

### Le CA, les équipes, le fonctionnement

Réunion du Conseil d'Administration focalisée « production ». On y a notamment discuté approvisionnement fruits et légumes, boucherie, note de conduite pour compléter la charte. Pour info, les réunions de programmation concertée des cultures avec les maraichers ont lieu les 5/11 et 12/11. Une réunion générale avec tous les producteurs se tiendra en janvier.

### Informations – débats

- **La Coopérative est-elle dans les clous... pour les 9 premiers mois de l'année 2024 ? -> Le tableau de bord des ventes :**
  - Du 1/1 au 30/9/24, Paysans-Artisans a vendu pour 6.908.793€ de marchandises (le budget adapté prévoit 7.002.960€). Les mois de juillet et août ont été corrects (par rapport aux prévisions), le mois de septembre a été franchement mauvais (surtout en magasin). Ventes = + 9,5% par rapport à 2023 (explications pour partie par une augmentation de volume, pour partie par une augmentation des prix).
- **Formation Collaborateur Circuit Court 2<sup>ème</sup> édition** (Paysans-Artisans / IFAPME) : la formation a démarré. Avec 13 stagiaires (9 stagiaires à temps plein et 4 stagiaires en stage « réduit »).
- **Paysans-Artisans pour tous – accessibilité de nos magasins à des ménages qui se trouvent en situation de précarité (carte de réduction 50% - intervention publique pour les 50% restants)** : le partenariat actuel avec les organisations fonctionne plutôt bien. Retours positifs. Décision d'étendre le dispositif à d'autres organisations.
- **Enquête de satisfaction auprès des clients.** Plus de 600 questionnaires rentrés. Dernier rappel sera lancé.

### Décisions

- **Approvisionnement en fruits et légumes** (43% des ventes de PA cet été) – **note stratégie générale**
  - 1) Les saisons sont compliquées, les plantations et récoltes retardées, les conservations des légumes moins bonnes, les volumes moindres. Crainte de manquer de légumes en fin de l'hiver et au printemps 2025. Solutions : recherche de nouveaux producteurs extras ; + voir avec les coopératives partenaires en Espagne, en France et en Sicile si légumes.
  - 2) Faire passer des coopérateurs extras en coopérateurs actifs, pour qu'ils rejoignent la programmation concertée : Epicurie sans restriction + Grow et Belgobio mais en 2<sup>ème</sup> pour la programmation (groupement - plus gros).
  - 3) Pour les fruits, entrée de la Coop Alimentaire de Tournai en extra, pour avoir des poires bio calibrées pour les écoles (les poires des Vergers de la Vallée sont en conversion bio).
- **Nouveaux producteurs :**
  - **Epicurie** (coop). Gilles Flameng, maraicher situé à Serville. En conversion bio. Livre PA en extra depuis 4 ans.
  - **Grow** (coop). Coopérative de producteurs, travaillent sur sol vivant à Walhain. Livre PA en extra depuis plusieurs années. Verdures et légumes d'été (courgettes, aubergines, tomates)
  - **Belgobio** (coop). Groupement de 5 fermes situées à La Bruyère, Wasseiges, Thismes et Geer. Surface de stockage et de lavage en commun. Pommes de terre et légumes d'hiver. En bio.
  - **Coop Alimentaire de Tournai** (extra). Qui commercialise notamment les poires des Vergers de Bary. Cfr ci-dessus.
  - **Belle et Chocolat** (coop). Bio, partenariat avec Original Beans pour sélection des fèves de cacao, achat juste prix...
  - **Atelier de l'Artisan** (coop). Pour des poulycroc et des nuggets d'abord. Probablement de la charcuterie par la suite. Approvisionnement : poulet de Julien, œufs Censier,...
- **Note de conduite « PA-producteurs » :**
  - Les principes fondateurs de PA sont rassemblés dans une charte, document de deux pages qui étaye la vision générale. Cette charte est signée par les producteurs lors de leur entrée dans la coopérative.
  - Les principes sont toujours d'actualité et partagés. Mais certaines phrases doivent être étayées et (re)débattues, pour rester fidèle à notre vision tout en s'adaptant à la situation. Des exemples : comment matérialise-t-on la transparence sur le mode de production (pour le paysan) et quel est le degré de tolérance sur l'approvisionnement pour les produits transformés (pour l'artisan) ? PA achète en direct des producteurs... et des groupements de producteurs. Que dit-on sur ces groupements ? Quid quand les produits sont faits « à façon » ?...
  - Réunion producteurs le 18/11 (reportée en janvier depuis lors), pour en discuter. Approbation par un prochain CA.
- **Boucherie** : nombreuses inquiétudes face à la baisse drastique de la vente de produits boucherie, aux diverses insatisfactions des clients, au peu d'informations sur les perspectives de changement. Explications sont données au CA sur la situation (compliquée) et sur l'opération de reprise en cours. Informations à venir.

### Prochains rendez-vous :

Festival AlimentTerre (8/10) ; marché Circuit Court place d'Armes (19/10) ; GT précarité alimentaire (4/11) ; GT textile (6/11), Décryptage pub pour la malbouffe (à fixer en nov et déc). Prochains CA : 19/11.