

# Réflexion sur le prix du panier :

## Avant-propos :

Repenser le prix du panier est une problématique importante. Dans notre société actuelle, on constate qu'il y a un contraste entre nos besoins fondamentaux et leur valeur marchande. Pourtant, la nourriture est essentielle pour notre survie et on ne l'achète pas à sa juste valeur. Ce fait a des conséquences plus vastes, car il touche directement les personnes qui se trouvent derrière ces objets et ces aliments.

Les événements récents de la crise du lait de 2008 le prouvent également. Les producteurs laitiers se battaient contre le prix du lait qui était trop faible. Ils produisaient à perte. Et les produits n'étaient pas payés à leur juste valeur. De plus, le travail des agriculteurs n'est pas assez reconnu ce qui cause la disparition de ce métier fondamental dans les campagnes.

Actuellement, nous sommes dans une logique internationale. Par conséquent, la concurrence est exacerbée, ce qui génère une baisse des prix des matières premières agricoles. La distance entre consommateur et producteur est grande. Il n'y a plus de contact entre les deux. La seule manière de les atteindre est au travers des intermédiaires des circuits de distributions de nos supermarchés. C'est pour toutes ces raisons que la réflexion sur le prix du panier au sein des Gasap s'est mis en place.

L'objectif général est de permettre aux consommateurs d'avoir une représentation plus claire du coût. Mais également d'établir un prix qui ne soit pas trop élevé pour les consommateurs. En ces temps de crise, les consommateurs ont tendance à se procurer les produits les moins chers possible. Acheter des produits dans un système alternatif comme les Gasap est un acte citoyen. Et l'objectif le plus important est surtout d'essayer de fixer un prix juste et rémunérateur en fonction de la manière dont le producteur travaille afin qu'il puisse couvrir ses coûts de production et d'exploitation et de lui garantir un revenu décent. Par conséquent le prix doit être ni trop élevé ni trop faible.

Fixer un prix n'est pas évident, il faut tenir compte de tous les éléments qui le constituent. Le prix varie en fonction de plein de critères comme la manière dont le producteur travaille, les conditions climatiques, la main d'œuvre, les équipements utilisés...

Voici différentes méthodes pour recalculer le prix d'un panier ainsi que des outils utilisés par différents acteurs dans ce domaine.

# Le coût de revient + une marge.

**Le coût de revient** d'un objet ou d'un service comprend tout ce que ces derniers ont coûté à un moment donné et dans un état déterminé. Il correspond au coût complet d'un bien au stade final. On détermine le prix de vente dans le but qu'il couvre le coût de revient. Le prix de revient comprend toutes les charges liées à la production d'un produit, comme la main d'œuvre, le transport,... On distingue deux types de charges : les charges directes que l'on peut incorporer directement dans le coût. Les charges indirectes que l'on répartit à travers toute la production. Ce sont des charges générales comme l'eau, l'électricité,...

**La marge** se définit comme étant la différence entre le prix de vente d'un produit (PV) et son prix d'achat (PA). Marge brute = PV HT - PA HT. La marge brute permet de rembourser les frais de commercialisation comme les locaux, le personnel, le stock,... Ce qui apporte un profit sur la vente. Si on additionne les marges, on couvre les frais de fonctionnement.

Le coût de revient et la marge sont difficiles à établir. Ils dépendent beaucoup du marché économique international. Jacques Vanoye président de la commission communication des producteurs français de pommes explique ce constat. « Dans le prix de revient de la pomme pour le producteur, il faut savoir que 60 à 70 % du prix est lié à la main d'œuvre, pour la taille, la récolte et le conditionnement principalement. Il est clair que des pays où la main d'œuvre est moins chère ont un prix de revient moins élevé, malgré les frais d'approche du marché européen. »<sup>1</sup>

## Cas pratique :

Christian de la ferme **Bio Champ d'Ail** est un agriculteur de Nalinnes. Ce producteur a une grande exploitation de 13 ha et demie entièrement consacré aux maraichages. Il produit en moyenne 30 à 50 légumes différents et il est labélisé BIO. La distribution de ses produits se déroule sur des marchés, chez les grossistes et au Réseau des Gasap. La manière dont il a calculé le prix des paniers des Gasap, s'est fait au travers de **fiches de cultures**. Le but est d'identifier les coûts de production pour chaque légume. On tient compte de l'usure des sols, des amortissements, de l'irrigation, du matériel, du transport, du rendement,... L'agriculteur rajoute une marge aux prix obtenus.

