



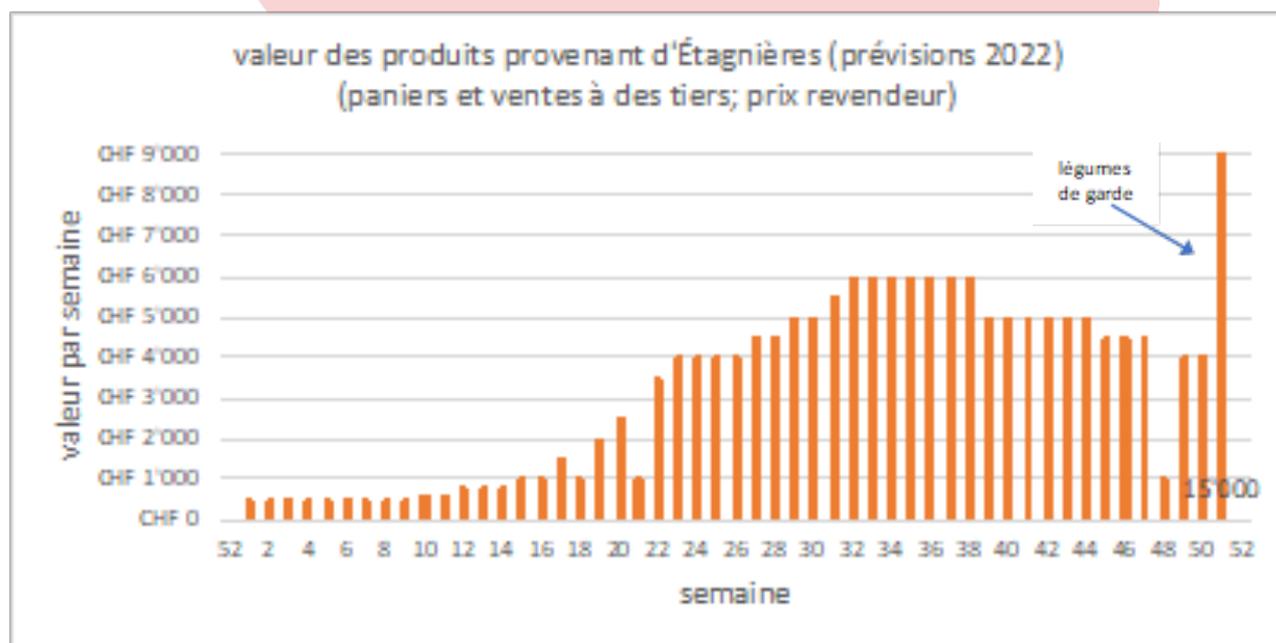
Comment gérer les fluctuations saisonnières de production dans la préparation de nos paniers de fruits et légumes ?

RÉSUMÉ - La diversité du contenu de nos paniers et leur valeur unitaire varient beaucoup au cours des saisons. Ces variations sont dues aux fluctuations saisonnières de la production. Depuis le démarrage de notre propre production à Étagnières, ces variations sont devenues plus importantes car nous devons assurer l'écoulement de nos fruits et légumes pendant le pic de production en été. Cela nous oblige souvent à distribuer pendant l'été des paniers dont le contenu dépasse leur valeur cible. Pour assurer la viabilité financière de la coopérative, ces dépassements de budget doivent être compensés d'une manière ou d'une autre, par exemple en annulant une ou plusieurs livraisons à des moments de l'année où la production est moins importante. Une réflexion à ce sujet est en cours au sein de notre comité élargi pour trouver la meilleure solution possible. Le fonctionnement actuel ainsi que les enjeux à venir vous sont présentés ici.

Vous l'aurez certainement remarqué : le contenu de nos paniers varie d'une semaine à l'autre et au fil des saisons, que ce soit dans la composition ou dans la valeur des produits distribués. Vous vous êtes peut-être déjà demandé comment était définie la composition de nos paniers, et si la valeur de ce que vous recevez correspond bien à ce que vous avez payé.

Voici comment nous procédons : à chaque début de semaine, nos maraîcher·ères estiment au plus près les récoltes prévues provenant de notre production à Étagnières. Le prix de vente de chaque produit est ensuite défini à partir des prix conseillés et publiés sur le site de l'association romande Marché Paysan pour des produits bio vendus en vente directe (prix cibles : au milieu de la fourchette des prix conseillés).

