

## CR COPIL 23 septembre 2019:

### Présents

**Magasin** : Sébastien, Cyril

**Producteurs** : Nathalie (Sources du pain), Magali (Ferme du Chêne), Francis (Abeille Verte), Laurent (Bau'Jardins), Sophie ( Ferme du Caban), Laurent Pavy (La Marmotte)

**CA** : Hugues

**Consommateurs** : Hervé, Solange, Armande, Francis

**Excusés** : Michel, Barbara, Valérie, Nicolas

*Compte rendu rédigé par Solange*

Présentation rapide des présents (en particulier des nombreux producteurs) à Cyril, qui vient de prendre la fonction de coordinateur du magasin et avec qui nous avons eu le plaisir d'échanger lors de cette réunion de rentrée animée.

#### ▪ **Visite chez le producteur de fromage bleu à La Chapelle St. Maurice**

Compte rendu de visite par Laurent Pavy : les pratiques de cette petite ferme en conversion bio, ne posent pas de problème, mais la dégustation de fromage a été décevante : quasi pas de bleu dans ce qui ressemble à une tomme, avec un goût jugé acide ou amer.

Conclusion : pas d'entrée de ce producteur pour le moment : nous sommes ouverts à un autre essai s'il y a une évolution dans la fabrication et le résultat.

*Voir avec Barbara si elle veut bien lui communiquer cette décision*

#### ▪ **Visite chez le producteur de blé et farine Mercy**

Compte rendu par Solange et oui unanime à l'entrée de ce producteur. Une seule réserve : le COPIL souhaiterait qu'il s'engage dans une démarche de certification ,avec Nature et Progrès, comme il l'a évoqué lors de la visite.

*Sébastien l'informe et met en place la gestion de son nouveau statut de producteur*

#### ▪ **Demande d'entrée d'un éleveur (Bellecombe, Caroline Petit) pour la viande**

*Sébastien lui demande de remplir la fiche de candidature*

Une visite pourra être organisée avant le prochain Copil après concertation par mail

Note : Marine Caron a peu fourni cette année, rien depuis juin (ildevait y avoir une livraison fin août) ; le COPIL est OK pour qu'il y ait un autre apport (Marine Caron OK)

#### ▪ **Visite à faire: producteur de saucisson de boeuf (Le Montcel)**

*Laurent Pavy et Francis Lanchon s'en occupent*

#### ▪ **Nouveaux produits : sirop et baies séchées d'aronia (Dagmar Azzolin).**

Le Copil valide l'entrée de ces produits qui avaient été en fait déjà mis en rayon pour l'été avec l'accord de qq membres du Copil. Problème de séchage des fruits (qq retours suite à moisissures).

#### ▪ **Nouveaux produits proposés par Nathalie Corbier :**

- vinaigre de cidre aux fleurs de sureau en petites bouteilles de 25 cl : accepté (malgré une réserve sur les bouteilles en verre)
- Petits tubes très fins contenant des fleurs de souci , ou des fleurs de mauve, ou du sel aux herbes : refusé, à cause des emballages plus décoratifs que fonctionnels. Par contre
- OK pour le sel aux herbes en petits pots de 120g.

- **Constat baisse de moitié des ventes fromages chèvre Ghis**

En fait ce sont les **tomes** dont les ventes ont été divisées par 2 entre 2019 et 2018, sur les mois de juin, juillet et août. Entre février et mai, il y a eu très peu de ventes, mais c'était pour fournir en priorité une AMAP.

Le chiffre de vente de l'ensemble des autres produits (fromages frais et séchés) est resté sensiblement stable. Il ne semble donc pas que ce soit l'introduction des carrés frais de brebis qui ait une influence, peut être plutôt l'élargissement à tous les autres fromages (fromages de Yenne, tome des Bauges, dont le total des ventes est 2,5 fois plus important que celui de la tome de chèvre, ..)

Remarques des consommateurs présents : à plusieurs reprises dans l'été, ils n'ont pas pu acheter de tome de chèvre car il n'y en avait plus , ou parce qu'ils ont oublié de demander lors du passage en caisse.

Proposition de **mettre les fromages plus sous le regard des acheteurs en les installant côté entrée au-dessus des cartons**. Cela semble faisable (déjà étudié par Sébastien et Denis)

Il faudrait aussi améliorer la communication autour des fromages ? voir avec commission com ?

Si on réorganise la banque actuelle de la caisse en enlevant les fromages, il pourrait y avoir un peu de place pour les gâteaux que Nathalie souhaite fabriquer (mousse fruits, royal chocolat et saint honoré) ?

