF)	1000	1500	1500

COÛTS VARIABLES

Coût animal + transformation (CHF/animal)	3500	3500	3500
Coût d'achat fromage/beurre (% du CA)	80%	80%	80%
Coût d'achat autres produits (% du CA)	80%	80%	80%

CHARGES FIXES ANNUELLES

Électricité	250	250	250
Entretien et réparations	1000	1000	1000
Assurances	600	600	600
Consommables	400	500	600
Communication	500	500	500
Frais bancaires (TPE)	300	400	500

INVESTISSEMENT INITIAL

Total investissement (CHF)	40000
Bâtiment (amort 20 ans)	23000
Équipements frigo (amort 10 ans)	6500
Aménagement (amort 7 ans)	8500
Communication (amort 5 ans)	2000

Annexe 1 – Business Plan – page 2

COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL (CHF)

Rubriques	Année 1 (2026)	Année 2 (2027)	Année 3 (2028)
CHIFFRE D'AFFAIRES			
Viande de bœuf (kg)	301	810	1 104
CA Viande	8 127	21 870	29 808
CA Fromage/beurre	3 000	4 500	4 500
CA Autres produits	1 000	1 500	1 500
CA TOTAL	12 127	27 870	35 808
CHARGES VARIABLES			
Achat animaux + transformation	7 000	10 500	14 000
Achat fromage/beurre	2 400	3 600	3 600
Achat autres produits	800	1 200	1 200
Total charges variables	10 200	15 300	18 800
MARGE BRUTE	1 927	12 570	17 008
Taux de marge	15,0%	15,0%	15,0%
CHARGES FIXES			
Électricité	1 000	1 000	1 000
Entretien/réparations	600	600	600
Assurances	400	500	600
Consommables	500	500	500
Communication	300	400	500
Frais bancaires	60	120	200
Impôts	300	500	650
Total charges fixes	3 160	3 620	4 050
EXCÉDENT BRUT D'EXPLOITATION	-1 233	8 950	12 958
AMORTISSEMENTS			
Bâtiment (20 ans)	1 150	1 150	1 150
Équipements frigo (10 ans)	650	650	650
Aménagement (7 ans)	1 214	1 214	1 214
Communication (5 ans)	500	500	500
Total amortissements	3 514	3 514	3 514
RÉSULTAT NET	-4 747	5 436	9 444

Annexe 1 – Business Plan – page 3

PLAN D'INVESTISSEMENT DÉTAILLÉ (CHF)

Poste d'investissement	Montant	Durée amort.
A. CONSTRUCTION MODULE DE VENTE		
Bâtiment préfabriqué isolé 6m ²	18 000	
Fondations et installation	0	
Électricité et sanitaire	4 000	
Sécurité (alarme, caméra)	800	
Signalétique extérieure	200	
Sous-total A	23 000	20 ans
B. ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES		
Réfrigérateur professionnel	2 000	
Vitrine réfrigérée viande (30 kg)	3 000	
Congélateur vitré	1 500	
Sous-total B	6 500	10 ans
C. AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR		
Rayonnages et présentoirs	2 000	
Étagères	2 000	
Balance professionnelle	800	
Système de caisse automatique	2 500	
Terminal de paiement	500	
Mobilier et décoration	700	
Sous-total C	8 500	7 ans
D. COMMUNICATION ET LANCEMENT		
Site web basique	0	
Photos professionnelles	200	
Supports communication	200	
Fond d'urgence	400	
Événement d'inauguration	1 000	
Réserve communication année 1	200	
Sous-total D	2 000	5 ans
INVESTISSEMENT TOTAL	40 000	

Annexe 1 – Business Plan – page 4

CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ

ANNÉE 1

Charges fixes annuelles (CHF)	3 160
Chiffre d'affaires (CHF)	12 127
Charges variables (CHF)	10 200
Marge sur coûts variables (CHF)	1 927
Taux de marge/coûts variables (%)	15,9%

SEUIL DE RENTABILITÉ (CA nécessaire)	19 887
---	---------------

En kg de viande	737
En nombre d'animaux	3,4

Objectif Année 1 (animaux)	2
Marge de sécurité	-41,6%

Annexe 2 – Liste des producteurs locaux partenaires

Fromagerie des Sagnettes	Alexi Frey, Rte de La Brevine 2, 032 935 12 21
Viande Sauser SA	Rue de la Gare 43, 2345 Les Breuleux, 032 954 13 38
Horticulteur et Maraîcher	Geiser Claude et Isaline, Le Cachot 11, 2405 La Chaux-du-Milieu, 079 773 13 27
Saveurs des prés	Les Feuves 64, 2400 Le Cerneux-Péquignot, 079 576 76 81
La Ferme des Tourbières	Le Joratel 2, 2318 Brot-Plamboz, info@fermedestourbieres.ch
BAV Bière	Le Faubourg 19, 2115 Buttes, info@bavbiere.ch
Stähli Produits Fermiers SA	Les Quarres 3, 2105 Travers, 079 138 27 29
Caves du Prieuré	Grand-Rue 25, 2036 Cormondrèche, 032 731 53 63
Fromagerie de Bémont	Bémont 241, 2406 Le Brouillet, 032 935 20 19
Boulangerie de la Brévine	Village 167, 2406 La Brévine, 032 935 20 25
Menuiserie Pascal Isler Sàrl	Saint Gervais 39, 2108 Couvet, 032 863 67 92
Stirnemann Architecture	Rue des Moulis 2a, 2108 Couvet, 032 861 38 28
SEVT SA	Le Preyel 9, 2108 Couvet, 032 863 12 24
APEX Group Sàrl	Rue de la Gare 2b, 2108 Couvet, 032 861 30 76
ALYSCO	Stéphane Jeanneret, Grande Rue 32, 2112 Môtiers, 079 877 80 10