TABLEAU 1

Coûts de production des pommes de terre d'après le PCA et l'ABS (club d'étude Pdt)

	D'après le PCA		D'après l' ABS	
	Coûts de production 2008		Coûts 2008	Pronostic 2009
<b>Frais sortie champ (€/ha)</b>				
- Plant	500	500	700	
- Engrais	350	350	450	
- Phyto	750	750	825	
- Entreprise	470	500	500	
- Fermage	300	350	350	
- Mécanisation (entretien, combustible, ...)	310	310	310	
- Amortissement (hors infrastruct. de stock.)	180	380	380	
- Autres	160	160	160	
<b>Total sortie champ (€/ha)</b>	<b>3.020</b>	<b>3.300</b>	<b>3.675</b>	
<b>Main-d'oeuvre sortie champ :</b>				
40 h x 12,5 €/h (€/ha)	500	500	500	
Marge de risque (15 %)	365	365	500	
<b>Total sortie champ (M.-O. incluse) (€/ha)</b>	<b>3.885</b>	<b>4.165</b>	<b>4.675</b>	
Kilos nets payés (kg/ha)	44.000	44.000	44.000	
<b>Coût sortie champ (M.-O. incl.) (€/100 kg)</b>	<b>8,83</b>	<b>9,47</b>	<b>10,63</b>	
<b>Stockage (€/ha)</b>				
- Investissement (bâtiment + ligne de mise en				
stockage + intérêt)	1.050	1.050	1.050	
- Perte de rente	100	100	100	
- Antigerme	100	100	100	
- Perte de poids	285	285	285	
- Energie/main-d'oeuvre	300	300	300	
<b>Total stockage (€/ha)</b>	<b>1.835</b>	<b>1.835</b>	<b>1.835</b>	
<b>Coûts pour 8 mois de stockage (€/100 kg)</b>	<b>4,17</b>	<b>4,17</b>	<b>4,17</b>	
<b>Total (€/ha)</b>	<b>5.720</b>	<b>6.000</b>		
<b>TOTAL (culture + stockage) (€/100 kg)</b>	<b>13,00</b>	<b>13,64</b>	<b>14,80</b>	

Tableau : <http://www.sillonbelge.be/fr/article/5311.aspx>

<sup>1</sup> <http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/aliments/articles/9219-pommes-questions-itw.htm>

Voici, un résumé du travail d'A. ZIMMERMANN et S. AUBERT BRÜHLMANN du Service romand de vulgarisation agricole en Suisse, ils ont fait une « **Analyse économique des activités d'une exploitation agricole par les coûts de revient** » durant quinze ans. Ils ont donné les premiers résultats en 2001.

Le coût de revient est utilisé pour faire une analyse précise des activités d'une exploitation agricole. Le SRVA Service romand de vulgarisation agricole a créé une approche simplifiée du coût de revient, qu'ils ont testé sur leur réseau d'exploitations agricoles. L'objectif est « *d'approcher le coût de revient de l'ensemble des produits issus des activités d'une exploitation agricole; d'analyser la structure des coûts ainsi que de déterminer la marge qui reste pour rémunérer le travail de la famille et les capitaux propres investis dans l'exploitation.* »<sup>2</sup>. La marge nette d'une activité est trouvée par le calcul de la prestation et des coûts totaux, soit le coût de revient mais en ne tenant pas compte de l'intérêt calculé des capitaux propres et de la prétention de salaire (tableau 1). Ensuite, on répartit les coûts sur l'ensemble des activités en suivant quatre clés de répartition (tableau 2).

Pour plus d'information : « *Analyse économique des activités d'une exploitation agricole par les coûts de revient* » A. ZIMMERMANN et S. AUBERT BRÜHLMANN du Service romand de vulgarisation agricole en Suisse.

