

Coop de Solidarité des Jardins du Pied de Céleri



Qu'est-ce qu'on à fait en 2019?

- 225 paniers (4 points de chutes)
- Kiosque à la ferme (50% de la marchandise)
- Marché Atwater,
- Resto Local (3)
- CHUSJ (St-Justine)
- 3.5 hectares bio



Mise en marché collective en institution publique

CAPE
Équiterre

Bons plans ?

NON!

Projet 2019

- Renégociation des prix
 - Cibler les produits fortement commandé et rentable à produire.
- Créer des commandes prévisionnels
 - Faire comprendre saisonnalité

Projet 2019

- Jumeler l'approvisionnement avec un point de chute en ASC
 - 50 paniers en milieu institutionnel (1200\$)
- Rédaction d'un guide de conservation pour institution.
 - Habitude de plusieurs livraisons semaine

Plus d'aliments dans les institutions de la Santé

Une meilleure conservation
des produits bio et locaux



Octobre 2019

CAPÉ

Tableaux de références – les bonnes pratiques

Dans cette section vous trouverez des tableaux détaillés illustrant les conditions idéales pour les légumes et fruits les plus utilisés. Les fruits et légumes sont regroupés selon l'échelle de température et le taux d'humidité idéale pour leur conservation optimale. De plus, le type de contenant suggéré est inscrit pour chaque légume, aidant à contrôler l'humidité relative de l'air entourant le légume.

Tableau 1. Conservation des légumes et fruits qui requièrent une basse température et une humidité relative élevée

Légumes	Temp idéale (°C)	Humidité relative (%)	Temps de conservation	Type de contenant
Aneth	0-5	95-100	7 jours	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Betterave batte	0-5	95-100	7-10 jours	Bacs fermés
Bette à carde	0-5	95-100	7 jours	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Carotte	0-5	95-100	4-5 semaines	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Carottes batte	0-5	95-100	10-14 jours	Bacs fermés
Céleri	0-2	95-100	10-14 jours	Bacs fermés
Betterave	0-5	95-100	1-3 mois	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Brocoli	0-4	95-100	7-14 jours	Bacs fermés/boîtes claires
Celeri-rave	0-5	95-100	4-6 mois	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Chou chinois	0-5	95-100	3-6 mois	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
CHOU POMMÉ (étié)	0-5	95-100	3-6 semaines	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Chou pommé	0-5	95-100	6 mois	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Chou-rave	0-5	95-100	3 semaines	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Cartaudine	0-5	95-100	7-10 jours	Bacs fermés/ Sacs plastique perforés
Épinards	0-5	95-98	7-14 jours	Bacs fermés/



Mise en marché collective

- Attributions des cultures par producteur
 - Assurer une mise en marché constante
- Cahier de charge
 - Standard de qualité
 - Standardiser l'emballage



Mise en marché collective

- Prise de commande
 - Plateforme web vs excel/courriel
- Facturation
 - Par les bureaux de la CAPE
 - Redistribution aux producteurs
 - 7% frais d'admin pour les marchés d'été et d'hivers



Évaluation de points de vente

	Panier	libre service	Semi-gros	institution
valeur	1200\$	1200\$	900\$	840\$
livraison	4hr	1hr	2hr	15 min
Emballage	0\$	0\$	75\$	37.5\$

Stabilité des commandes pour quelque produits seulement.

La demande doit d'abord venir des chefs

- Si les couteaux ne veulent pas de produits bio-local, alors rien de sert d'insister.
- Même niveau de gestion qu'avec les restaurateurs privé. Le prix est moins bon.
- Nous sommes encore dans un système du plus bas soumissionnaire.
- Aucune prime pour le biologique.



Producteur vs Institution

Mise en marché idéal

Prix élevé

- Vente tiré (pull)
- Expérience Client
- Qualité du produit
- Image de marque
- Communication

Bas prix

- Vente poussé (push)
- Ferme hautement productive avec gros volume et petite marge...?

Quel est le besoin?

Producteur vs Institution

- Première transformation pour le bio?
 - Légumes racines et courges
- Le marché direct est saturé ou en croissance?
- Image?
- Conscience?
- Volontée de travailler avec des produits vrais et frais?

MERCI

?