

Point-virgule

À propos de la prévoyance
Page 3

Nomen est omen :
Bio Development AG développe
et consolide
Page 4

Le Ziegelhof produit à nouveau
de la bière – Unser Bier
Page 6

Bienvenue à « notre bière », à une étonnante histoire de développement en 3 parties et aux dernières nouvelles en matière de prévoyance.

Unser Bier est un concept. Dans la présente édition de « . point virgule , », vous découvrirez la contribution apportée par CoOpera, qui maintient son soutien pour que « notre bière » sorte désormais de l'ancienne brasserie Ziegelhof.

Découvrez aussi la belle histoire de Bio Development AG. En s'engageant de manière précoce, claire et durable, CoOpera a contribué de manière décisive et façonné dès les débuts une histoire couronnée de succès. Lisez dans la partie 1 quelles en ont été les prémices et qui se développe avec Bio Development AG.

Enfin, pour terminer la revue de cette année mouvementée, nous vous proposons des nouvelles concernant la prévoyance.

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes et une bonne et heureuse année 2022.

Votre équipe CoOpera

P.-S. : Vous trouverez les dernières informations concernant nos heures d'ouverture et nos offres sur www.coopera.ch. Nous nous tenons à votre disposition.

À propos de la prévoyance

Les montants limites restent inchangés pour l'année 2022 également

Nous les rappelons ici à toutes fins utiles :

Seuil d'entrée	21 510
Déduction de coordination	25 095
Limite supérieure du salaire annuel	86 040
Salaire coordonné max.	60 945
Rachat max. pilier 3a	6883

Règlement de prévoyance à partir du 1er janvier 2022

Le règlement de prévoyance est précisé en ce qui concerne l'art. 8b) Assurance facultative après résiliation des rapports de travail par l'employeur (art. 47a LPP).

1. Les personnes assurées dont les rapports de travail sont interrompus par leur employeur à l'âge de 55 ans révolus peuvent continuer à cotiser auprès de l'institution de prévoyance selon les mêmes conditions. Le dernier salaire est déterminant. Le financement est assuré aussi bien par l'employé que par cotisation de l'employeur. [La demande écrite de la personne assurée doit être remise dans un délai de 30 jours. Le délai commence à la date de l'information écrite de la personne assurée par l'institution de prévoyance.](#)
2. La personne assurée peut choisir librement si le salaire d'épargne continue à être également financé (part employé et part employeur). Une réduction unique du salaire assuré (le seuil d'entrée doit être atteint) est possible sur demande écrite pendant la période facultative d'assurance. Les cotisations de risque et les frais administratifs sont dus dans tous les cas. [Si un assuré est en incapacité de travail lors du transfert, seules les prestations de risques \(décès/invalidité\) peuvent continuer à être assurées.](#)

Au niveau fédéral, le nouveau système de rentes non échelonnées pour les prestations d'invalidité entrera en vigueur le 1er janvier 2022. Ce nouveau système entraînera d'autres révisions de notre règlement de prévoyance. Nous vous fournirons des informations détaillées à ce sujet avec l'envoi du nouveau certificat de prévoyance (vers la fin février 2022). Le nouveau système de rentes non échelonnées devrait fournir des règles claires pour le calcul du degré d'invalidité. Afin de créer une incitation à exercer une activité lucrative partielle, ce système non échelonné sera introduit pour les nouvelles rentes. La rente entière reste inchangée et sera toujours octroyée à partir d'un degré d'invalidité de 70 %.

Le règlement de prévoyance bénéficiera aussi d'une nouvelle mise en page à partir du 1er janvier 2022 afin de le rendre plus agréable à consulter.

Taux minimum LPP

Le Conseil fédéral a décidé de maintenir le taux minimum à 1 % en 2022.