**Tableau 1. Terminologie: approche de la marge nette d'une activité.**

Vente des produits, modification des stocks, mouvements internes et externes + Paiements directs	
= Prestation	= coûts totaux (coût de revient sans l'intérêt calculé des capitaux propres ni les prétentions de salaire)
- Coûts spécifiques - Coûts de structure	
= Marge disponible pour la rétribution du travail de la famille et des capitaux propres investis dans l'exploitation	
- Intérêt calculé des capitaux propres - Prétentions de salaire de la famille	
= Marge nette	

**Tableau 2. Clés de répartition des coûts sur les activités (branches de production) d'une exploitation agricole.**

	Répartition selon...	Origine de la clé de répartition
Coûts spécifiques	Comptabilité	Comptabilité
Coûts machines	Heures de traction	Budget de travail FAT
Coûts bâtiments Intérêts des capitaux propres et étrangers Frais généraux	Prestation (importance) ou estimation	Comptabilité ou agriculteur
Fermage et améliorations foncières	Surface	Fiches PER
Main-d'œuvre	Heures de travail	Budget de travail FAT

<sup>2</sup> « *Analyse économique des activités d'une exploitation agricole par les coûts de revient* ». A. ZIMMERMANN et S. AUBERT BRÜHLMANN du Service romand de vulgarisation agricole en Suisse.

# Le prix de vente du grossiste ou le prix du marché + une marge.

La plupart des producteurs se basent sur le prix du marché pour vendre leurs produits. Mais ce n'est pas une garantie de pérennité, le marché est instable et fluctuant. Par conséquent leur revenu change tout le temps. On l'a vu en 2008, avec la crise du lait qui a poussé les producteurs laitiers belges à se former en coopérative Fairbel. Pour le marché : c'est la loi de l'offre et de la demande qui prévaut.

**Le grossiste :** Ce type de commerce se singularise par le fait que des grossistes se procurent de grands volumes de produits chez le fabricant. Et ensuite ils les revendent dans une quantité plus petite aux détaillants.

**Le prix du marché** se base sur le marché de Rungis. C'est un marché de gros de produits frais, plus précisément un marché d'intérêt international. La concurrence y est exacerbée. 1200 entreprises y sont implantées. On y trouve le cours des produits qui sont diffusés quotidiennement.

La méthode du prix du marché ou du grossiste + une marge, permet de garantir un prix fixe, puisque lorsque le prix du marché ou du grossiste diminue, on augmente un peu sa **marge**.

## Cas pratique :

**AgricoVert** est une coopérative à finalité sociale et solidaire au service des producteurs écologiques. Ce projet a comme objectif de créer de l'emploi et de sensibiliser les consommateurs à une alimentation plus saine. Il a débuté en décembre 2010 avec la mise en place de paniers.

Trois groupes de travail ont été créés : Fixation des prix/ plan de cultures/ vente de paniers ; Accompagnement des producteurs et Mise en place du Hall Relais (conception/réflexion). Le premier nous intéresse tout particulièrement. Pour la méthode de fixation du prix, Ils prennent **le prix de vente du grossiste et y apposent une marge de 5%**. Mais un travail est en cours, il consiste à faire des fiches d'estimation du coût de production d'un produit en tenant compte des différents paramètres comme la surface en ha, les travaux du sol, le fumier, la récolte, le stockage, la livraison... dans le but de dégager les coûts réels et d'estimer un prix. C'est un processus à long terme, qui se fera sur plusieurs années. Ce projet recherche une harmonie aux niveaux du prix et que cela soit cohérent par rapport au marché.

AgricoVert travaille avec des maraîchers, des éleveurs qui sont labélisés Bio ou en conversion. Cela permet d'avoir une garantie face à la tentation d'utiliser des intrants chimiques lorsque l'on constate que la récolte va mal. Les producteurs ont installé un système de parrainage pour les jeunes producteurs. C'est un projet social qui vise à valoriser l'emploi des producteurs et à favoriser un développement local. Ils travaillent selon la Sociocratie, c'est-à-dire une entente mutuelle et une auto-organisation.

