Organisation de la production et de l'écoulement des produits de légumes Van Tri-Van Noi-Dong Anh-ville de Hanoi.

Auteur : Ho Thanh Son

1- Contexte général

L'urbanisation trop rapide a des conséquences négatives sur la superficie de terre agricole, l'effet immédiat est la réduction à une grande vitesse de la terre agricole.

C'est pour cette raison que la production paysanne dans les régions péri-urbaines devient de plus en plus difficile. Cela entraine des changements relatifs aux modes de production tels que : une partie de main d'œuvre familiale est mobilisée pour exercer des activités non-agricoles ; la spécialisation dans la production de produits de haute valeur ajoutée (arbres fruitiers, bonsais…), ou la transformation de la production traditionnelle des légumes (légumes ordinaires) vers la production des légumes propres.

Parallèlement aux changements des modes de production, l'organisation de la production connaît également des évolutions : par exemple l'organisation des groupes, des coopératives spécialisées.

Une des zones péri-urbaines connaissant des changements dans le mode d'organisation de la production en réponse au processus d'urbanisation est la commune Van Noi-district Dong Anh-ville de Hanoi.

Ce que nous souhaitons aborder ici est le cas de la coopérative de commercialisation des légumes sains. Depuis les années 1999, il y a déjà des coopératives spécialisées dans la production, la commercialisation des légumes sains. Actuellement, la coopérative de Van Noi a 11 coopératives enregistrées pour la production et la commercialisation des légumes sains. Néanmoins, parmi ces coopératives, il n'y a que 4 coopératives qui jouent en même temps le rôle de producteur et de commerçant des légumes sains. Ce sont des coopératives dont les responsables sont : M. May, M. Thuan, M. Hieu et M. Dung.

Dans ce rapport, nous abordons un certain nombre de modèles d'organisation de production et de commercialisation des produits de certaines communes de production des légumes sains qui ont apparu tôt, ce sont également des coopératives qui fonctionnent efficacement, elles ont en même temps un système de commercialisation comprenant des magasins de vente au détail des légumes sains crédibles sur le marché Hanoi.

Nous étudions plus particulièrement la coopérative suivante :

Coopérative de production et de commercialisation des légumes sains Van Tri
GCNDKKD N0 : 0089 – DA.
Certificat de production des légumes sains No : 699 Cn KHCN & MT.
Tel : 8838031
Le responsable de la coopérative : M. Tran Van Dung.

2- Organisation de la coopérative

2.1 Organisation des responsabilités

La coopérative a été fondée au début de l'année 1999 avec 13 membres dont 4 représentants du comité de pilotage et 9 membres.

Tableau 1 : Liste des responsables de la coopérative

No d'ordre	Nom et prénom	Fonction
1	Tran Van Dung	Responsable
2	Tran Van Tam	Sous-responsable
3	Tran Van Thi	Contrôleur
4	Tran Van Suat	Secrétaire

Le responsable est celui qui encourage les autres à entrer dans la coopérative, il est en même temps celui qui prépare des dossiers, qui s'occupe des formalités législatives afin de pouvoir mettre en place l'union des coopératives.

Le responsable des coopératives est le pionnier dans toutes les activités, il est donc aussi l'actionnaire le plus important en comparaison avec les autres membres. Cela lui permet d'avoir le droit de désigner les membres dans le comité de pilotage sans devoir attendre l'accord des autres. La plupart des membres du comité de pilotage sont des parents du responsible et des grands actionnaires.

2.2 Organisation financière

a – Capital apporté à la coopérative

Afin de réaliser les formalités pour fonder les coopératives, les membres sont obligés d'apporter des actions pour élaborer le fonds de fonctionnement. La contribution initiale est de 3000.000 vnd/personne selon la réglementation. Néanmoins, le responsable de coopérative encourage les membres d'augmenter leurs contributions pour obtenir plus de bénéfice dans l'avenir si les conditions économiques de chaque famille le permettent.

Tableau 2 : Contributions des membres de la coopérative

No d'ordre	Nom et prénom	Actions
1	Tran Van Dung	10 million (M)
2	Tran Van Tam	7 M
3	Tran Van Thi	5 M
4	Tran Van Suat	5 M
5	Tran Van Gioi	3 M
6	Tran Van Si	3 M
7	Tran Van Mao	3 M
8	Tran Van Nghi	3 M
9	Tran Van Tho	3 M
10	Tran Van The	3 M
11	Tran Van Binh	3 M
12	Nguyen Van Thanh	3 M
13	Le Duc Quang	3 M

Les membres du comité de pilotage de coopérative doivent contribuer aux actions comme les autres opérateurs. Au début, leur contribution est de 2 à 3 fois plus importante que celle des autres membres. Cela tient aux moyens économiques des familles ainsi qu'à leur fonction.