Nouvelle version de l'outil en ligne

L'outil en ligne a été remanié pour être plus convivial pour les employeurs et les assurés. Tous les employeurs et indépendants ont reçu avec les informations de clôture annuelle un dépliant résumant les nouveautés. Les assurés recevront quant à eux des informations correspondantes en même temps que leur nouveau certificat de prévoyance, fin février 2022. Après notre clôture annuelle interne et le changement de système correspondant, les employeurs et les assurés/bénéficiaires de rentes devraient avoir accès à la nouvelle version à partir du lundi 17 janvier 2022. En raison des travaux de fin d'année et du changement, le système sera indisponible du mardi 11 janvier 2022 à midi au dimanche 16 janvier 2022 au soir. Nous sommes fiers de continuer à vous proposer un outil simple à utiliser et qui vous facilite grandement la tâche dans votre travail quotidien.

Nouvelle conseillère à la clientèle

Andres Urben, conseiller à la clientèle, a quitté CoOpera fin août. Nous le remercions vivement pour les services qu'il nous a rendus.

Depuis le 1er octobre 2021, nous avons du renfort en matière de prévoyance. Nous avons en effet engagé Adriana Mezzi, une spécialiste expérimentée en prévoyance professionnelle. Mme Mezzi parle allemand, français et italien. Elle a une connaissance approfondie des assurances sociales et a décroché à Olten le diplôme de spécialiste en prévoyance professionnelle. Mme Mezzi va reprendre un portefeuille de clients aussi bien dans le domaine actif que pour les cas de prestations. Nous souhaitons une cordiale bienvenue à Mme Mezzi au sein de CoOpera et nous réjouissons de notre collaboration.

Horaires à Noël / Nouvel An

Notre centrale téléphonique sera fermée du jeudi 23 décembre 2021, 16 h 30, au dimanche 2 janvier 2022.

Nos bureaux rouvriront le 3 janvier 2022. Nous vous souhaitons d'ores et déjà, à vous et à vos proches, un joyeux Noël et une bonne année.

Nous tenons à remercier sincèrement tous nos partenaires pour leur bonne et agréable collaboration.

Nomen est omen : Bio Development AG développe et consolide



À n'en point douter, les produits biologiques et biodynamiques sont bons. Bons pour l'environnement. Bons pour les sols. Bons pour le bien-être animal. Bons au goût. Mais ils ne se produisent et ne se commercialisent pas seuls, même si de nombreux clients et clientes ont découvert la saveur du bio « grâce » à la pandémie. C'est là qu'intervient Bio Development AG, que nous vous présentons dans ce numéro de « . point virgule , ».

À titre de gestion associative, Bio Development AG s'engage à ce que tous les acteurs de la chaîne de création de valeur agricole soient rémunérés pour leurs prestations de manière à ce qu'ils puissent produire ensemble des denrées durables et les plus naturelles possible. Dotée d'un solide sens de la communauté, son but est de promouvoir et de mettre en réseau les entreprises bio indépendantes et produisant de la valeur.



© Bio Development AG

Filiation avec CoOpera

Bio Development AG est née d'une initiative de CoOpera, qui soutient depuis longtemps déjà des projets bio. La société consolide et favorise la demande en denrées biologiques et biodynamiques. Elle soutient la demande et le commerce en Suisse, en Allemagne et en Italie, par des conseils, de l'aide, des moyens et une mise en réseau.

De la sorte, la demande en produits authentiques et de haute qualité, qui sont servis avec le sourire par des agricultrices et agriculteurs motivés, augmente. La biodynamie est à cet égard le fil conducteur, sans pour autant « exclure les autres ». L'engagement global est source de renforcement et constitue à son tour un moteur.

Plus que de simples mots. Telle est la devise de Bio Development AG

Bio Development AG est composée d'actionnaires et d'entreprises partenaires dont les valeurs concordent au plus haut point. En font partie :

