La FAQ du P2R

🥕 Comment sont choisis les fruits & légumes qui sont distribués dans nos paniers ?

Les légumes qui sont cultivés sur notre terrain à Étagnières sont choisis par nos maraîcher·ère·s en essayant de concilier, d'une part, l'envie de diversifier au maximum les cultures, d'autre part, les contraintes culturales (besoins en surface en plein champ et sous tunnel, résistance aux aléas climatiques, ravageurs et maladies, besoins en outillage et machines) et économiques (rentabilité de la culture). Pour les fruits & légumes qui proviennent d'autres producteur·trice·s, la coopérative n'a aucune influence sur le choix des cultures. Au début de chaque semaine de livraison, le coordinateur contacte nos producteur·trice·s pour savoir quels produits sont disponibles en quelle quantité et à quel prix. La composition des paniers est ensuite définie par le coordinateur en privilégiant les produits provenant de notre production à Étagnières, et ensuite, ceux provenant de nos membres producteur·trice·s, en essayant dans la limite du possible de respecter les critères suivants : valeur des produits correspondante à la valeur cible du panier ; maximisation de la diversité d'une semaine à l'autre ; mélange de légumes feuilles, légumes racine et de fruits ; habitudes de consommation et goûts de la majorité des membres ; propriétés de conservation des produits et compatibilité avec notre logistique de distribution (absence de réfrigération dans les lieux de livraison).

🥕 Pourquoi certains fruits & légumes sont-ils distribués si souvent et d'autres si rarement ou jamais ?

Les produits qui sont distribués dans nos paniers dépendent de l'offre qui est disponible sur notre terrain à Étagnières et auprès de la dizaine de producteur·trice·s avec qui nous collaborons plus ou moins régulièrement et qui sont situés dans un rayon d'environ 40 km autour de Lausanne. En accord avec la raison d'être de notre coopérative qui est de promouvoir une agriculture biologique de proximité et à taille humaine, nous évitons de nous approvisionner en produits provenant d'autres régions de Suisse qui sont souvent fournis par des grossistes, car nous tenons à maintenir une proximité géographique et relationnelle avec nos producteur·trice·s. Des exceptions concernant la proximité géographique sont uniquement faites pour quelques produits spéciaux et populaires (par ex. asperges et rhubarbe) qui ne sont pas ou peu proposés par nos producteur·trice·s actuels. Ces contraintes limitent inévitablement le choix de produits qui sont à notre disposition. Il faut aussi savoir que, pour un·e producteur·trice, il est généralement moins rentable de produire une grande diversité de fruits et/ou légumes plutôt que de se spécialiser dans moins de cultures répondant à la demande de la majorité de ses client·e·s, car chaque culture exige des compétences et des infrastructures de production et de stockage spécifiques. La diversité de fruits & légumes pouvant être cultivés par chaque producteur·trice est aussi directement influencée par le prix que les client·e·s sont prêts à payer : plus ce prix est élevé, et plus facilement le·la producteur·trice peut se permettre de diversifier sa production en intégrant des cultures moins rentables et/ou de niche.
Nous invitons aussi nos membres à considérer qu'il est pratiquement impossible de satisfaire les goûts de tout le monde étant donné que le contenu des paniers est uniforme et que les goûts sont individuels…

🥕 Pourquoi les paniers ne contiennent-ils pas plus souvent des fruits ?

La disponibilité des fruits dans notre région est moins importante que dans d'autres régions du pays qui bénéficient de conditions climatiques plus favorables. En hiver, le choix de produits est limité aux pommes et aux poires dont plusieurs variétés sont tout de même proposées, et aux kiwis. Ces fruits sont récoltés en automne et ont l'avantage de pouvoir être conservés pendant plusieurs mois à condition de disposer d'une infrastructure adéquate. La période entre mars et mai est celle où généralement aucun fruit n'est proposé par nos producteur·trice·s qui ont épuisé leur stock des récoltes d'automne. Les premiers fruits à pointer leur nez dans nos paniers pendant le mois de mai sont les fraises, mais leur disponibilité dépend aussi des conditions climatiques et de leur niveau de maturation qui parfois sont incompatibles avec notre logistique

de distribution, vu la fragilité de ces fruits. Les fraises sont généralement suivies de cerises et de raisinets dès le mois de juin, de pommes et poires précoces dès le mois de juillet, de pruneaux et parfois de myrtilles dès le mois d'août, de raisin de table dès le mois de septembre, en même temps que la grand retour des pommes et des poires. Les kiwis, pour leur part, n'apparaissent pas avant octobre-novembre. D'autres fruits ne sont soit pas ou peu cultivées dans notre région (abricots, pêches, figues, coings, cassis, noix, etc.), soit trop délicats pour être distribués dans nos paniers (framboises et mûres).

🥕 **Comment est calculée la valeur du contenu des paniers et quelles sont les marges prélevées par la coopérative ?**

Les prix des produits provenant de notre production à Étagnières sont alignés sur ceux du marché local en circuit court et sur les prix indicatifs de l'association romande Marché Paysan. Les prix des produits achetés auprès d'autres producteur·trice·s ne sont généralement pas négociés. La composition des paniers de chaque semaine est déterminée par le budget disponible pour chaque type de panier (mini, pour deux ou famille). La valeur totale des produits distribués peut varier d'une livraison à l'autre, mais la valeur cumulée des livraisons annuelles s'écarte généralement de maximum 2 francs de la valeur de l'abonnement annuel. La marge prélevée par la coopérative sur le prix de vente des produits achetés auprès d'autres producteur·trice·s varie selon le type de panier entre 35.5% (grands paniers famille), 38.5% (paniers pour deux) et 40% (mini paniers). La marge prélevée sur le prix de vente des produits complémentaires (œufs, pain, tofu, fromages) varie entre env. 20% (pain) et 35% (œufs), et sur presque tous les produits proposées sur notre épicerie elle est de 25%.

🥕 **Pourquoi certains produits sont-ils livrés dans des barquettes en plastique et dans des sachets ?**

L'effort de minimisation de l'empreinte environnementale est au cœur de chaque activité du P2R. Cette préoccupation nous conduit aussi à limiter au maximum l'usage d'emballages. Pour les produits les plus délicats, l'usage d'emballages (barquettes ou sachets) s'impose (fraises, raisin, épinards, rampon, etc.) ou est privilégié (salades, certaines variétés de tomates, cerises, pruneaux) afin d'éviter le gaspillage alimentaire résultant de la détérioration des produits pendant le transport, qui aurait un impact environnemental encore plus important que celui lié aux emballages. Nous invitons néanmoins nos membres à nous retourner les emballages usés car nous les réutilisons (boîtes d'œufs, barquettes en plastique et sachets biodégradables), à condition qu'ils soient intacts et propres.

🥕 **Pourquoi nos produits sont-ils parfois moins jolis que ceux qu'on trouve dans les grandes surfaces ?**

Les grandes surfaces imposent souvent aux producteur·trice·s des standards visuels à leurs produits, les obligeant ainsi à vendre les produits non conformes à un prix réduit, ou parfois même à les jeter. Nous ne souhaitons pas nous aligner sur ces pratiques et préférons distribuer des produits de toutes formes et tailles, sans toutefois faire de compromis sur leurs qualités gustatives et nutritives. Parfois nous distribuons aussi des produits de 2ème qualité qui sont bien sûr achetés et facturés à un prix réduit. Nous encourageons néanmoins nos membres à nous signaler tous les cas de produits de qualité insuffisante pour qu'on puisse en informer nos producteur·trice·s et organiser une compensation.