



Demi-journées de travail en famille

Comme annoncé précédemment, trois demi-journées de travail au champ spécialement réservées pour des familles avec enfants sont prévues cette année.

Ces activités auront lieu le samedi, entre 8h30 et 12h30, aux dates suivantes : **25 juin, 23 juillet et 6 août.**

Si vous souhaitez y participer, veuillez s'il vous plaît passer par votre espace membre en inscrivant uniquement les personnes qui seront en mesure de travailler pendant 3-4 heures. Si par exemple vous comptez venir en couple avec deux enfants petits (de moins de 10-12 ans) qui doivent être accompagnés par un adulte pendant la plupart du temps, veuillez inscrire uniquement une personne et envoyer un mail à coordination@p2r.ch pour nous annoncer le nombre de participant.es qui resteront pour le brunch. Si par contre vous venez accompagné-e-s d'enfants et/ou adultes qui peuvent participer au travail pendant une bonne partie de la matinée, veuillez s'il vous plaît inscrire toutes les personnes qui prévoient de travailler. La participation de chaque accompagnant inscrit sera comptée comme 1 DJ de travail supplémentaire. La même règle s'applique d'ailleurs à toutes nos autres demi-journées de travail. Nous nous réjouissons de vous accueillir à une de ces occasions !

Rejoignez notre groupe WhatsApp pour tout savoir sur nos activités aux champs !

Pour renforcer le lien entre notre équipe maraîchère à Etagnières et nos membres et améliorer la communication autour de nos activités aux champs, un groupe WhatsApp vient d'être créé. Si vous souhaitez être mieux tenu-e au courant de ce qui se passe aux champs et recevoir 1-2 fois par semaine des photos, des nouvelles de nos cultures, et des appels à l'aide en cas de grande charge de travail, nous vous invitons à rejoindre ce groupe via [ce lien](#). Ce groupe a vocation d'être une chaîne d'information et non pas un groupe de discussion, vous recevrez donc uniquement les messages de l'équipe maraîchère, qui veillera aussi à limiter les messages qui vous seront envoyés.

Nous avons besoin de vous !

Chaque année, un roulement s'effectue parmi les membres, et depuis quelques mois, nous sentons qu'il devient plus difficile d'équilibrer les départs. Nous cherchons donc activement de nouveaux-elles membres pour le P2R !

N'hésitez pas à en parler autour de vous : pas de liste d'attente pour profiter de nos paniers ! De nouveaux points de livraison dans Lausanne ! L'offre d'épicerie qui s'enrichit régulièrement !

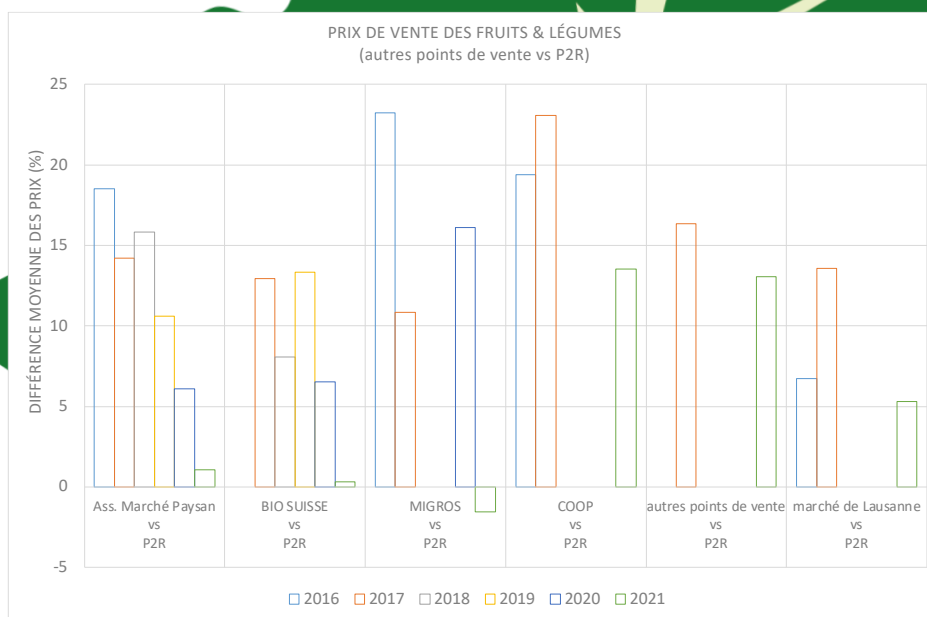
Pour vous encourager dans cette tâche, toute inscription mentionnant votre nom dans le formulaire sous la mention « Comment avez-vous entendu parler de nous ? » sera comptée comme une demi-journée de travail effectuée par vous-même.

