

# Pressoir de Cery

Rapport d'activité 2020



L'exploitation du Pressoir, pour la première fois en 2020, a été une joie et une réussite sur de nombreux plans qui a mis à bonne distance les turpitudes de la situation sanitaire.

Les participants aux mesures d'insertion, le personnel et la direction ont fait l'impossible pour ouvrir et exploiter en un temps record et dans des conditions difficiles et parfois improvisées. Cela a été possible grâce à l'investissement et l'efficacité du Service parcs et domaines de la Ville de Lausanne dans la préparation des installations.

Nous retenons principalement de cette magnifique aventure le sentiment d'un bel accomplissement et sommes heureux de constater la satisfaction des clients par leur avis massivement positifs.

## Table des matières

<b>TABLE DES MATIÈRES.....</b>	<b>2</b>
<b>PRESENTATION .....</b>	<b>3</b>
<b>DONNEES CHIFFREES .....</b>	<b>4</b>
<b>RESULTATS DE L'ENQUETE DE SATISFACTION .....</b>	<b>7</b>
<b>CONCLUSIONS.....</b>	<b>11</b>

## Présentation

Le pressoir de Cery permet de presser des pommes, des poires et des coings.

Nous disposons d'un modèle traditionnel à paquets qui permet de traiter séparément des lots différents à partir de 30 kg.

L'ouverture a eu lieu du 1<sup>er</sup> septembre au 31 octobre 2020.

Le pressoir est situé dans le secteur de la Ferme de Cery, sur la Commune de Prilly. Il se trouve dans d'anciens abattoirs du CHUV qui étaient désaffectés et utilisés comme locaux de stockage. Nous les avons entièrement déménagés et nettoyés. Le SPADOM a conduit les travaux pour brancher l'eau et l'électricité de façon provisoire. Nous relevons que la collaboration avec le CHUV et le SPADOM a été optimale.

Le pressoir exige une équipe coordonnée de 4 personnes minimum pour presser, pasteuriser et emballer le jus en 3 contenants à choix : sachets de 3 litres, bag-in-box de 5l ou 10l. Ce sont les collaborateurs de la Coopérative L'autre temps à la Ferme de Rovéréaz qui ont exploité le pressoir deux à trois jours par semaine, selon les arrivages. Cette équipe est constituée de personnel encadrant, de bénéficiaires du RI de la Ville de Lausanne et de bénéficiaires de mesures de réinsertion de l'office AI. Une première collaboration s'est également faite avec les ateliers de réhabilitation de l'hôpital voisin de Cery.

La clientèle était accueillie deux après-midis par semaine et le samedi matin par deux collaboratrices de vente. Elles procédaient à la réception des fruits, à l'encaissement (en liquide ou TWINT) et assuraient le retrait de la marchandise. Les clients ont pu apprécier le contact professionnel et les conseils donnés, par exemple pour le mélange de fruits pour leur production de jus.

Le projet de pressoir a été très bien accueilli par la radio (Forum RTS La 1ère) et la presse écrite. La publicité dans les bus des TL a appuyé le « bouche à oreille » pour faire connaître les services du pressoir.

La Ville de Lausanne a choisi d'utiliser ce projet pour sa participation au concours du « Pacte de Milan » pour la souveraineté alimentaire.

La collaboration avec les associations qui récoltent gratuitement des fruits abandonnés a permis d'échanger une partie de leur production contre le service du pressage. Cette pratique promeut leur activité en faveur de la biodiversité.

Après l'exploitation du pressoir, une enquête de satisfaction a été menée avec un taux de retour élevé (63 questionnaires retournés sur une centaine envoyés).

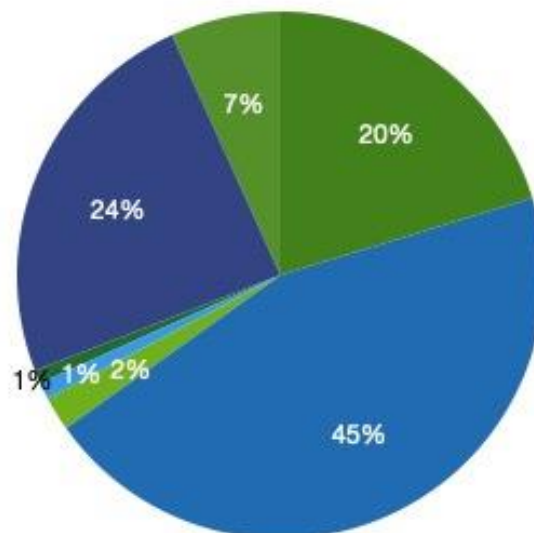
## Données chiffrées

	Montant CHF	Estimation CHF	Litres
Revenu des ventes	8'581.80		3'784
Services aux associations échangés contre du jus		3'000.-	1'500
Services à la ville		840.-	420
<b>Total</b>			<b>5'704</b> <b>Soit 8 tonnes</b>



Composition du chiffre d'affaire du pressoir de Cery par produits et type de clients