En Suisse

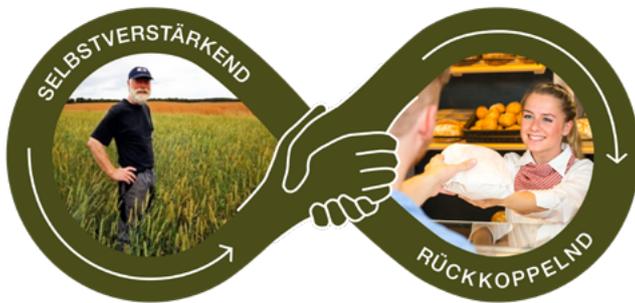
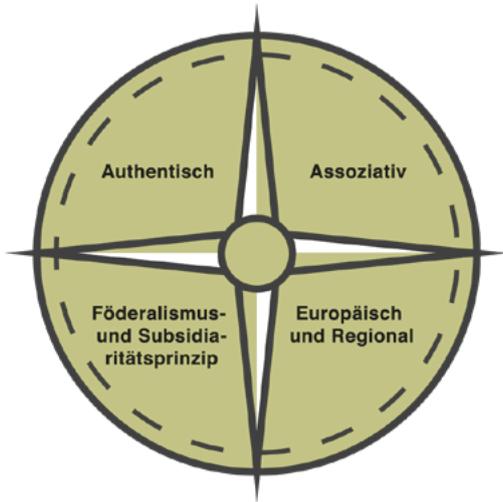
Biomilk AG
Bio Partner Schweiz AG

En Allemagne

NOVUM - Das Gemüseabo GmbH
BiUno GmbH
BiUno SE
Bio Company SE
SuperBioMarkt AG

En Italie

EcorNaturaSi S.p.A.



© Bio Development AG

Le conseil d'administration comprend, outre le président Markus Lüthi, Niklaus Schär, Marco Arduini et Ernst Schütz. Les actionnaires sont CoOpera Fondation collective PUK, BioBerenice S.r.L. à Milan et Concolor AG à Bâle. Regroupées sous la marque Bio Development AG, elles forment ensemble un vaste réseau aux mailles solides.

Le président de Bio Development AG, Markus Lüthi, trouve les mots justes : authentique, associatif, fédéraliste et subsidiaire. Tant à l'échelon européen que régional. Voici comment réfléchit et agit Bio Development AG. Un choix osé, car la plupart des concurrents sont organisés et opèrent en entreprise. De nombreux projets ont été concrétisés ces cinq dernières années. Et ce, alors que les défis à relever n'ont pas manqué. Cette réussite est surtout due aux relations personnelles entretenues avec les entreprises partenaires, associées à des connaissances et aptitudes spécialisées et entrepreneuriales, à la mise en réseau ainsi qu'au transfert ciblé de moyens et de connaissances entre Bio Development AG et ses entreprises partenaires.

Avec soin et attention

Aujourd'hui, Bio Development AG dispose d'une solide base commune. La société fonctionnant exclusivement avec des fonds propres, la proximité et l'implication des actionnaires et des délégués revêt une grande importance. Le dialogue est un élément-clé, avec des rencontres annuelles intensives entre les actionnaires et le conseil d'administration, ainsi qu'avec les cadres dirigeants des sociétés opérationnelles.

Pendant la pandémie, le chiffre d'affaires cumulé a franchi pour la première fois la barre du milliard de francs. Mais maintenir l'équilibre entre ce que le sol produit avec soin et les habitudes d'achat des consommateurs et consommatrices est une gageure permanente. À grande échelle ou plus modestement.

[Découvrez-en davantage à ce sujet dans la partie 2 de notre série sur le précieux travail de Bio Development AG.](#)

Le Ziegelhof produit à nouveau de la bière – Unser Bier



Vue extérieure

© Martin Zeller

Les bulles sont de retour au Ziegelhof : Unser Bier, une brasserie de la région pour la région et au-delà, a pris possession des locaux dans les délais et a déjà entamé ses activités. Dans l'enceinte du Gundeldinger Feld, à Bâle-Ville, elle arrivait de plus en plus souvent aux limites de ses capacités, surtout en été. Désormais, elle a de nouveaux quartiers à Bâle-Campagne et peut produire ses spécialités brassicoles au Ziegelhof. Et Unser Bier devient ainsi véritablement notre bière.

De retour sous de nouveaux atours

Tant mieux pour le Ziegelhof et tant mieux pour Liestal. Les conditions étaient favorables pour qu'une ancienne activité artisanale y reprenne vie sous de nouveaux atours. Sous la forme d'une brasserie de taille modeste, mais de qualité. Comme cela a été constaté au cours de la conférence de presse virtuelle de Unser Bier, l'entreprise est un vivier pour l'esprit d'entreprise, la diversité des idées et la force créatrice.

