

Colloque bio pour tous! 2021 - CETAB+

Le potentiel, les défis, et les facteurs de succès de la production de paniers d'hiver à la ferme Cadet Roussel

Présentation de Anne Roussel et Arnaud Mayet. Le 18 Février 2021

1- Historique de la ferme

- 1970 Achat de la ferme par Jean Roussel. 30 Ha en Friche. Il travaille sur une ferme laitière en même temps. Veut faire des endives! Première vache a la ferme
- 1976 Arrivée Madeleine. 40 Ha en location pendant 35 ans pour Céréales, foin et légumes racines (Jean arrête de travailler à l'extérieur) (78 à 83 naissent 4 enfants) Construction d'un gros hangar isolé pour la culture des endives, d'un frigo pour près de 200 bennes de bois.
- 1980 Certifié bio
- 1990 Certifié biodynamique
- 1976 à 1995 Production de légumes d'hiver : endives, poireaux, céleri-rave et échalotes française, printemps : asperges, été : tomates, concombre, laitues. Livraisons à des particuliers, des restaurants européens Montréal, Québec, de grossistes (vente à Ottawa, Boston, partout Qc) et magasins de produits naturels.
- Troupeau de 25 vaches de pâturages, 3 truies gestantes, 250 poules, poulets (99 je veux dire!)
- Culture de blé mou, blé dur, sarrasin, chanvre, tournesol, seigle, orge, avoine, soya, utilisation d'engrais vert. Seul apport de fumier : celui-là même de la ferme.
- 1995 Jeunes de Montréal (avec ASEED), dont Laure Waridel, proposent les paniers à la fin du printemps 20 paniers, agrandissements du jardin familial. Directement les paniers d'hiver suivent les paniers d'été. Plus facile à faire car tout installer!
- 1996 Création d'Équiterre de l'ASC
- 2000 Début des démarches de la Fiducie avec Protec-Terre : Comment prendre sa retraite quand on a beaucoup de dettes en restant en accord avec ses valeurs?
- 2002 Anne revient à la ferme familiale
- 2008 Madeleine prend sa retraite (plus de production de volailles)
- 2009 Arrivé d'Arnaud (il y a déjà 4 serres de construites)
- 2010 Anne et Arnaud prennent la relève, Fondation de la Fiducie foncière d'utilité sociale FUS "Les blés dansants". LA terre sera protégée BIO à perpétuité. On arrête de louer les 40Ha, arrêt de la culture de céréales, arrêt de faire le foin, passage de 350 paniers d'été 20 sem. et hiver 10 sem. à 250 paniers été 20 sem. et hiver à 8 sem. 10Ha de terre s'en vont en location pour grandes cultures bio.
- 2011 Ouverture de la boutique à la ferme ouverte 1.5 jr/sem., à l'année. Incendie de la grange, diminution du troupeau à 10 vaches. 2013 Jean prend officiellement sa retraite
- Anne et Arnaud plantent un verger de 150 noisetiers pour ajouter au verger de 50 pommiers de Jean et Madeleine. Ils rénovent les bâtiments, construisent 2 nouvelles serres. Remonte la fertilité des champs qui était rendue bien basse. Remonte tranquillement le nombre de paniers...

En 2021 :

- 14 employés dont 7 québécois, 2 japonais, 4 mexicains, 1 guatémaltèque, 1 français!
- Paniers prémontés (ça toujours été comme ça)
- 450 d'été 20 semaines, 400 d'hiver 12 semaines aux 2 sem. Seulement 6 sem. sans panier en mai et juin! Et 2 sem à Noël!
- Boutique ouverte à l'année 1.5j/sem.
- Quelques restaurants
- Revenu annuel de 600 000\$ sur 5Ha de légumes
- On fête les 50 ans de la ferme, les 10 ans de la Fiducie, les 26 ans de paniers!