Chaque membre dans une coopérative est un paysan, ils jouent en même temps le rôle de producteur et de commerçant.

Après avoir fini les formalités législatives relatives à la fondation des coopératives, le fonds de départ est utilisé comme prêt aux membres demandeurs pour l'investir dans la production de légumes. La coopérative va utiliser leur argent contribué comme du financement pour des prêts, ils peuvent aussi prendre de l'argent de la caisse dont l'argent est contribué mensuellement pour faire des prêts avec un taux égal à celui de la Banque agricole.

b. Fonds de fonctionnement de la coopérative

Le comité de pilotage de la coopérative se compose de 4 membres : un responsable, un sous-responsable, un contrôleur et un comptable.

L'activité principale du comité de pilotage consiste à l'organisation du volume et des espèces de légumes dont les magasins manquent durant la période de pénurie (hors-saison). Ce travail n'est mis en place qu'avec la demande du responsable de magasin.

Le fonds de fonctionnement du comité de pilotage est prélevé sur les contributions mensuelles des membres définies comme suit :

- Pour les membres de coopérative ayant des magasins de vente au détail de légumes, les coopératives prennent 1.500.000 vnd/mois.

- Pour ceux qui n'ont pas de magasins, ils livrent des légumes aux écoles, aux restaurants, aux hôtels ou aux supermarchés, leur contribution est réglementée comme suit :

+ Si la quantité de légumes aux clients susmentionnés est inférieure à 50 kgs de légumes/jour, ils ne doivent contribuer à la coopérative que 100.000 vnd/jour.

+ Mais si elle est supérieure à 50 kg/jour, ils doivent payer à la coopérative 200.000 vnd/jour.

Selon les estimations, la coopérative perçoit annuellement environ 200 millions vnd comme contributions des membres des magasins de vente au détail et des importateurs de légumes. Ces sommes perçues sont mises dans la caisse et elles sont après utilisées pour les différents types de dépenses comme suit :

- Paiement au responsable de coopérative : 1300.000 vnd/mois.

+ Salaire du responsable : 600.000 vnd/mois.
+ Salaire du sous-responsable : 400.000 vnd/mois.
+ Salaire du contrôleur : 200.000 vnd/mois.
+ Salaire du comptable : 100.000 vnd/mois.
+ Impôt professionnel que la coopérative doit payer : 500.000 vnd/mois.
+ Répartition des actions aux membres de la coopérative : 8300.000 vnd/mois.

- Frais de communication, de réunions de coopérative, de visite des malades : 1700.000 vnd/mois.
- Le reste est mis dans la caisse.

2.3 Organisation de la production des coopératives

a – Orientations dans la production de la coopérative

- Pendant les six premiers mois après la fondation, ils n'ont pas beaucoup d'expériences et d'informations sur les besoins des consommateurs de légumes propres, donc la coopérative a organisé les modes de production comme suit :

+ Chaque terrain est spécialisé dans un type de légume sans se baser sur les cycles de production de légumes de différentes espèces (légumes de court, moyen et long cycle) afin de disposer des systèmes de cultures en rotation appropriés. Le mode d'organisattion de cette production a une faiblesse qui est le bas rendement, la faible diversité des légumes. Donc, la quantité de légumes fournie n'est pas stable, il y a des périodes de pénurie et des périodes d'excédent, ce qui n'est pas approprié à la demande des clients. Alors, l'efficacité dans la production de la coopérative n'est pas bonne, le bénéfice attribué aux membres est faible (environ 500.000vnd/mois) ce qui n'encourage pas beaucoup les membres dans la production des légumes sains.

+ Après un certain temps de travail, la coopérative a bien compris les goûts des consommateurs de légumes propres de Hanoi. Le comité de pilotage a fait des ajustements et des planifications dans la production et dans l'écoulement des produits aux membres de la coopérative en se basant sur la quantité de légumes vendus dans les magasins.

