

Résultat du sondage qualité des fruits - semaine du 15 au 18 juin

Nous avons envoyé un sondage sur une semaine très compliquée au vu du travail et du tri effectué à la fois chez les producteurs et à la préparation des paniers (40% des fruits doivent être écartés)

Les résultats chiffrés sur 144 réponses (merci du retour)

Il n'y pas eu de problèmes de qualité pour 35%

Les cerises étaient moins belles que les fraises : les cerises abîmés chez 46% ; les fraises chez 34%.

La semaine était critique, mais l'ensemble du début de saison est difficile : 60% on vu un problème de qualité sur cette semaine, ou 40 % on vu une qualité stable.

Il y a les conditions de conservation que nous ne pouvons pas maîtrisées : 9% sont venus chercher le panier hors tranche horaire (ce n'est pas bien ni pour les fruits, ni pour le point relais). 8% mettent les fruits le lendemain au frais, 19% les conservent à température ambiante. Ce qui ont la formule idéale pour les fruits : 45% viennent retirer le panier en début de tranche horaire ; 73% mettent les fruits au frais dès le retour chez eux.

Globalement, le questionnaire a été apprécié. Et vous êtes conscient des difficultés inhérentes à la saison.

Nous ne baissons pas la garde et gardons notre vigilance !!

Morceaux choisis et typologie des commentaires :

Les transformateurs

Les cerises que je n'ai pas jetées étaient tout de même très abîmées et n'étaient pas consommables telle quelles. Elles m'ont servies à faire un crumble.

Je n'ai pas conservé les fraises car immédiatement préparées en confiture.

J'ai cuisiné les cerises le soir même donc pas de problème

Les méthodiques

Je les conserve sur une seule couche (pas les unes sur les autres) du mercredi soir (date de retrait du panier) jusqu'au vendredi soir-samedi matin

Les fraises ont été conservées à l'extérieur (donc un peu au frais) et à l'abri du soleil. Les cerises se sont abîmées aussi, il fallait enlever des parties de fruits, mais on a pu en manger jusqu'au lundi (retrait le jeudi).

fraises : frigo tout de suite, donc pas de problème, mais j'ai voulu conserver les cerises hors frigo... Mais j'ai renoncé car elles s'abîmaient trop vite.

Les satisfaits de la qualité

la conservation est plus délicate (surtout pour les cerises) mais le goût est bien là...

Tout notre panier était parfait. Nous sommes très satisfaits de vos produits et vous maintenons notre confiance.

Les cerises étaient excellentes, je pense que c'est le temps orageux qui a fait qu'elles ne se sont pas bien conservées...

en fait, les cerises ont pourri très vite. Sinon, les fraises étaient très bonnes.

Pour ma part je préfère jeter un peu que d'acheter au prix fort des produits traités qui viennent de loin !

Les déçus de la qualité et du prix

abîmés et insipides, en plus (*note de Martin : ça, c'est un SCUD !!*)

Chaque semaine, si on ne les mange pas le jour même, on en jette beaucoup, c'est dommage.

de manière plus générale, je trouve que le rapport qualité/prix de cette période (paniers à 16,50) pas très bon : paniers chers

ce n'est pas vraiment la qualité le souci (même si les fruits étaient de moins bonne qualité en effet) mais plutôt la quantité alors qu'il y a une majoration du prix.

Les « mea culpa »

je pense que le pb vient du fait que je n'ai pu retirer mon panier le jeudi soir

Nous avons retiré le panier jeudi et j'ai voulu manger les cerises hier soit 5 jours après. J'ai jeté 1/3 des cerises mais j'estime que c'est de ma faute, j'ai attendu trop longtemps avant de les préparer.

Les prévoyants

mangées le soir même

j'ai consommé mes fruits tout de suite

Les pisteurs

Les cerises étaient correctes quand je les ai récupérées, 1 ou 2 abîmées, sans plus. Par contre, elles se sont abîmées très vite, je les ai laissées une nuit hors du frigo, et j'ai dû en jeter la moitié

Les compréhensifs

Mais tout est relatif, avec le temps qu'il fait, ce n'est pas non plus la catastrophe!

Pour moi, il était tout à fait normal que les fruits délicats comme les fraises et les cerises soient un peu plus abimés que d'habitude vu la météo exécrationnelle que nous avons eue. Donc je ne donnerai pas un avis négatif parce que ce n'est pas que de votre faute !

C'est bien normal après une semaine de pluie, les fruits rouges ne mûrissent plus, se gorgent d'eau, manquent de sucre et pourrissent rapidement. J'aurais dû y penser et mettre au frigo tout de suite mon panier.

Fruits mûrs par temps orageux à conserver au frais et assez rapidement, mais c'est une question de bon sens...

Je relativise le problème car les gens qui ont acheté des cerises sur le marché cette semaine là ont tous eu ce genre de problème

Maintenant les fruits manquent de sucre mais il n'y a pas eu de soleil donc il faut accepter les choses

Les fraises étaient légèrement plus abimées que d'habitude mais rien de catastrophique loin de là, et elles sont toujours aussi bonnes. Pour ce qui est des cerises, il a fallu en jeter, mais ce n'est pas que de la faute des cerises, nous avons attendu quelques jours avant de les manger, donc forcément elles n'étaient pas aussi fraîches qu'à la cueillette. Donc pour nous, pas de gros gros problèmes à signaler, on a conscience que ces petits aléas sont le prix à payer pour l'excellente qualité des fruits dont on profite habituellement.

Les reconnaissants

Merci pour vos efforts et la qualité des produits .
RAS. Satisfait du service