2- Comment on s'organise

- Comptabilité

- i. Comptabilité de janvier à décembre mais la "saison" est sur deux ans (par exemple été : juin à nov. 2020, hiver : nov. à mai 2021) remis à un an (comptabilité 2020), cad l'année de production (achat semences : janvier 2020 jusqu'à la rentrée d'argent des paniers d'hiver : décembre 2020), on ne se fit pas sur les mois de livraisons, mais sur ceux de ventes. Nous considérons les revenus quand ils rentrent dans le compte. « Rubrique 4 en compta ».
- ii. OU comme Richard Favreau préfère, une autre façon est de voir l'argent des paniers comme une dette. Il rentre alors les transactions dans les « rubriques 1 et 2 de la compta ». Il émet les factures après avoir livré les légumes.
- iii. Les légumes dans le frigo sont déjà vendus dans la comptabilité, inventaire de fin d'année important pour le fiscaliste pour faire balancer les chiffres!
- iv. Nous avons une comptable qui fait notre tenue de livre etc., super efficace!
- v. Nous utilisons le système informatique du RFF, nous en sommes très contents.
- vi. Nous avons l'option auto-renouvellement de saisons en saisons avec le système du RFF qui donne 10\$ de rabais aux gens. À VOIR CAR AVEC LES LISTES D'ATTENTES QU'ON A AVEC LE COVID, RABAIS PAS VRAIMENT NÉCESSAIRE... À méditer!
- vii. Nous avons environ 75% à 80% de rétention d'année en année.

- Espace

- i. Bâtiment frais, chauffé, hors gel. 1800pieds carrés pour 250 paniers prémontés à la fois, cossins d'été (emballeuse à concombre, table de tri, espace balance, emballages...). Plancher de béton mouillable. Lift
- ii. Salle de lavage d'hiver
 1. Eaux usées hors gel.
 2. Dompeuse, Convoyeur, Laveuse à légume racines

iii. Gestion du Frigo :

Cela demande de la concentration lors des récoltes et un bon chauffeur de lift! Nous avons plus de 20 variétés de légumes dans le frigo près de 120 bennes, (section sec, section humide) la tenue du tableau de ce qui se trouve où est essentielle! Il nous est arrivé de penser qu'on avait 4 bennes de carottes mais c'étaient des poireaux... Ce n'est pas le même temps de conservation et de préparation, c'est plate. Les bennes du fond ne seront accessibles qu'à la fin février!

- Quelles variétés se conservent plus longtemps? Mettre les plus résistants au fond!
- Conditions de récoltes : pluies le jour même, ou la veille? Toutes info qui peut jouer sur la conservation
- Équilibrer le frigo pour ne pas avoir à bouger plus de 10 bennes pour faire un panier... Bouger 15 bennes prend 3 à 4hrs de lift, s'il fait plus de zéro c'est possible de les mettre dehors, sinon notre hangar peut en prendre 10 maximum... Avec les années c'est plus facile. On est plus ordonné!
- Calendrier
 - i. 6 Janvier, on planifie les livraisons d'été 2021 selon les dates de livraison d'hiver 2022, en assurant d'avoir deux semaines de pause pour les fêtes de fin d'année.
 - ii. 15 Aout, liste des possible récolte avec quantité estimé dans les champs, préparer les paniers éventuels dans un tableau Excel de suivi de ce qu'on met dans le panier pour organiser le frigo
 - iii. 1 Septembre on décide du prix du panier et nombre de semaines de livraisons, confirmer les points de livraisons et les responsables.
Il y a 4 points de livraison de 30 à 100 paniers chaque jeudi après-midi.
 - iv. 4 septembre lancement de la saison, ouverture des inscriptions. Priorité aux abonnés d'été, ensuite aux abonnés des autres hiver etc.
- Temps
 - Combien d'heures pour faire les paniers physiquement ? voir tableau plus bas
 - Quoi chaque jour ? C'est super d'avoir une routine sur la semaine pour l'organisation d'équipe (employés-bénévoles) pour 400 paniers d'hiver!
 - Nous avons 4 employés d'hiver : 2 x 50hrs et 2x 25hrs de nov à mai
Plus Arnaud et Anne
Plus 2 à 3 bénévoles ou woofeurs pour les mercredis – jeudis!
 - Nous avons l'incroyable chance d'avoir une Susan, qui depuis 18 ans est bénévoles à Mtl, devant son ordi! C'est une geek! C'est elle qui s'occupe de notre Facebook, de notre site, des inscriptions avec le système du RFF, qui reçoit les courriels et appels qui attrait aux paniers uniquement! En temps d'inscriptions : février, octobre, elle peut faire du 40hrs/sem... Sinon rarement en bas de 15h/sem.

