

# La gazette de l'association



informer

partager

proposer

agir

avril 2022

## Nos partenaires

Dans le précédent numéro vous étiez présenté Relais Vert, notre plus gros fournisseur : par sa taille, la diversité des produits disponibles, la périodicité des livraisons. Celles-ci sont hebdomadaires, de 1 500 € en gros, deux fois par semaine en saison pour un chiffre double.

En complément, pour certains produits indispensables ou une marque demandée par un.e client.e, Natura Ventoux travaille aussi, mais plus modestement, avec de petites et moyennes entreprises : Les Biolonistes, Biolive, Probabio, Provenance Nature.

Ces fournisseurs ont de 2 à 13 salarié.es, seule l'une d'elle près de 50.

La périodicité des commandes va de 3 semaines à 6, 8 mois et un an selon la nature des produits. Quant aux montants des commandes passées auprès de ces PME, en en ramenant les chiffres à une semaine, ils vont de 24 à 100 €.

Il s'agit donc de jongler avec tous les aspects qui jouent sur la gestion des stocks, des commandes et des livraisons. S'ajoute à cela la fluctuation saisonnière de la clientèle, au-delà des habitué.es pères. Avec la crise sanitaire et sociale, ces dernières années ont été particulièrement complexes.

## Coût de l'alimentation : une réalité multiforme

Pouvoir d'achat, alimentation saine, équité sociale, revenu décent des agriculteurs... Tous ces thèmes se croisent et s'entrechoquent parfois.

Comment expliquer le prix de l'alimentation ? Quels facteurs entrent en jeu ?

En prenant l'exemple des fruits et légumes<sup>1</sup>, qui représentent 20,13 % des ventes à Natura Ventoux, faisons un état des lieux : Entre le maraîcher diversifié de Salérans installé sur 1.5 ha et travaillant à deux temps pleins et les légumiers spécialisés alimentant la plateforme de Relais Vert qui travaillent de grandes surfaces avec des salariés et de la mécanisation, les économies d'échelle ne sont certes pas équivalentes.

Entre la plaine du Rhône ou le grand Ouest (grandes régions productrices) et les Baronnies, les facteurs de productivité (climat, eau, fertilité des sols) ne sont pas comparables. Et, si on compare les logistiques mises en œuvre pour l'approvisionnement, il va de soi qu'il est plus simple et rapide de livrer en coopérative que de fournir chaque client : le coût de la mise en marché pour les producteurs représente 25 à 30% du prix de vente, en moyenne, sur le territoire des Baronnies !



Alors que faire ? Les clients doivent-ils / peuvent-ils supporter des coûts de production variables ? Peut-on envisager des systèmes de vente où la solidarité compenserait les inégalités ? A-t-on la volonté de mettre en pratique des valeurs de justice sociale ?

Sans parti pris ni jugement, ce sont des questions que tout consommateur sera amené à se poser. Et Natura Ventoux pourra peut-être mettre en œuvre les solutions proposées.

1. Voir le tableau comparatif et l'article *Marché solidaire sur notre site*, [naturaventoux.blogy.fr](http://naturaventoux.blogy.fr), rubrique "Débattre et agir".

## Ménages et huile de coude

L'association Natura Ventoux emploie certes des salarié.es mais compte aussi sur la participation des bénévoles en magasin, pour l'acheminement de certains produits et pour toutes les bonnes idées. N'hésitez pas à proposer une aide ponctuelle ou régulière, à faire des suggestions.

## De leurs champs à la boutique

"**Pourquoi pas**" : Pascale et Philippe cultivent avec passion leur **spiruline** depuis 2014 à Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, au coeur du Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales.

Pascale est sophrologue de formation, tournée vers diverses disciplines permettant d'accéder au bien-être intérieur. Philippe, agronome, vient du monde des plantes médicinales.

« Notre ferme à taille humaine permet d'apporter soins et attentions à chacune des étapes de la production au conditionnement :

- eau provenant d'une source pure et contrôlée,
- culture sans pesticides ni OGM, loin de toute source de pollution, en voie de labellisation biologique prévue pour 2022,
- séchage solaire à basse température (<42°C) préservant toute la qualité des nutriments de la spiruline.

« Nous savons qu'en tant que petits producteurs artisanaux locaux, la qualité est notre seul atout face aux importations industrielles. Dès 2015 Natura Ventoux a reconnu cet engagement et nous a accueilli dans sa boutique.

« Nos valeurs :

- engagement pour une agriculture biologique,
- adhésion aux circuits courts bénéficiant à chacun : une des clés de la réussite pour une agriculture durable et saine, garante de la pérennisation de fermes à taille humaine, de consommateurs bien nourris et de paysans heureux,
- besoin de sens dans notre travail : faire un produit sain, dont nous pouvons être fiers. Notre "contrat moral" : vous offrir le meilleur.



La spiruline est proposée en brindilles ou en comprimés 100% purs, sans aucun additif ou agglomérant. Des sachets de 100 g permettent une cure de 4 semaines.



## Les projets avancent

\* **Tester sur place nos produits** en présence de nos producteurs, vers la fin juin : ça vous dit ? Une initiative qui avait plu par le passé et que nous pourrions renouveler.

\* A la vente ou en échange solidaire : **les semences bio** sont de nouveau là. Les présentoirs des semences paysannes et de la grainothèque ont fait peau neuve. Triez vos réserves, échangez vos surplus en les apportant au magasin.



## De la boutique à votre table

Vous avez peut-être partagé en magasin, en février, des **moëlleux au chocolat et farine de coco**. En voici une recette revisitée.

Pour 6 parts généreuses, il vous faut : 3 œufs, 135 g de chocolat noir, 15 ml de lait demi-écrémé, 100 ml de crème liquide, 50 g de farine de coco, 15 g d'amidon de maïs, 60 g de sucre.

- Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
- Faire fondre chocolat, crème et lait à feu très doux en mélangeant. Laisser refroidir.
- Séparer les jaunes des blancs.
- Blanchir au fouet à main les jaunes et le sucre.
- Ajouter le chocolat fondu tout en fouettant.
- Incorporer la fleur de maïs et la farine de coco.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à la préparation précédente.
- Verser dans un moule en silicone.
- Enfourner 18 à 20 minutes, pas plus ! Laisser refroidir avant de démouler et déguster.



Retrouvez d'autres recettes sur notre blog : [naturaventoux.blog.fr](http://naturaventoux.blog.fr)