Sur place, CoOpera a veillé avec l'équipe de planification à ce que la production puisse démarrer dans les temps malgré d'importants

défis sur le plan architectural (notamment la hauteur sous plafond de 3 mètres). La première cuve a été remplie avec succès à la mi-novembre.

Brasser une bonne bière est un art. Unser Bier a déjà prouvé qu'elle savait y faire. Mais mieux vaut ne pas se reposer sur ses lauriers. Un vent nouveau souffle donc ces jours sur le Ziegelhof. Dans l'esprit de CoOpera, Unser Bier produit au Ziegelhof des bières spéciales dans les règles de l'art. D'après ce qui a été dit lors de la conférence de presse, la brasserie devrait également proposer des spiritueux.



Façade dans les années 1970



Entrepôt et vente à emporter (rampe) dans les années 1970

© Heiner Grieder

Unser Bier brasse notre bière

Depuis sa création en 1997, Unser Bier AG est sise à Bâle. Elle est principalement en mains de Bâle-Campagne. L'entreprise a investi 1,5 million de francs dans le Ziegelhof. Son succès profite au Ziegelhof, à Liestal et à Bâle-Campagne. Les bières standard, les diverses sortes de bières, les bières spéciales et les raretés brassicoles nécessitaient de nouvelles capacités de brassage. Certaines spécialités sont entreposées à plus long terme dans des fûts de chêne. Il faut donc de la place, et le Ziegelhof en dispose.

À Liestal, ce sont surtout les deux sortes de bières comprises sous le terme à la mode de « craft » qui sont brassées. Pour cela, une installation de 10 hectolitres avec cuves de fermentation et de conservation a été aménagée pour une production annuelle de 1000 hectolitres. La brasserie, qui dispose de sa propre installation d'embouteillage, sera placée à l'endroit où, par le passé, avait lieu le transbordement des bières



Dernière ligne droite avant la livraison du dispositif de brassage

© Helen Maron



Osmoseurs



Cuves de fermentation et de stockage



Local de brassage

du Ziegelhof. Le site est idéal pour les livraisons à l'arrivée et au départ. L'idée est aussi qu'une distillerie amie place un alambic dans la brasserie afin de produire un whisky à partir de la trempe de Unser Bier.

Grâce à l'engagement de CoOpera et à ses liens avec Unser Bier, le canton de Bâle-Campagne a désormais à nouveau sa propre brasserie. Une double raison de se réjouir après la fermeture de la brasserie Farnsburg à Sissach. Unser Bier est de plus brassée à partir de matières premières de la région. Voilà qui valorise les efforts de la nouvelle communauté d'intérêts IG Juramalz, qui vise à promouvoir la culture de l'orge de brassage dans la région.

Unser Bier est une brasserie bio des deux Bâle

Sur les 10 180 actionnaires actuels, 4800 sont situés dans le canton de Bâle-Campagne (dont 100 à Liestal), alors que seuls 3700 résident à Bâle. Un sondage représentatif auprès de l'actionnariat a révélé que 72 % étaient d'avis que le principe de « production locale pour une consommation locale » ne devait pas être compris de manière restrictive à Bâle et que Unser Bier pouvait tout à fait être une brasserie des deux Bâle. Grâce aux investissements de CoOpera, des autorités locales et du bureau de construction in situ, le projet a pu être réalisé dans des temps records.

Il est également appréciable que l'entreprise brassicole bio ait réussi à réaliser des innovations en matière de durabilité. Un exemple pour conclure : la drêche de malt est placée dans des récipients après le brassage, qui sont disposés sur la rampe (plusieurs fois par semaine à midi) pour enlèvement. Les récipients sont récupérés l'après-midi par un agriculteur de la région, qui utilise la drêche pour nourrir ses animaux de rente. La drêche est en effet un aliment prisé pour les vaches, mais aussi pour les porcs.