

Compte rendu du COPIL du 22 mai 2019 :

Nombreux présents

6 producteurs : Nathalie, Francis Aymonier, Simon, Laurent (Beaux Jardins), Laurent Pavy, Sophie

Sébastien (salarié), Manue (CA), Francis Lanchon, Barbara, Michel, Armande, Violaine, Solange, Anne, Hervé

Excusés : Valérie, Nicolas

- Retour sur la visite de la ferme « Coquilles en Bauges » au Montcel faite par Armande, Violaine et Francis

Compte rendu disponible sur le Wiki

Vote : toutes les notes entre 4,5 et 5 – Donc entrée du producteur acceptée

- Armande : contacte le producteur pour lui annoncer la décision, lui demande un texte pour la fiche de présentation (et d'autres photos que celles de Francis s'il le souhaite) avec modèles de fiche fournis par Solange, et lui dit de prendre RV avec Sébastien
 - Sébastien : fait signer la fiche d'exploitation (un exemplaire pour le producteur, un autre dans la classeur géré par Séb), crée le cilpte avec le GRAP, explique le calcul de la commission, organise les livraisons...)
 - Solange élabore la fiche de présentation quand elle a les éléments et la fait parvenir à Sébastien pour impression et plastification
- Compte rendu de la réunion avec Seb, Solange et Denis sur les process, le calcul des marges, les pertes... – cf annexe
Et discussion sur certains points
 - Suivi de l'Entrée des confitures et gelées de Anne Sophie : Francis Aymonier avait contacté Anne Sophie pour lui dire qu'elle pouvait apporter ses produits. Mais il faudra attendre la production de la saison qui commence ...
 - Ferme du Chêne : OK pour ses produits, mais en lui demandant de chercher à faire évoluer ses emballages qui sont en plastique (elle propose de les récupérer sans consigne – mais certains producteurs doutent qu'elles puissent les réutiliser)
 - GAEC du Pré Nouveau, voisin de Dimitri, le producteur d'escargots : propose du saucisson de bœuf. Visite prévue : **Hervé** (organise), Laurent
 - Ferme du Ponant (Johann Bocquet) , élevage vaches laitières 15 vaches, en conversion bio– La Chapelle St-Maurice – a fait une demande (fiche) pour vendre du bleu. Visite décidée, organisée par **Barbara**
 - Farine de Mercy : **Anne** (organise la visite), Francis Aymonier, Francis Lanchon, Solange, après le 15 juin
 - Aurélie, sève de bouleau : elle pourrait rentrer en producteur – pas urgent (février 2020)
 - Ferme lombricole : pour relancer les livraisons de **champignons**, vérifier que Magali (ferme du Chêne) peut faire le transport et voir quel jour

Pour éviter des pertes sur ces produits délicats et chers, l'idée est de s'assurer d'une dizaine au moins de clients prêts à acheter les champignons invendus 2 ou 3 jours au plus tard après le dépôt au magasin

Solange + Sébastien : envoi d'un message aux adhérents pour voir qui est intéressé par un achat régulier de champignons - Panneau dans le magasin pour annoncer l'arrivée des champignons

- Retour sur l'AG de CapBauges :

Nouveaux référents au Copil : Sophie Dussollier et Laurent Pavy.

Une question qui a surpris les producteurs : le temps passé par le magasin pour eux est plus important que pour l'épicerie (remarque faite par le CA de Biobauges) – En réponse : effectivement le temps passé est plus long que lorsqu'il s'agit de faire en une seule fois la commande de multiples produits à Relais Vert , mais c'est depuis le début dans le projet du magasin de favoriser les produits locaux. Sébastien fait remarquer qu'une meilleure organisation a permis moins de perte de temps.

Problème de **la vente de produits locaux en grande surface** : on ne peut pas empêcher les producteurs d'y être présents, mais on leur demande d'être vigilants sur l'avenir et de maintenir des prix à CrocBauges inférieurs (ou égaux) à ceux de Carrefour

Toujours à l'ordre du jour : faire un compartif de prix sur un panier type à CrocBauges, Dans 1 ou 2 magasins Biocoop et à Carrefour. A suivre

Gouvernance de Biobauges : dans le schéma qui se met en place, Solange a le rôle de référent pour le COPIL (pour le moment)

Une réunion « Gouvernance » devrait avoir lieu en juin

ANNEXE I : Extrait du tableau consultable sur le Wiki

<https://lite.framacalc.org/tableau-referents-biobauges>

POLE	Nom du rôle	Référent	Mission	Redevabilités
C I R C U I T S C O U R T S E T P R O D U C T E U R S	COPIL	Solange	Gérer les entrées et sorties des producteurs. Est également le référent du pôle, donc fait le lien direct avec le cercle d'animation interne	<ul style="list-style-type: none"> • Constitue les groupes de visite aux producteurs • Assure le suivi des missions et des délais • Transmet les informations et décisions aux réunions du pôle • Informe les autres groupes de travail éventuellement impactés par les décisions prises
	Animation en lien avec les producteurs		Prévoir et mettre en oeuvre des animations en relation avec les producteurs	<ul style="list-style-type: none"> • prévoir les festifermes • mobiliser autour des manifestations` • transmettre les informations aux autres poles • faire le bilan des actions pour l'AG
	Soutien producteurs		Mettre en place le soutien aux producteurs , sur sollicitation des salariés, du copil ou de cap bauges	<ul style="list-style-type: none"> • etablir les besoins avec le producteur • constituer les groupes en diffusant l'information auprès des bénévoles • s'assurer auprès du producteur de l'efficacité de la démarche • informer le copil des actions engagées

ANNEXE II

Réunion « Producteurs » le 21 mai avec Seb., Solange et Denis.