Après avoir planifié la production, la superficie et les espèces de légumes mis en place, la coopérative a fait des forfaits aux membres de coopérative pour que ceux-ci soient autonomes dans la production et dans la commercialisation des produits. Néanmoins, si les membres constatent qu'ils ont trop ou pas assez d'un type de légumes durant la production et la commercialisation, ils peuvent prévenir le responsable de la coopérative. Après, le comité de pilotage régule la quantité de produits appropriée à chacun des magasins. Ce mode d'organisation de la production aide à réduire le coût de production dans les coopératives.

Jusqu'à 2001, le projet du Service des Sciences, de la Technologie et de l'Environnement a appuyé les coopératives de production, de commercialisation des produits de légumes propres en délivrant les certificats de légumes sains si les coopératives sont capables de répondre à certains critères fixés par le Service. La coopérative a déclaré au Service des Sciences, de la Technologie et de l'Environnement 24 espèces de légumes propres :

+ En saison d'hiver : chou pommé, chou rave, brocoli, chou-fleur, salade, poivron, tomate, aubergine, les différents types de choux *« cai »*: *canh, lan, bo xoi, dong du,* mais-bébé, pomme de terre, haricot *trach, oignon, courgette cireuse, mais sucré, carotte, liseron d'eau…).*

+ Pour les autres saisons : *courges (bau, muop), rau ngot, baselle, amarante, liseron d'eau.*

+ La planification de la production des membres de la coopérative se base sur les espèces de légumes potentiellement produites et sur la diversité des espèces de

légumes demandés dans les magasins. Ceux-ci ont bien amélioré la diversité des légumes, les coopératives ont régulièrement des quantités de légumes stables pour approvisionner les magasins. Ce qui a pu limiter la quantité de légumes en excédent ou en pénurie durant les différentes périodes. De pair avec ce travail, il y a la délivraison des certificats du Service des Sciences, de la Technologie et de l'Environnement. C'est pour cette raison que les produits en légumes de la coopérative ont progressivement gagné la crédibilité des clients.

b – Echelle de production des coopératives

**) Superficie*

Dès les premiers jours de son fonctionnement, les stratégies de la coopérative ont été centrées sur la production des légumes propres. C'est pour cette raison que les membres de la coopérative ont une superficie relativement grande en légumes avec une bonne diversité et un bon nombre d'espèces (tableau 3).

Tableau 3 : Superficie de légumes de la coopérative

No d'ordre	**Nom et prénom**	**Superficie (sao)**	**Superficie de serre**	
			1999 – 2001	2002
1	Tran Van Dung	9	30	10
2	Tran Van Tam	6		
3	Tran Van Thi	12		
4	Tran Van Suat	16		
5	Tran Van Gioi	10		
6	Tran Van Si	10		
7	Tran Van Mao	9		
8	Tran Van Nghi	10		
9	Tran Van Tho	9		
10	Trần Văn The	9		
11	Tran Van Binh	9		
12	Nguyen Van Thanh	9		
13	Le Duc Quang	12		

Aux premiers jours de la fondation, les coopératives ont eu des appuis de certaines institutions étatiques en intrants, en crédit. Ainsi, ils ont pu construire environ 30 sao de serre pour produire des légumes feuilles hors-saison. Néanmoins, avec le temps, la superficie de serres a tendance à diminuer. La longévité moyenne des serres n'est que de 3 ans si leur structure est en béton si non les autres types de serres ne durent que 2 ans. Cependant, la coopérative ne veut pas trop investir en matériel, et ni en fonds pour réparer ou pour construire de nouvelles serres *(tableau 3).*

Lieux de production : D'une part, la coopérative produit des légumes locaux sur la base de la superficie distribuée à chaque famille et sur la terre adjudiquée sous la gestion de la coopérative des services globaux. D'autre part, de l'année 2001 jusqu'à nos jours, pendant la période de hors-saison de production (du mois d'avril au mois d'août du calendrier solaire), il n'y a pas une bonne diversité de légumes. C'est pourquoi la coopérative a loué 20 ha de terre à la ferme agricole Moc Chau-Son La pour la production hors-saison et commercialisation à Hanoi.

En complément aux accords avec les membres de la coopérative, la coopérative signe des contrats d'écoulement avec 10 autres familles paysannes en pleine saison de production (frères ou voisins) avec une superficie totale de terre de 3 mau environ.