DANS LE HANGAR TOTAL D'HEURE : employés 150h bénévole 20h

<u>Samedi</u>	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
-Laver les bacs, les placer	-Finir de mettre les oignons -Éplucher poireaux -Semer les pousses de tournesol.	-Nettoyer choux, choux chinois, radicchio ou pains de sucre -Laver les légumes racines avec machine	-Préparer les paniers -Récolter pousses de tournesol -Emballer pousses et mesclun	-Chargement -Préparation boîte d'échanges -Imprimer liste des abonnés	-Tenir la boutique 9h à 18h -Vider le camion -Planter Endives
-Trier et mettre les oignons dans les paniers	-Peser faire bottes de poireaux	-Mettre les courges dans paniers -Récolter mesclun	-Préparer commande des abonnés et 1-2 restos	-Livrer départ 14h jusqu'à 21h -Préparation de notre boutique à la ferme ouvre de 16h à 20h -Ménage	-Entretien serres (désherbage, arrosage...) -Préparer des commandes s'il y a ou prendre de l'avance pour lundi
1 personne	2 personne	2 à 3 personnes	3 à 6 personnes	3 personnes	2 personnes

DANS LE BUREAU OU ATELIER : employés 20h bénévoles 20h proprio 60h

<u>Samedi</u>	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Dimanche</u>
Répondre aux courriel, appels, remplir paperasse subventions, certifications	Planification de la saison à venir (semence, employés, quantité champs etc)	Aller chercher les légumes à d'autres fermes (pommes ou courges ou patates...)	Planification de la saison à venir (semence, employés, quantité champs etc)	Répondre aux courriel, appels, remplir paperasse subventions, certifications	Faire tremper les pousses
Implication dans des comités		Courses de ferme		Construction, Ménage, Réaménagements	Écrire le Légume Loquace
1 personne	1 personne	1 personne	1 personne	2 personnes	1 personne

DANS ÉTABLE OU ENTREPÔT : bénévoles 15h + proprio 30h/sem

Tâches quotidiennes et ponctuelles à notre ferme l'hiver qui demandent une personne de plus : (On veut dire par ces exemples, que vous devez penser à vos activités d'hiver pour la ferme et votre famille avant de vous lancer dans les paniers d'hiver!!!)

- Sortir le fumier des vaches, prendre soin des animaux (vaches, volaille, cochons)
- Déneigement de la ferme : prend 2 hrs à chaque "brassée"
- Mécanique : réparation ou rénovation de machinerie pour mieux vivre la prochaine saison
- Surveiller les températures, rongeurs, taux d'humidité dans les serres et bâtiments...

- Matériel

i. Frigo humide

Permet de laisser les légumes à l'air libre dans des caisses ajourée sans perdre de qualité. Incontournable pour les légumes racines. Favorise la circulation de l'air et donc ralenti le pourrissement. LA conservation est un facteur CLÉ.

ii. Bennes de bois, lift

Panier d'hiver= plus de manipulations. Augmenter le volume de manipulation. Fini les bacs de 30Lbs. Là on brasse 600Lbs a la fois, avec un lift. Idéal =une benne de bois= un item dans le panier.

iii. Laveuse à légumes

Barate style auto-construction capé. Lavage 1T/H alimentée par le lift, vide-palox.

iv. Camion fiable, pas isolé

Un camion qui démarre BIEN. Avec une lumière. Seulement 2 livraisons sur 12 où l'on craint pour le gel des légumes pendant la tournée.

v. Petit matériel : chargeur, sèche-cheveux, pompes à eau, graisse

Pour parer les attaques du froid, on va avoir besoin de certains accessoires, qui permettent de se tirer rapidement des situations embarrassantes, surtout les premières années.

Un chargeur qui démarre les véhicules. Un sèche-cheveux qui dégèle les portes et les robinets, des pompes à eau qui évacuent les eaux sales loin des installations et des chemins, de la graisse pour que les choses ne collent pas entre elles. Comme en été, mais x3

- Points de livraison
 - i. Pas forcément les mêmes en été qu'en hiver. Même quartier, mais différent.
 - ii. Plus difficile à trouver qu'en été
 - iii. Considérer une location, ménage après
- Relations abonnées
 - i. Légume Loquace® pour communiquer les infos pratiques : légumes peu connus. Expliquer que le prix est sur la saison
 - ii. Faire adopter les légumes d'hiver
 - iii. Responsable de points de livraisons : gestion des stocks

3- Éléments spécifiques pour le calendrier de production

- En serre
 - i. Tunnel froid
 1. A l'automne, on déchaume VITE les cultures d'été pour semer des épinards. On n'arrache pas les tomates pendant l'hiver. On ne finit pas forcément plus tôt, mais on déguéline.
 2. Semis d'épinards à Noël : récolte le 7 Avril.
 3. LA stratégie : On déchaume vite et on sème le plus de batch possibles pour étaler les récoltes
 4. Chaufferette au propane pour protéger la date de récolte.
 5. Pas de bâche, nous avons essayé, pour éviter le manque de lumière doit être ouvert souvent et dur de trouver le temps d'ouvrir et fermer quotidiennement!
 6. La première d'avril, toutes les légumes semées accélèrent d'une manière quasi incontrôlable. Prévoir 7 jours mais pas plus. On dirait que tout ce qui a été semé entre le 1^{er} octobre et le 1^{er} décembre peut s'achever brutalement.