Pour plus d'information : <http://www.agricover.be/>

# Un salaire mensuel divisé par le nombre de paniers.

Cette méthode permet aux producteurs de vivre décemment. Le but principal est de montrer qu'il est possible de se retirer du marché économique pour ne pas être dépendant et subir ses aléas. Contrairement à ce que pensent différents économistes, dans ce cas-ci, d'une certaine manière le travail peut se passer du système économique. Cela correspond à une rémunération directe du producteur.

**Une somme par mois** que l'on divise par le nombre de paniers. Cette dernière est choisie par le producteur lui-même. Tout dépend par conséquent de ce que le producteur aura besoin pour le bon fonctionnement de son exploitation. Donc, le prix des paniers peut varier d'un producteur à l'autre, en fonction de la manière de cultiver, de la taille de l'exploitation, de la main d'œuvre, du statut d'accès à la terre....

## Cas pratique :

Les associations françaises, « **Intelligence verte** » et « **Le Jardin Potager** » font un projet de **Maraichage éthique**. Il se situe sur la ferme Sainte-Marthe en Sologne. Les associations fournissent du matériel et des formateurs du centre de formation bio Ste Marthe accompagnent les maraîchers. Ces derniers travaillent sur une parcelle de 0,5 à 1ha. Ils peuvent choisir la variété des légumes qu'ils produisent. Ils ont une certaine liberté dans leurs heures de travail. Ils ont signé une convention de partenariat avec les associations. Le but est qu'un maraîcher arrive à produire environ 100 paniers sur un hectare par semaine. Sur une période de 8 mois pour commencer, qui augmentera à 10 puis à 12 mois. Le prix du panier est transparent, il comprend les coûts suivants : le terrain, l'achat des matières premières, l'achat des équipements, la logistique, le coût du maraîcher indépendant, la formation et la gestion du projet. Ce projet redéfinit le revenu attribué aux producteurs car les maraîchers gagnent une somme de 2000€ net par mois. Cela oblige les consommateurs à être le plus éthique possible mais également cela pousse la collectivité dans son ensemble à aider les personnes à faible revenus qui ont moins accès à ce type de circuit.

Voici la manière par laquelle le coût du panier a été fixé:

## **2 000 € net mensuel durant 12 mois.**

Avec une production de 100 paniers par semaine, pendant 32 semaines, sur un hectare (sachant que le maraîcher travaille en moyenne annuelle 50 heures par semaine)

Coût du panier : entre 5 et 7 kg de fruits et légumes différents.

- 0,63 € Location et/ou entretien du terrain (2000 € annuel divisés par 3200 paniers)
- 2,19 € Compost-eau-électricité-essence-semences-cageots-tuteurs-etc. (7000 € annuel divisés par 3200 paniers)
- 2,81 € Tracteur-arroseuse-serres-matériel-véhicule-etc. (9000 € annuel divisés par 3200 paniers)

- 1,25 € Dépl.-collations-assurances-cotisationsdiverses-banque-poste-tel.-etc. (4000 € annuel divisés par 3200 paniers)
- 1,25 € Constitution fonds de roulement et investissement ; ex : des serres (4000 € annuel divisés par 3200 paniers)
- 7.50 € Revenu maraîcher (2000 € mensuel net<sup>3</sup> x 12 mois = 24 000 € annuel net divisés par 3200 paniers)
- 3.38 € Charges sociales 45 % (10800 € annuel divisés par 3200 paniers)
- 1 € TVA = 0.05 x coût du panier = 1 €

#### Soit 20 Euros le panier sans livraison

- 1,88 Livraisons : location/amortissement/entretien camionnette (6000 € divisés par 3200 paniers)
- 0,66 Livraisons : Temps passé par producteur ou un(e) aide. 6 heures x (7,50 + 3,38) € mains d'œuvre x 32 semaines = 2112 €. 2112 € divisés par 3200 paniers = 0,66 €

#### Soit 22,54 € par panier avec livraison <sup>4</sup>

Pour plus d'informations : <http://www.intelligenceverte.org/maraichage-ethique.asp>

---

<sup>3</sup> Pour 50 heures par semaine cela fait 9,22 € net par heure. (50 heures x 4,33 semaines = 217 heures) et (2000 € salaire mensuel net / 217 heures mensuelles = 9,22 €)