**) Espèces de légumes*

Une des caractéristiques du marché de légumes propres est la bonne diversité de légumes afin de répondre au maximum aux demandes des consommateurs. Après un certain temps de fonctionnement, la coopérative a élaboré un plan de production sur les différents types de terrains en vue de produire des légumes divers satisfaisant la demande du marché.

Tableau 4 : Espèces de légumes principales dans la coopérative

Espèces de légumes		
Production en pleine saison Van Noi	Production hors-saison Van Noi	Production hors-saison à Moc Chau
Chou pommé, chou rave, chou-fleur blanc, brocoli, choysum chinois, poivron, tomate, aubergine, chou vert, chou *"lan",* chou *"bo xoi",* chou "*dong du",* mais - bébé, pomme de terre, pois *"trach",* oignon, courge verte, maïs sucré, carotte, liseron d'eau.	Courgettes, rau ngot, amarante, baselle, liseron d'eau.	Tomate, chou pommé, haricot, rau mui, carotte, pomme de terre…
30 types de légumes	*15 types de légumes*	*6 types de légumes*

Le tableau 4 montre qu'en pleine saison de production (hiver), la coopérative produit différents types de légumes (30 types) car les conditions climatiques le permettent-peu d'insectes et peu de maladies. Les variétés de légumes sont appropriées à la saison d'hiver. Tandis que pour les autres saisons (été), le nombre d'espèces de légumes de la coopérative est très limité, ce sont essentiellement des légumes-feuilles. C'est pour cette raison que les producteurs (membres de coopérative) doivent louer de la terre à Son La pour produire des légumes.

c - Lieux de production

**) Production locale de légumes*

+ En pleine saison de production ; la coopérative a 13 membres/producteur de légumes avec une quantité importante de produits qui peut répondre à 70% de la quantité de légumes de la coopérative, le reste (30%) est approvisionné par les paysans contractants avec la coopérative et avec les autres coopératives, ce sont essentiellement des herbes aromatiques, des mui (il faut en acheter en plus afin d'avoir une bonne diversité de légumes).

Les légumes en pleine saison de production se composent des légumes principaux tels que tomate, concombre, brocoli, chou-fleur et haricot et des légumes-feuilles (choysum, chou *canh*, liseron d'eau…).

- *Production hors-saison* : En dehors de la superficie de la coopérative à Moc Chau qui fournit 50% de la quantité de produits vendus, le reste (50%) composé des légumes tels que le choysum, le liseron d'eau…) est fourni par les membres de coopérative. Ce sont aussi des légumes principaux vendus à cette période.

+) Production de légumes à Moc Chau

La période de production de légumes à Moc Chau dure du mois d'avril au mois d'août selon le calendrier lunaire avec **principalement des espèces de légumes tempérés d'Etat ?** (tomates, chou pommé, haricot, mui xoan, carotte, pomme de terre,…).

+) Mode de production des légumes à Moc Chau

+) La production de légumes apparaît à Moc Chau quand les fermes ont des orientations du Gouvernement pour distribuer de la terre aux ouvriers des fermes agricoles pour que ceux-ci soient autonomes dans la planification de leur production d'une durée d'utilisation de la terre de plus de 20 ans. Cette superficie de terre a été essentiellement utilisée pour la production de maïs, d'herbe, le reste est la superficie des collines dénudées ou des collines couvertes de mauvaises herbes. Grâce aux politiques susmentionnées, après avoir distribué de la terre, certains paysans dynamiques veulent mettre en place d'autres cultures de meilleure efficacité économique. Pourtant, afin de pouvoir planter les autres cultures, il leur faut améliorer la terre et des appuis en formation technique. Mais actuellement, ils doivent faire face au manque de fonds et de relations.

M. Thi, ex-responsable de la coopérative a négocié avec les paysans de Moc Chau comme suit :

M. Thi investit dans l'amélioration de la terre pour produire des légumes hors-saison et les paysans ne doivent pas payer de la location du terrain pendant 5 ans. En contrepartie, **les propriétaires de la terre** peuvent utiliser de la terre pendant les mois restants et ils peuvent en même temps apprendre des connaissances techniques.

En 1999, la coopérative a loué 10 ha, la superficie louée actuellement est de 20 ha. Avec 20 ha en 2002-2003, la coopérative a dû louer les machines pour le nivellement de la terre avec une somme de 200 millions vnd et 50 M vnd pour embaucher de la main d'œuvre travaillant dans la production des légumes.