La recherche avance : le 11 février, réunion sur la production en climat frais, - Adapter le calendrier de semis pour 4 cultures de climat frais sous abris;

- Comparer les cédules de semis et la capacité de rendement pour 3 types d'abris (serre froide, serre minimalement chauffée, mini tunnel) et faire une analyse des coûts de production associés;
- Documenter la rentabilité d'un chauffage minimal;
- Développer différentes stratégies et moyens de diffusion pour les thématiques abordées : visites, journées techniques, fiches techniques et capsules vidéo.
- En champ
Dernier semis : grosse batch, TRES IMPORTANT

On cherche à récolter le plus tard possible car l'entreposage coute cher quand il fait encore la douceur d'automne. Donc le frigo n'arrive à zéro degré que vers la mi-décembre.

Date de derniers semis de légumes d'hiver		
Légumes	date	Précision
carotte 120j	21-juin	
carotte 62j	08-juil	
betteraves	15-juil	
rutabaga	15-juil	
choux chinois	01-juil	
choux raves	09-juil	
mache	05-sept	
choux 90j	03-juil	transplants
pain de sucre	19-juin	
chou rouges 120j	20-juin	transplants
radicchio	24-juin	

4- Éléments spécifiques de l'itinéraire technique

- plus de semis directs car racines= plus de désherbage en été
- plus de petites graines, carottes+++, crucifères racines+..
- plus tard dans le champ pour finir la saison, dernières grosses récoltes fin octobre
- plus tard possible pour conservation, moins de temps dans le frigo
- plus tard pour le sucre, maturation
- pas de légume dans le champ (mythe des carottes sous bâche)TROP RISQUÉ
- serre froide, jour de cueillette à prévoir et plan B

5- Potentiel de la demande des consommateurs

- Plus facile à trouver les partenaires d'hiver que les partenaires d'été avant le COVID. Contrairement à ce qu'on peut penser, ce ne sont pas tous les mêmes abonnés l'hiver que l'été.
 - i. Certaines personnes sont à mobilité plus réduite par les temps froids
 - ii. Certaines personnes n'aiment pas (ou pense ne pas) aimer les légumes d'hiver
 - iii. Certaines personnes vont plus près de chez elles!
 - i. On a plusieurs abonnés du RFF dans d'autres fermes qui arrivent pour l'hiver
 - iv. Leur fermier d'été ne fait pas de panier (ces personnes ne repayent pas le 18\$ au RFF)
 - v. L'été ils ont un jardin mais ne font pas assez de production pour avoir leurs légumes l'hiver
- Fidéliser les abonnés

C'est vraiment un bon sentiment d'appartenance à sa ferme que de recevoir des paniers 46 semaines dans l'année. Avec l'info-lettre les gens se rapprochent de leur assiette et de la Vie à la ferme. C'est apprécié de savoir ce que font nos fermiers. Depuis la crise le sentiment de "chance" s'est aussi exprimé! Pendant les 6 à 8 sem sans panier, les gens nous demandent ce qu'ils vont manger !!! Quand les gens prennent un panier d'hiver, ils se sentent plus impliqués que l'été, plus "fidèle"!

6- Les facteurs de succès

On peut dire qu'il y a un avant et un "maintenant qu'on connaît le Covid"! Vu l'engouement pour les paniers en général, on est moins stressé de faire des paniers VRAIMENT l'fun. Les gens sont simplement contents d'avoir des légumes simples. On se dit qu'on pourrait en profiter pour se casser moins la tête... Réflexion à méditer! Quand même voici ce qui fait un panier "réussit" :