Prestations et produits	CA Pressoir Cery 2020
3l past. lausannois	2 517
5l past. lausannois	5 573
10l past. lausannois	261
5l non lausannois	129
Prods div. (sans service)	101
Associations (échanges)	3 000
Production pour Ville de Lausanne (non facturé)	840



- 3l past. lausannois
- 5l past. lausannois
- 10l past. lausannois
- 5l non lausannois
- Prods div. (sans service)
- Associations (échanges)
- Production pour Ville de Lausanne (non facturé)

Date	nombre clients	Pressoir de CERY par emball/litre			total litre	kg
		3	5	10		
09.09.20	1	9			27	40.5
10.09.20	3	5	26	8	225	337.5
12.09.20	1	2	2		16	24
16.09.20	2	10	12		90	135
17.09.20	1	14			42	63
19.09.20	2	16	4		68	102
23.09.20	2	12			36	54
24.09.20	5	21	23	1	188	282
26.09.20	2	7	3		36	54
28.09.20	2	13			39	58.5
30.09.20	4	7	20		121	181.5
01.10.20	3	36	11		163	244.5
03.10.20	3	12	51		291	436.5
05.10.20	4	5	46		245	367.5
07.10.20	8	48	42	0	354	531
08.10.20	7	21	21		168	252
10.10.20	2	14	10		92	138
12.10.20	1	4			12	18
14.10.20	5	18	29		199	298.5
15.10.20	1		11		55	82.5
17.10.20	8	12	55		311	466.5
19.10.20	2	1	9		48	72
21.10.20	4	2	25		131	196.5
22.10.20	1		8		40	60
24.10.20	3	1	37		188	282
26.10.20	1	6			18	27
28.10.20	10	15	56	1	335	502.5
29.10.20	6	17	11	5	156	234
31.10.20	3	10	12		90	135
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>217</b>	<b>240</b>	<b>15</b>	<b>3784</b>	<b>5676</b>

A prendre en compte :

Jus pour bourse aux fruits et association Cultive-toi ! (env.1000l.)

Jus pour Ville de Lausanne environ 500 litres

Jus pour Chalet des enfants (sur facture) 200 l

08.10.20

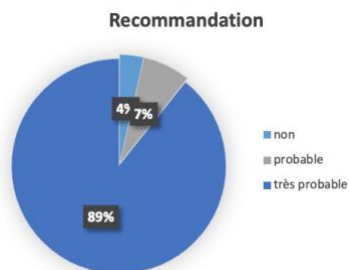
63 l pour jardin 1000 mains

Total

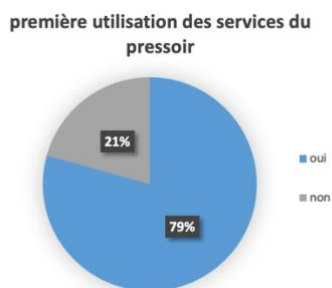
pressé 8'320 kg. 5'540 l.

## Résultats de l'enquête de satisfaction

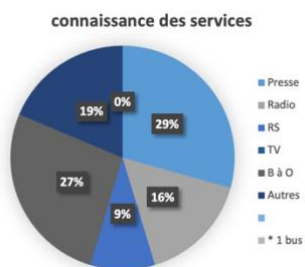
Quelle est la probabilité que vous recommandiez à un ami, collègue, membre de la famille ayant des fruits de venir utiliser le pressoir public proposé par la Ville de Lausanne et la Coopérative L'autre temps ?



Était-ce la première fois que vous recouriez au service d'un pressoir ?



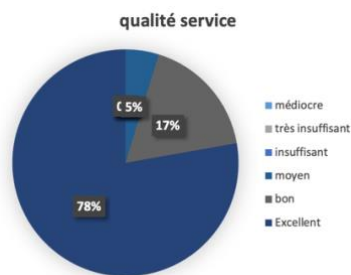
Comment avez-vous entendu parler du projet ?



À votre avis, le site était-il bien situé géographiquement et facile d'accès ?



Comment qualifieriez-vous le service proposé ?



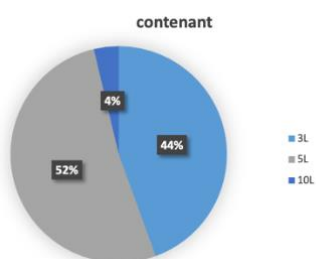
Auriez-vous eu besoin d'une assistance supplémentaire ?



Avez-vous été satisfait de la qualité du produit ?



Quelle formule de contenant avez-vous choisie ?

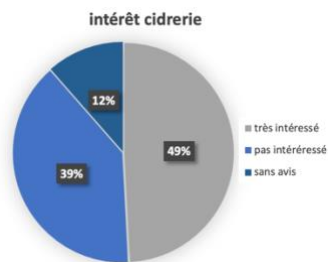


Avez-vous été satisfait de l'offre de contenant proposée ?