Tableau 5 : Rendement de certains légumes à Moc Chau

Types de légumes	**Rendement (à convertir en kg/sao)**
Tomate française	2000
Carotte	1200
Chou pommé	3000
Radis	1500
Haricot	1500

- La coopérative a journalièrement un camion de légumes de Moc Chau à Hanoi pour la période du mois de mai au mois d'août selon le calendrier lunaire. Cette quantité de légumes est répartie comme suit : **50% de la quantité de légumes est consommée par les membres de la coopérative**, 50% restants sont vendus aux autres coopératives. Au début, la supervision de la production des légumes à Moc Chau et le transport des légumes de Moc Chau à Hanoi étaient sous la responsabilité d'un membre de la coopérative. La coopérative a formé techniquement les propriétaires de terre pour que ceux-ci jouent en même temps le rôle de superviseurs techniques dans la production et ils s'occupent du transport de légumes vers Hanoi. Leur rémunération est égale à 5% de la valeur de la quantité de légumes transportés vers Hanoi (cette commission dépend de la quantité de légumes transportés chaque jour). Pour chaque camion de Moc Chau à Hanoi, la coopérative doit payer 500.000 vnd.

3. Organisation des appuis techniques

L'apparition des coopératives de légumes propres resulte du dynamisme de certains membres du comité de pilotage. La coopérative a reçu aussi des appuis, des autorités locales et en particulier d'un certain nombre d'institutions publiques.

- L'association des paysans de la ville de Hanoi est celle qui appuie et qui donne des conseils dans la préparation des formalités d'établissement des coopératives.

- Le bureau agricole du district de Dong Anh a apporté des appuis techniques au travers des séances de formations de 1999 à 2001 (4 séances/an).

- Le Centre de vulgarisation agricole de Hanoi a donné une formation aux paysans pour le suivi de la croissance et du développement des cultures (pendant une semaine). C'est aussi une institution qui a apporté des appuis matériels dans l'investissement à la construction des serres, et des puits forés pour les paysans (10 sao * 500.000 vnd/sao, 10 puits*180.000 vnd/puit) durant l'année 1999.

- Le service des Sciences, de la Technologie et de l'Environnement a apporté des appuis sur les techniques de production et a délivré le certificat de production des légumes sains à la coopérative jusqu'à 2001, il appuie aussi financièrement l'achat des produits phytosanitaires (4000 vnd/sao pour l'année 1999).

- Le Service de la Santé de la ville de Hanoi contrôle lui-même **l'échantillon** pour évaluer des critères de l'hygiène et de la sécurité alimentaires.

4 – Magasins de commercialisation des légumes de la coopérative

Actuellement, la coopérative a différents types de clients dont 10 sont des magasins, des stands de vente au détail des légumes, 4 écoles maternelles, 5 restaurants-hôtels et 2 supermarchés. Néanmoins, nous n'allons aborder dans ce rapport que les magasins de vente au détail de la coopérative.

a – Choix de la position du magasin

Le point fort de la coopérative est qu'elle a de nombreux magasins de vente au détail vendant directement aux consommateurs de légumes propres. Afin d'avoir un nombre de magasins et de points de commercialisation important, le comité de pilotage et les membres de la coopérative doivent réaliser des enquêtes, et chercher des endroits appropriés en vue de mettre en place des magasins selon les critères suivants:

- Les chemins doivent être facilement accessibles (pas d'impasse).
- Il y a suffisamment de place pour garer les véhicules des clients.
- Choisir des rues ayant beaucoup de retraités avec un bon niveau d'éducation.
- La position du magasin doit être facilement repérable.
- La superficie du magasin doit être au moins de 4 m2 et il doit être aéré.

b – Dépenses mensuelles pour le magasin

Les magasins des coopératives se trouvent normalement près des marchés de détail de la ville dans les quartiers très habités, il faut payer beaucoup de frais.

Tableau 6 : Dépenses moyennes mensuelles pour un magasin

Dépenses	**Unité de calcul: 1000 vnd/ mois**
Location du magasin	700
Electricité, eau	30
Taxe pour le stationnement des véhicules	30
Hygiène environnementale	52
Total des dépenses	**812**

En dehors des dépenses susmentionnées, l'utilisateur du magasin doit payer à la coopérative une somme de 150.000 vnd / mois.

c – Activités du magasin

Les magasins de vente au détail des coopératives ouvrent normalement le matin : de 6 H 30 à 11H. Selon les chefs de magasin, ils préfèrent vendre des légumes seulement une moitié de la journée. Les acheteurs de légumes ont l'habitude d'acheter des légumes le matin ou le midi pour la consommation pendant toute la journée donc la quantité de légumes vendus l'après-midi est moins importante par rapport à celle consommée le matin. D'autre part, les magasins se trouvent normalement dans les communes de production. C'est pourquoi ils veulent garder de

la main d'oeuvre après-midi pour participer à la production, collecter et préparer les légumes pour le lendemain.