- Fruits
Les pommes, un grand classique (petits fruits congelés)
- Comment avoir un panier "balancé"
On doit vraiment changer : ÉDUQUER la pensée de "l'hiver on mange juste des choux, rutabagas, carottes, patates..."
Chaque semaine nous visons 8 ou 9 items :
 - i. Toujours des oignons, ail ou poireaux (ou 2 de ceux-là!)
 - ii. Courges, facile à mettre on aime bien la musquée de Provence qui se découpe (besoin d'un permis de transfo du MAPAQ) donc prolonge la saison.
 - iii. Toujours des carottes
 - iv. 3 légumes racines par livraison comme : pommes de terre, betteraves 5 / 12 livraisons, céleris-raves, choux-raves, panais, patates douces 2 fois sur 12 selon les récoltes d'automne, panais, topinambours pas plus que 2 fois, navet, rutabagas...
 - v. 2 légumes à manger râpés ou en salades cru : choux 5/12, choux chinois 2/12, radis d'hiver 8/12 avoir une belle variété : radis noir, rouge, blanc, vert, melon d'eau.

- vi. 1 légume amère pas toutes les semaines : radicchio, endive, pain de sucre, pissenlit au printemps
- vii. 1 produit transformé (en conserve, séché, congelé...) on l'appelle : " Le rayon de soleil de la livraison" voir point d
- viii. Verdures le maximum qu'on a : mesclun de laitue/ crucifère épicé/de kale, épinards, claytonia, mizuna, mâche, printemps : oseille, livèche, pissenlit
- ix. Attention de ne pas mettre des légumes "semblables" dans le même panier, le rôle éducatif est grand : panais/daïkon, betterave/radis noir, choux rouge/radicchio, pain de sucre/choux chinois, choux-raves/ radis verts ou melon d'eau ...

- Produits transformés

Constituent des plans B, rendent le panier le fun, occupent les journées d'automne pluvieuses, nous faisons pesto, fines herbes séchées, choucroute.

Faire affaire avec des artisans dans le domaine : ATTENTION DANS LE PANIER AVEC LE RFF, ÇA DOIT ÊTRE CERTIFIÉ BIO. Comme on a des transfos à notre ferme, certains collaborateurs passent par notre certification bio car ce sont nos légumes dans leur transfo.

Kimchi, choucroute et lactofermentations : Symbiose Alimenterre, Artisan du vivant...

Jus de pomme, vinaigre de cidre de pomme, pommes séchées : Verger Domaines Roka etc.

Jus de carotte, poudre d'ail, fleur d'ail congelées : Vallée des prairies

Bleuets congelés : Collectif la Giroflée

Haricots séchés, Roma, Flageolets, Pois jaunes, lentilles : Ferme Valton Osiris, Coop Agrobio, Nature Highland etc.

Champignons séchées ou frais... etc.

- Produits à vendre à côté

- i. Nous avons la boutique en ligne dans le système du RFF pour tout surplus de légumes ou pour ouvrir l'éventail, vu que pas de patates dans le panier chaque livraison... et pour faire connaître des produits de notre boutique à la ferme.
- ii. Nous vendons à part ce qu'on ne connaît pas la quantité exacte, donc on ne prend pas de commandes : œufs, pommes.
- iii. Attention, c'est vraiment pour arranger les clients, pas vraiment de profit là-dessus, exemple œufs acheté 6\$ à des producteurs du coin, vendu 7\$ à nos abonnés...
- iv. Attention, depuis le covid, argent content plus difficile, nous avons mis en fonction l'ardoise dans le système du RFF pour que les gens puissent payer un fois par mois par carte de crédit.

- Arrangements

- i. Vacances : avec le système du RFF super facile, les gens ont accès à leur calendrier et déplacent leurs paniers quand ils veulent et s'ils n'en veulent pas 2 à une autre

livraison, il le mette à l'ardoise, si \$ de l'ardoise pas prit à la fin de saison, rabais sur l'inscription suivante, nous n'avons rien à gérer.

- ii. Si tempête (si covid) quand panier raté, l'abonné peut reprendre son panier à la fin d'une livraison s'il y a des paniers non-réclamés.

- Boite d'échanges

- i. Parce que les goûts sont dans la nature!
- ii. Pour éviter la redondance chez les abonnés pas assez inspirés
- iii. Pour rendre l'expérience vraiment chouette
- iv. Pour passer des petits surplus, nous ne mettons pas des légumes qui sont déjà dans les paniers cette semaine-là!
- v. Depuis le covid, une boite qui réceptionne et une boite que pour prendre, les gens pour qui cela importe moins, peuvent prendre dans la boite "dépôt". Cela oblige à mettre moins de légumes (3 par boite), mais plus qu'une boite pour avoir un choix qui se voit sans toucher!