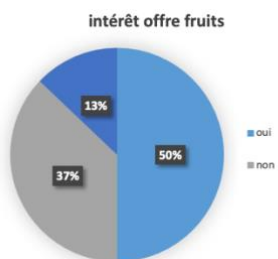




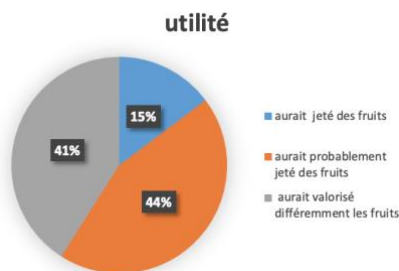
Si nous venions à faire une collaboration avec une cidrerie, seriez-vous intéressé à transformer votre jus en cidre alcoolisé ?



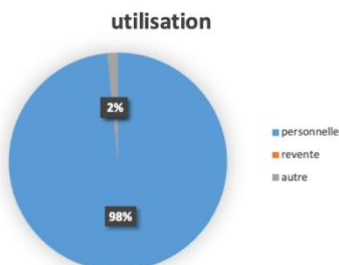
Apprécieriez-vous d'avoir une offre de fruits sur place à vendre pour compléter les vôtres et avoir un mélange intéressant ?



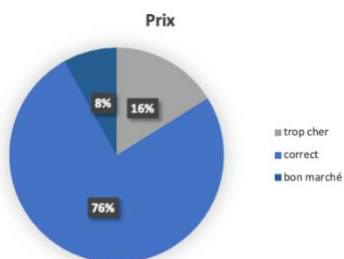
Auriez-vous jeté vos fruits si vous n'aviez pas eu la possibilité de les amener au pressoir ?



Pour quel type d'utilisation avez-vous amené vos fruits au pressoir ?

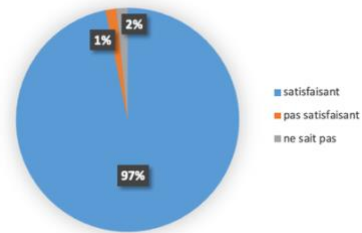


Dans quelle mesure le prix proposé vous a paru adéquat ?



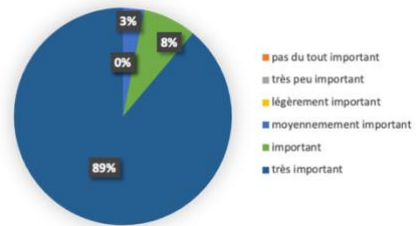
Quelle a été votre satisfaction sur la durée d'ouverture ?

satisfaction durée d'ouverture



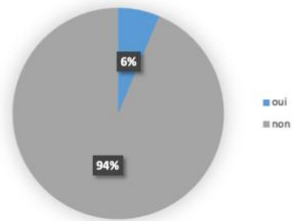
Sur une échelle de 1 à 5, comment jugez-vous le volet social du projet ?

Importance du volet social



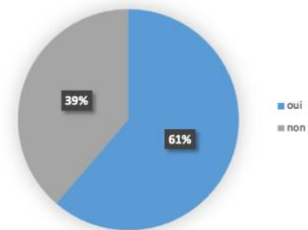
Connaissiez-vous la Coopérative L'autre temps avant d'amener vos fruits au pressoir ?

Connaissance de l'Autre temps



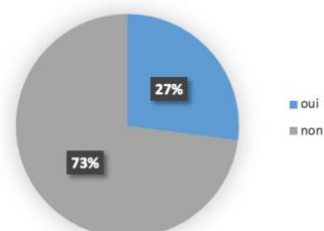
Seriez-vous intéressé à en savoir plus ?

Seriez - vous intéressé à en savoir plus



Et à devenir membre ?

Seriez-vous intéressé à devenir membre?



## Conclusions

La collaboration avec les différents services et intervenants s'est très bien déroulée.

En termes de communication, il sera important de ne pas mentionner « La ferme de Cery » car le ménage de l'agriculteur était débordé de demandes et d'appels téléphoniques en tout genre. La Coopérative aura désormais son numéro pour le pressoir de Cery avec un répondeur qui donne les horaires et les dates du pressoir.

Au niveau des locaux, pour respecter les normes d'hygiène, il convient de faire quelques améliorations et travaux d'entretien.

Si la récolte est prometteuse et le service toujours plus connu, nous renforcerons l'équipe de production afin de faire face à une demande grandissante. Dans ce but, il sera opportun de mener une communication, étant donné que le service du pressoir est en principe assuré pour les trois prochaines années.

Le système de réception/encaissement a très bien fonctionné même s'il a donné lieu à de nombreuses heures de travail du personnel de vente hors production.

À la suite du sondage, nous constatons qu'il n'y a, pour le moment, pas de raison de changer le type de service et le type de produits.

C'est avec grand bonheur que nous constatons cette réussite et nous réjouissons de redoubler d'ardeur la prochaine saison !

Merci à toutes celles et tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à cet accomplissement.

Coopérative L'autre temps

Cyril Maillefer



Le presseur au max !



Fierté du travail soigné



Contrôle et vérification  
La tranquillité n'est pas le calme !