Discussion au passage sur les ingrédients des pâtisseries et autres **produits transformés** : demander aux producteurs d'indiquer **la composition détaillée**, soit sur le produit (comme fait sur les pizzas), soit à côté.

**Emballage des biscuits** : Nathalie souhaite proposer, en plus du vrac, ses biscuits en sachets, comme elle le fait au magasin, ce qui permet une meilleure présentation pour un cadeau. Discussion sur problème des emballages qu'on cherche à diminuer

Il est décidé de proposer ces biscuits en sachets, mais en supprimant des biscuits industriels d'un coût comparable (pas les biscuits basiques pas chers), et en mettant à côté « biscuits disponibles en vrac ».

Par ailleurs, les boîtes de biscuits vrac sont à renouveler (il en faudrait 2 par type de biscuits pour faciliter le réappro). *Nathalie s'en occupe*

- **Retour sur les problèmes de début de saison légumes et début de discussion appro légumes pour la prochaine saison**

Il y a eu un problème dans l'organisation entre les 4 maraîchers pour se répartir les livraisons de légumes au magasin sur un tableau qui n'a pas été abouti : du coup, tous les maraîchers n'ont pas été inscrits dans les prévisions.

**Différents points de vue se sont exprimés à propos des légumes en magasin cet été :**

- Importance d'avoir des **légumes frais locaux**

- **Le rayon légumes doit toujours être fourni , notamment en légumes « essentiels »** (salades, pommes de terre, carottes, oignons, tomates en été, courgettes). Il y a eu des moments dans l'été où il y avait des cagettes vides  
Les salariés du magasin cherchent à mettre en avant d'abord les produits locaux, quitte à laisser parfois juste qqs légumes (les moins beaux, les salades les plus petites...) avant de renouveler avec des légumes de la plateforme (point de vue des consommateurs)
- **Difficulté pour les producteurs d'ajuster à la demande, peur d'avoir des pertes** si livraison trop importante
- Les consommateurs souhaitent une **diversité** et avoir le **choix**, par exemple plusieurs variétés pour certains légumes
- **Sur le prix** : prix jugé parfois élevé par le magasin et les consommateurs (pommes de terre primeur par ex). Il faudrait proposer aussi le « même » légume venant de la plateforme ou d'un autre producteur à un prix plus abordable (ex pommes de terre à moins de 3 euros, tomates rondes, ...). Sachant que si c'est le même légume, ce n'est pas le même produit, mais les clients aimeraient avoir un choix en termes de prix  
Francis (Abeille Verte) dit que ses légumes sont plutôt moins chers à Croc que dans les Biocoop qu'il fournit et que les conditions en Bauges impliquent plus de travail (ex couverture des salades dès les premiers froids, culture sous serre)
- Retour sur le problème des **pertes liées au dépôt vente**, pour les produits ultra frais à risque : est ce que le dépôt vente est adapté à cette situation ? ne faudrait-il pas plutôt que le magasin achète les légumes sur le mode « fournisseur », avec même prix final pour le client (point de vue producteur) ?  
Rappel du contentieux avec l'Abeille Verte pour la saison 2017/2018 : du ressort de la Commission Finances et du GRAP

#### **Propositions :**

- pour les légumes essentiels, partager les livraisons entre 2 producteurs : un binôme pour chaque légume ? avec des variétés bien différenciées, pour éviter les erreurs de caisse. Proposition faite par le magasin et les consommateurs\* -cf Note
  - prévision dès maintenant des plannings de culture des producteurs pour répondre à la demande de Biobauges – **OK pour tous , réunion à organiser, Sébastien s'en occupe.**
- **Ordre du jour non épuisé...**
- des questions avaient été ajoutées le jour même et n'ont pas pu être abordées :
- producteur de vin ne répondant pas à l'appel de faire baisser ses prix à carrefour
  - retour sur modalité de fonctionnement entre prod et magasin.
  - demande d'infos concernant le petit marché bio : pérennité, agrandissement, emplacement, politique de prix...
  - demande aux prod, le % de leur CA à croc bauges
- rappel des conditions du partenariat prod/croc: appro minimum, journée d'animation, mise en rayon rapide...
- suivi des produits validés par le copil, inventaire des fiches prods et leur utilisation

**Il ne faudra pas tarder à faire une prochaine réunion !**

**Essayer de tenir le rythme de 6 à 8 semaines entre les réunions**

\*Note (Solange): avant la finalisation de ce compte rendu, Francis a exprimé son désaccord avec cette proposition. A étudier lors de la réunion prévue avec les maraîchers.  
Pas facile de rendre compte de cette discussion Légumes, qui a donné lieu à un long échanges j'ai essayé de noter les points de vue des uns et des autres