7- Côté financier

<u>Dépenses</u>		<u>Revenus</u>		
MO salariés	38 800	Paniers	180 000	
Légumes produits et achetés	118000			
Loyer des points de livraison	840	Frais de gestion chargé aux abonnés chaque saison	11 000	25\$+tx x (459 abonnements d'hiver moins 19 abonnements échanges services ou famille)
Transport (Farnham et livraison)	3890			
Administration	2000			
RFF (paiement avec système+stripe)	5000			
Paniers échanges travail ou famille avec Responsable point de livraison	7600			
Achat pour revente	10260	Vente au point de chute	12000	
Total	186 390	Total	203 000	
Différence 16 610\$				

- Revenus :

- i. Prix du panier, même prix depuis 4 ans, au début on mettait 12 items, maintenant 7 à 9. Nous avons 2 formats petit : 30\$/2 sem. et gros 48\$/2 sem. en 2021, on pense augmenter le prix du panier 33\$ et 52\$? On ne met pas le gros le double du petit, car avec le produit transformé et la portion de fruits ou verdure c'est souvent le même peut importe la grandeur de panier.
- ii. Prix des légumes, nous ajustons notre liste de prix au mois de mars tous les ans selon les prix observés durant l'année en faisant une légère augmentation en % selon les légumes ou famille de légumes. La veille

des prix du RFF par région aide bien! Après nous y allons selon nos dépenses pour certains légumes qui ont été plus dur à produire.

- iii. Décision du nombre de semaine selon les récoltes de l'automne, c'est pourquoi nous décidons chaque année le nombre de semaine de livraison selon les stocks. Parfois 10 semaines de livraison... On vise 12 et depuis 3-4 ans c'est ce qu'on fait! Merci aussi aux autres fermes du réseau qui parfois pallient nos manques de certains légumes!
- iv. Produits transformés Attention que le prix du produit ne soit pas plus de 1/4 du prix du panier, pour nous panier à 30\$ ne dépasse jamais 7\$, donc pas beaucoup de profit à faire avec ces reventes. Ne pas hésiter à demander aux artisans de diminuer les quantités dans les emballages pour que le prix concorde avec les besoins. (Attention à l'affichage sur les étiquettes dans ces cas-là!)

- Dépenses :

- i. Les salaires : Il est difficile de sortir un chiffre de "paye" exacte pour la mise en marché des paniers d'hiver puisque des heures de nos employés sont consacrés à notre boutique, au bureau, à la préparation de la saison suivante et à l'entretien des cultures qui chevauchent les saisons! Pour les 4 salaires d'hiver, de novembre en mai, cela nous coûte net 38 800\$.
 - ii. Les achats de légumes
- Nous achetons d'emblés les légumes que nous ne produisons pas : Ail, courges, pommes de terre. Nous nous permettons d'acheter jusqu'à 3 légumes par hiver et souvent il nous arrive d'acheter les fins de stocks des légumes des fermes de la région, nous les passons en premier car nous ne pouvons jamais être certains des conservations des autres fermes (conditions de récoltes)
- Attention avec le RFF 50% du panier doit venir du producteur
- iii. Les achats de produits transformés

Les produits transformés à la ferme ou achetés sont rentables puisque vendus plus cher que ce qu'ils nous coutent! Nous faisons une marge entre 1.3 et 1.5. Dans ce tableau nous les incluons avec achats de légumes et légumes produits chez nous!

Conclusion : EST-CE QUE LES PANIERS D'HIVER SONT RENTABLES? : OUI

Bien sûr l'organisation est importante pour faire des paniers d'hiver, cela prend du temps sur le repos hivernal et sur les planifications de l'année à venir, mais c'est non négligeable d'être avec notre famille et d'avoir l'honneur de nourrir nos abonnés à l'année.

Profit d'environ 15 000\$. A ajouter à cela les autres avantages non monétaires;

- Avoir la satisfaction de vivre pleinement de son entreprise, sans travailler à l'extérieur
- Fidéliser nos abonnés, beaucoup de beaux commentaires années après années
- Maintenir des activités à la ferme à l'année : Boutique et paniers
- Occuper l'espace, rentabiliser les installations : Frigo, lift, locaux
- Être autosuffisant ou presque en alimentation nous nourrissons notre famille!
- Être sur place pour faire les travaux d'hiver : mécanique, rénovations, planification, entretien...
- Employabilité à l'année longue, rétention des employés.