La diversité et la quantité de produits disponibles en provenance de notre champ varient énormément au cours des saisons : entre janvier et mai, notre production est très limitée car nos tunnels ne sont pas chauffés, la production au champ est presque à l'arrêt, et notre capacité de stockage de légumes de garde est limitée (voir graphique ci-dessous).



Pendant cette période, la majorité des produits composant nos paniers provient d'autres producteurs·trices de la région (<50 km) qui disposent d'une grande capacité de stockage de légumes et de fruits récoltés au cours de l'automne précédent. Des produits sont également achetés à l'extérieur à d'autres moments de l'année pour compléter notre production interne. Cependant, sur l'ensemble d'une année, la valeur des produits achetés à l'extérieur devrait représenter au maximum env. 30 % de la valeur totale des fruits et légumes distribués, afin que nos comptes puissent être équilibrés. Les prix des produits achetés à l'extérieur ne sont généralement pas négociés. Au prix d'achat des légumes, nous ajoutons une marge qui permet de couvrir nos frais administratifs et logistiques. Cette marge varie selon la taille des paniers entre 35.5 et 40% du prix de vente qui est comptabilisé pour déterminer la valeur des produits distribués. Pour rappel, sachez aussi que les marges appliquées aux produits que nous achetons à l'extérieur et les prix appliqués à ceux provenant de notre propre production permettent de vous proposer des fruits et légumes à des prix équivalents et parfois mêmes inférieurs aux prix du marché local pour des produits bio d'origine suisse (voir aussi une communication à ce sujet dans la feuille de chou n° 47).

La répartition des produits disponibles entre types de paniers (mini, petit et grand) est réalisée en considérant les critères suivants : valeur cible des paniers, diversité entre paniers d'une semaine à l'autre, équilibre entre types de produits (légumes-feuilles, légumes-racines et parfois fruits), adaptation des quantités et de la fréquence de distribution des différents produits aux habitudes de consommation estimées.

Depuis le démarrage de notre activité maraîchère en 2020, nous avons constaté que pendant le pic de production en été, la valeur totale de notre production hebdomadaire dépasse souvent largement la valeur des produits prévue pour nos paniers, selon le prix cible défini par nos abonnements. L'excédent de production est en partie écoulé via d'autres canaux de vente (épiceries, restaurants, autres producteurs·trices), ce qui nous demande un effort de commercialisation considérable mais nécessaire. Ce qui ne peut pas être vendu via ces canaux parallèles est distribué dans nos paniers. Par conséquent, la valeur de ces derniers dépasse souvent la valeur cible prévue. Pour rappel, sachez qu'un document est disponible sur la page d'accueil de notre site détaillant la valeur effective de nos paniers de chaque semaine.

Une réflexion est en cours au sein de notre comité élargi pour décider de la manière de gérer au mieux l'écoulement de la production excédentaire pendant l'été et les variations saisonnières de la valeur des paniers. L'objectif est d'assurer la viabilité financière de la coopérative dans l'intérêt de nos membres. Pour le moment, nous prévoyons de compenser la valeur excédentaire distribuée pendant l'été par l'annulation d'une ou plusieurs livraisons à d'autres moments de l'année. A ce propos, veuillez aussi noter que les prix des fruits et légumes bio du marché local (prix de nos fournisseurs et prix recommandés par l'ass. Marché Paysan) ont augmenté depuis 2017, entre env. 4 et 26% selon le fournisseur. Cette augmentation se reflète inévitablement dans la quantité de fruits et légumes distribués dans nos paniers qui a diminué d'env. 15% pendant la même période en gardant les abonnements au même prix. Face à cette évolution, nous avons l'ambition dans les prochains 2-3 ans, dès que notre projet maraîcher arrivera à maturité, d'atteindre un équilibre qui nous permettra, on l'espère, de déterminer le contenu de nos paniers en fonction de l'abondance de nos récoltes plutôt qu'en fonction des aléas du marché en lien avec le rapport entre offre et demande. Plus d'informations à ce sujet vous seront envoyées dans les prochaines semaines.

Nous espérons que cette longue explication vous aura permis de mieux comprendre notre fonctionnement et de dissiper vos éventuels doutes. Si ce n'est pas le cas, n'hésitez pas à nous contacter. C'est avec plaisir que nous vous donnerons davantage d'explications.

Ramène ta fraise

Du point de vue botanique, la fraise n'est pas vraiment un fruit, c'est un faux-fruit. Le véritable fruit n'est pas la chair rouge mais les petits grains jaunes, les akènes. La fraise est en fait le réceptacle de la fleur devenu charnu à maturité. Fruit ou fleur, on les déguste avec plaisir au cœur de l'été !