Merci d'avance pour votre collaboration !

Plus d'informations sur les difficultés des ACP de la région à trouver des membres en suivant [ce lien](#).

Comparaison des prix de nos produits avec le marché local

Depuis plusieurs années, nous avons l'habitude de comparer les prix des produits que nous distribuons dans nos paniers avec les prix de produits similaires (produits bio d'origine suisse) appliqués par d'autres points de vente lausannois (épiceries, grandes surfaces, stands au marché de Lausanne), ainsi que les prix recommandés par l'association Marché Paysan et par Bio Suisse. Les prix sont récoltés chaque année par 2 ou 3 membres qui effectuent une de leurs demi-journées de travail en s'acquittant de cette tâche (50 à 400 pointages pour chaque comparaison). Le résultat de cette analyse comparative pour la période entre 2016 et 2021 est illustré dans le graphique ci-dessous. Cette analyse montre que les prix appliqués par la grande majorité des autres points de vente et ceux recommandés par les organisations faitières sont plus élevés que les nôtres, même si cette différence a tendance à diminuer au cours des années. Nous précisons que notre objectif n'est clairement pas de brader nos produits, mais plutôt de trouver le juste équilibre entre accessibilité économique de nos produits, viabilité financière de notre coopérative et rémunération équitable de nos collaborateur·rices. Il n'est par conséquent pas exclu que l'avantage comparatif de nos prix par rapport à d'autres points de vente ne puissent pas être maintenu dans le futur. Dans ce contexte, nous vous invitons à considérer la difficulté d'être compétitif·ve·s dans un marché largement dominé par des acteurs industriels, alors que nous avons fait le choix d'une approche qui pourrait être considérée comme artisanale. Nous espérons pouvoir compter sur votre fidélité dans ce défi passionnant et nous vous invitons à nous contacter si vous souhaitez en savoir plus sur ce sujet. La transparence vis-à-vis de nos membres est comme d'habitude de mise et fait d'ailleurs partie de nos valeurs fondamentales (voir aussi l'article 2, al. 7 de [nos statuts](#)).



Crise identitaire

Côte de bette, blette, bette à tondre, bette à carde, bette à côte, côte, poirée, poirée à carde, jotte, joute,... Elle en a des étiquettes, la bette ! En raison de sa large répartition tout autour de la méditerranée et de sa longue Histoire (on la consomme depuis l'Antiquité), cette herbacée charnue connaît mille noms en fonction du lieu et de l'époque. Elle partage aussi son nom scientifique avec la betterave, *Beta vulgaris*... Et oui, ces deux légumes sont en fait dérivés de la même plante, la betterave maritime, mais ayant été sélectionnées tantôt pour la qualité de leurs feuilles, tantôt pour la taille de leur racine. Comme si les pistes n'étaient pas déjà assez brouillées, elle a été baptisée Swiss chard en anglais, donnant l'impression d'origines helvétiques, alors qu'il n'en est rien : elle doit simplement son nom à l'origine du botaniste ayant déterminé son nom scientifique... Décidément, les blettes ont de quoi perdre la tête !