Objet :

- comprendre et améliorer le process
- comprendre le calcul des marges
- réfléchir au traitement des pertes
- préparer la réunion du Copil du 22/06/19

A priori, cela concerne les producteurs, mais certains points concernent aussi les fruits et légumes provenant de Relais Vert.

Le process.

Le producteur qui arrive dépose le Bon de Livraison (BL) et met ses produits en rayon et/ou dans le stock (Ghis, Ferme du Caban, Ferme du Parquet, Val Gelon, poulet, pain, JLuc et Nadège...ou se contente de poser les cartons)

Il n'y a pas de contrôle de conformité entre le BL et la livraison physique, sauf pour le pain (erreurs fréquentes) ; le système marche à la confiance et il serait coûteux pour tous d'être dans une logique de contrôle général.

Certains producteurs marquent sur le BL les invendus en « retour » ; ils sont donc déduits du stock et rentrés en « pertes » dans la base informatique Odoo gérée par le GRAP. Cette façon de faire devrait être étendue à tous les producteurs.

Qui déclenche la livraison ?

Les producteurs livrent leurs produits quand ils en ont, sans qu'il y ait forcément commande.

Certains vérifient les stocks lors de passage au magasin.

Livraison régulière, quotidienne pour le pain, hebdomadaire pour d'autres.

Quand il faut du réappro et avec certains fournisseurs (ex. bière, vin, spiruline...), la livraison se fait à la demande du magasin

Remarque

Certains producteurs apportent leurs invendus suite à un marché et cela peut expliquer certaines pertes au niveau du magasin

- la pain non vendu à la Charniaz apporté au magasin le mercredi soir ; cela concerne parfois des quantités importantes pour des pains qui seront déclassés le jeudi midi
- des produits de Jean Luc invendus sur le marché (attention : risque sur le maintien des produits au froid ?)

Faut-il maintenir cette pratique ?

Saisie des BL : Seb le fait, après correction éventuelle, dans le logiciel Odoo, chaque semaine ou au minimum tous les 15 jours

Produits délicats comme les champignons : nécessite de lancer une commande auprès des « clients », d'organiser la livraison... c'est du temps. Peut-être faudrait-il un bénévole pour s'en occuper ?

Les marges.

La part qui revient aux producteurs (taux de marque) est calculée suivant la formule :

$(\text{PrixVente HT} - \text{PrixAchat HT}) / \text{PVente HT}$, **soit 0,8 du prix d'achat HT** pour tous les producteurs.

Par contre, la marge du magasin sur les fruits et légumes provenant de **Relais Vert** est variable, peut-être en partie pour tenir compte du prix de vente des produits producteurs et ne pas trop pénaliser ces derniers (c'est Hélène qui faisait ce type d'ajustement).

Il est convenu de regarder de plus près les volumes de vente pour définir ensuite un taux de marge commun, pas inférieur à 31%.

En ce qui concerne les commandes spéciales en quantité pour des clients, le magasin a décidé de ne plus accorder de remise de 10% comme précédemment, dans la mesure où ces commandes demandent un travail de préparation particulier.

Une réunion associant Com Finances, Ethique, Copil et Magasin est à organiser avant ou après l'été pour définir la politique de marge à suivre.

Les pertes.

Les pertes sont à mieux analyser et devraient faire l'objet d'un travail du magasin lorsque l'équipe de salariés sera stabilisée :

- comparer les données Odoos entre livraisons et ventes
- prendre en compte la préparation des cagettes par les producteurs (arrosage d'eau des salades par ex)
- invendus dus à un produit de présentation médiocre pour le client
- déduire les pertes dues à la reprise de produits évoquée ci-dessus...

D'une façon générale, il faut porter une plus grande attention aux clients : produits attractifs, information, réapprovisionnement, prix... ; sur ce dernier point une réflexion est en cours avec la commission Ethique sur l'abaissement du taux de marge sur des produits courants.

Par exemple, les légumes « fatigués » seront retirés du rayon plus tôt, avec une remise de 30%, et s'ils ne sont pas achetés dans la journée, ils seront mis en perte. Ainsi, il n'y aura que des beaux légumes en rayon et les légumes « fatigués » resteront attractifs.

COPIL

Entrée d'un producteur au Copil

- Les membres du copil font la visite, rédigent la fiche d'exploitation et font le compte rendu lors d'une réunion du Copil qui se prononce sur l'entrée du producteur
- Un membre du Copil s'occupe de notifier la décision au producteur. Si oui, suivre l'élaboration de la fiche de production
- Si le producteur est accepté, il prend RV avec Sébastien (accompagnement possible d'un membre du Copil), afin de recueillir les données administratives (qu'on peut lui demander à l'avance, notamment type d'établissement, taux de TVA), faire signer la charte, expliquer le calcul de la commission et organiser les livraisons (quand ? comment ? combien ?)

Questions à clarifier sur les décisions entre Copil et salariés :

- Dans quelles situations le salarié doit-il en référer au Copil
 - Quelles décisions peut-on prendre sans réunion (par mail : faut-il que tout le monde réponde ?) et demander au salarié de mettre en œuvre ?
 - Exemples :
 - 1 Si nouveau produit dans une gamme existante (ex autre garniture de pizza) : le salarié peut décider (mais demander la composition des ingrédients) et en parler la réunion de Copil suivante
 - 2 Changement important dans le processus de fabrication ou nouvelle gamme : en référer au Copil
 - 3 une proposition peut se faire par mail à tous les membres du Copil avec réponse au référent s'il n'y a pas de réunion prévue rapidement. Chacun pourra dire OK ou nécessite une décision en réunion
- Points 1 et 2 : tout le monde a été OK lors de la réunion du 22/05
Point 3 : cela a été discuté – à valider au prochain Copil