<sup>4</sup> <http://www.intelligenceverte.org/MaraichageEthiquePanier.asp>

# Un taux horaire divisé par le nombre de paniers.

Cette méthode est plus juste et réaliste car on a directement une vision du temps de travail. C'est une donnée extrêmement difficile à quantifier et à évaluer. Généralement les statisticiens se basent sur la main d'œuvre ou des enquêtes. Il faut tenir compte de toutes les activités de l'emploi du temps. Dans le cas d'un agriculteur, la vie professionnelle et personnelle est intimement liée. Il vit pour son métier. Il est extrêmement difficile de distinguer les deux. On peut dire qu'il travaille 24h sur 24, car s'il n'est pas aux champs, il fait de la comptabilité, de l'administratif ou il effectue des livraisons.

**Une somme par heure** implique d'avoir une connaissance précise de son temps de travail.

## Cas pratique :

Un producteur du Réseau des Gasap, Hervé Léonard a décidé de créer une **ferme participative**. Il s'est basé sur le constat que les agriculteurs sont maintenus dans un système de croissance et de productivité toujours croissant. Ce qui cause l'exacerbation de la concurrence et une diminution des prix au désavantage des producteurs. Hervé Léonard a donc mis en place depuis 2012, une ferme communautaire. Les consommateurs et les producteurs n'existent plus, il y a une communauté. Cette dernière mandate une personne qui prend en charge un espace pour produire des aliments. La communauté achète une part de l'espace et de ce fait garantit un revenu horaire convenable à la personne mandatée. Celui-ci travaille actuellement sur un espace de 2ha70 à raison de plus ou moins 80 heures par semaines en saison pleine. Le prix horaire est de 15€ brut par heure, estimé sur base des années précédentes. L'espace est géré en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique. Toutes les décisions sont prises ensemble par la communauté lors de réunions. Ce projet permet d'améliorer notre relation à la terre, à une alimentation plus saine et de qualité ainsi qu'aux vivants.

Une autre initiative applique une rémunération par heures. C'est **l'AMAP Association pour le maintien d'une agriculture paysanne de Louvain-la-Neuve**. L'AMAP est gérée par un Comité de gestion (CG) constitué d'un secrétaire coordinateur, d'un trésorier, des responsables de distribution et du producteur. Ce dernier, Nicolas Deeker, loue un hectare à Chaumont-Gistoux. Les consommateurs s'engagent pour 40 semaines. Le panier est composé de 6 à 10 légumes. Son prix est de 20,50 euros par semaines pour un grand et de 13,30 euros pour un petit. Le prix d'un panier correspond à la somme des charges et d'un revenu horaire, l'objectif est d'atteindre 12,5 à 15€ par heure, et le tout est divisé par le nombre de panier. Ils sont actuellement à leur deuxième année de production avec ce système. En ce qui concerne la première année, le salaire de M. Deeker était de 5,5 € par heures, mais c'était une période particulière étant donné qu'il y avait plus de dépenses que de rentrées. Pour l'année 2012, il est possible que le revenu du producteur s'élève à 10-12€ par heures. Par conséquent, on rentre effectivement dans les objectifs initiaux.

Pour plus d'informations : <http://amap-helia.blogspot.com/>

# conclusion

Quelque soit la méthode utilisée, l'objectif est le même, c'est de trouver un prix le plus juste et le plus rémunérateur possible. Il n'existe pas une méthode meilleure que l'autre. Tout dépend du choix des agriculteurs, de leurs besoins, de la taille de l'exploitation, de leurs manières de cultiver,....

Pour l'ensemble des agriculteurs, ce travail représente un aperçu de différentes méthodes déjà connues ou non. Libre à ce dernier de modifier sa méthode de recalcule du prix, ou justement de reconnaître que son outil est bel et bien celui qui lui convient le mieux et qui est le plus adapté à son exploitation et à son travail.

Pour les consommateurs, cela permet de comprendre pour quelles raisons un prix a été appliqué à la place d'un autre. Le prix ne varie pas seulement avec les fluctuations du marché économique, il existe d'autres alternatives. Et ce n'est pas un avantage de choisir les produits les moins chers étant donné que cela touche directement les producteurs. Également, ce travail permet de concevoir ce qui se trouve derrière le prix du panier, c'est-à-dire toute une vie et un métier.