Selon les estimations, en pleine saison de production, chaque magasin arrive à collecter 200 kg/magasin avec 30 types de légumes différents (mais ce sont essentiellement les suivants : chou rave, chou pommé, tomate, haricot, brocoli).

En hors-saison de production, chaque magasin arrive à collecter en moyenne 150 kgs/1 magasin avec 20 espèces différentes ; les légumes sont surtout les suivants : choysum, chou *"canh",* liseron d'eau, amarante, baselle, haricot, courgette...).

Selon les évaluations des chefs de magasins, il y a des différences de quantité de légumes écoulés pendant les différentes périodes de l'année pour les raisons suivantes :

+ En pleine saisons de production (saison d'hiver), il y a différents types de légumes adaptés au goût, donc les consommateurs en achètent normalement une grande quantité (choux pommés, choux raves...).
+ En hors-saison de production, on ne peut produire qu'un faible nombre de légumes, leur prix est élevé et il y a de différents autres produits qui peuvent remplacer **des légumes**. Les consommateurs réduisent normalement la quantité de légumes achetés.

Néanmoins, il n'y a pas un décalage significatif en nombre de clients pendant les deux périodes susmentionnées.

- Les clients des magasins sont essentiellement des clients connus, et ce sont surtout des retraités (50%), des femmes de ménage (30%), des fonctionnaires et des autres types de clients (20%).

- Les consommateurs de légumes propres dans les magasins achètent en moyenne de 0,3–0,5 kgs/fois/type de légume/personne et ils en achètent de 2-3 espèces de légumes différents/fois/personne. Il y a des clients qui achètent de 10-15 kgs/fois/acheteur avec de 3 à 5 espèces de légumes pour les occasions exceptionnelles de la famille.

- En ce qui concerne les nouveaux clients (il y a hebdomadairement de **2-3** noiveaux clients. Il s'agit des passagers qui voient des panneaux de légumes propres, ils passent en acheter, il y a aussi de nouveaux installants qui sont informés des magasins de légumes propres par les autres.

- Les nouveaux clients posent normalement des questions relatives à la qualité de légumes tels que : quels sont les critères d'assurance de la qualité ? Pourquoi le prix appliqué est-il élevé ? Pourquoi est-ce que l'apparence n'est pas attirante ? Afin de gagner la confiance de ces nouveaux clients, les vendeurs dans ces magasins doivent être capables de répondre à leurs questions.

d- Elaboration de la confiance des clients

Les magasins de légumes propres n'etaient ouverts que depuis quelques mois (2-3 mois), les clients n'ont pas encore de confiance vis-à-vis de la qualité des produits. C'est pourquoi les légumes vendus dans les magasins de légumes propres devaient avoir des sacs, et des labels. La coopérative devait faire des feuilles volantes sur les thèmes suivants : *itinéraires techniques de production, origine des produits et date de production...*pour distribuer aux clients des points de vente au détail. En plus, les

chefs de magasin demandent à un certain nombre de personnes dans les coopératives avec des connaissances sur les itinéraires techniques de répondre aux questions relatives aux légumes propres des clients.

Les clients auront acquis progressivent des connaissances sur les magasins de légumes propres et la confiance sur la qualité de produits. A l'heure actuelle, les légumes vendus dans les magasins sont mis dans les paniers plastiques, les clients peuvent les choisir et les mettre dans les sacs plastiques comme **les autres produits**.

Les sacs et les étiquettes font augmenter le prix d'un kg de légumes de 300 vnd-400 vnd/kg (frais d'achat, d'imprimerie des sacs et des étiquettes).

Le prix de produits constitue un des critères pour gagner de la confiance des clients. C'est pourquoi, les légumes vendus dans les magasins de légumes sains des coopératives sont plus chers que les légumes dans les magasins normaux, la différence de prix est de 500-1000 vnd/kg en fonction de chaque type de légume et de chaque saison différente.