

Compte-rendu de visite de ferme Chez Mickaël Cavalier le 30.05.2015 Route de Pertuis à Ansois

1. Lecture de l'analyse du questionnaire et commentaires :

#2 Le panier :

Les adhérents peuvent comprendre les problèmes d'intersaison moins généreuse en diversité de produits mais ils préfèrent avoir moins en quantité de produits identiques plutôt que de gaspiller. Une demande est faite de réfléchir aux légumes plus fragiles et périssables comme les salades et les épinards qui demandent à être consommés rapidement et qui peuvent être gaspillés faute de temps pour les préparer ou les répartir sur plusieurs repas.

Le choix en fruits est limité compte tenu des quantités nécessaires à la composition de tous les paniers mais ceux-ci peuvent être proposés dans la commande hebdomadaire en complément du panier pour ceux qui le souhaitent. D'autre part une réflexion est menée avec les producteurs pour planifier les types et quantités de produits suivant les saisons et intersaisons.



#3 La commande mensuelle :

En rappel, la commande mensuelle s'organise en partenariat avec *Tout Naturellement Saint Max* suivant un calendrier défini par eux à l'avance.

Ce système correspond à un des fondamentaux de l'association qu'est la commande groupée mais elle peine à faire des adeptes et doit être repensée afin d'être plus attractive. Il nous faut communiquer davantage sur ce service proposé par *Tout Naturellement* pour tous les adhérents y compris ceux ne prenant pas de panier.

Parallèlement, l'organisation d'un nouveau rythme de commandes pourrait permettre de grouper davantage de personnes et d'augmenter les volumes de produits commandés.

Il est également nécessaire de rationaliser le catalogue en réduisant peut-être le nombre de références et en modifiant les conditionnements.

La commande mensuelle prend beaucoup de temps à notre salarié pour sa préparation. Des adhérents seraient peut-être disponibles pour aider à la coupe du fromage par exemple ou en allant chercher les produits livrés à Saint Maximin.

Des problèmes sont évoqués ici par des adhérents utilisateurs de ce service comme les tablettes de chocolat qui souffrent parfois de la chaleur ou le fromage commandé à l'avance en grande meule qui s'assèche.

Un groupe de travail est créé spontanément, composé de 7 personnes utilisatrices ou pas de ce service.

#4 La distribution et les autres participations bénévoles :

Un nouvel horaire est proposé en supplément des existants, de 16h à 17h pour le remplissage des paniers avant ouverture à la distribution afin de limiter notamment les erreurs de pesées.

Une fiche écrite fixant les consignes à suivre pourrait également limiter les erreurs en la nourrissant des expériences du passé.

La liste des produits composant le panier de la semaine doit être dressée sur le tableau dans l'ordre en mettant les produits à l'unité ou plus lourds en premier.

La formation d'une équipe de distribution fixe qui encadrerait à tour de rôle les bénévoles pendant la distribution pourrait aussi participer à la baisse des erreurs.

#5 Propositions d'amélioration :

Guillaume Ruas travaille à l'actualisation du site internet de l'association et prévoit de l'agrémenter d'une rubrique proposant des recettes en lien avec les produits du moment du panier.

Les personnes interrogées ont choisi des tâches qu'elles se sentiraient d'assumer pour participer bénévolement au fonctionnement de l'association conformément à leur engagement. Le Conseil d'Administration doit les contacter en fonction des besoins ponctuels ou récurrents et de leur disponibilité.

La mise en place de paniers de voisins pourrait contribuer à l'arrivée de nouveaux adhérents. Des flyers sont disponibles au local, le Conseil d'Administration peut organiser des réunions de présentations de l'association régulièrement pour les voisins qui sont intéressés, les adhérents peuvent les faire venir un soir de distribution pour montrer les produits proposés et comment ça fonctionne, un covoiturage de paniers peut plus facilement être envisagé entre voisins.



Le paiement par chèque pourrait être remplacé par des prélèvements automatiques ou par le système Pay Pal mais ce sont des services bancaires assez coûteux.

Les commandes pourraient être mutualisées avec certaines AMAP mais les AMAP présentent des dérives en poussant l'agriculteur à la surproduction ou à se servir aux Halles pour compléter...

2. Visite de la ferme avec Mickaël Cavalier, paysan urgentiste :

Mickaël Cavalier est arrivé sur ce site de 13 ha situé sur la commune d'Ansois, route de Pertuis, en 2009. Mickaël n'appartient à aucune école mais fait beaucoup d'essais en homéopathie pour par exemple ne plus trouver de traces d'antibiotique dans les jaunes d'œufs. Pour cela, il met en place des protocoles expérimentaux.



Il s'est aperçu par exemple que les élevages réagissaient beaucoup aux nœuds lunaires et n'hésite pas à fermer le site au public s'il rencontre une préoccupation animale.

Sur son site en biodynamie, Mickaël élève également des chèvres (80 têtes) en transhumance à partir de la mi-avril. L'élevage permet de gérer la fertilité, génère du fumier et du compost, amendement structurel pour la terre. A l'année, Mickaël s'occupe de 3 chèvres qui ont été exclues de leurs élevages d'origine (chèvre monomammaire, chèvre à comportement dangereux, chèvre atteinte d'un virus). Leurs traitements sont à base d'homéopathie, d'aromathérapie, d'huiles essentielles.

Mickaël Cavalier nous explique que l'homme doit rectifier les erreurs du passé. Le terrain servait de cultures d'asperges et de melons intensives avec utilisation de produits chimiques. Mickaël à son arrivée a choisi de s'adapter au site et non l'inverse. Il n'utilise pas de serres, les noyers présents sur le site ont été conservés même s'ils ont été mal entretenus dans le passé (gourmands non taillés par exemple qui ne peuvent plus être rattrapés aujourd'hui). Les salades poussent dans l'herbe au même titre que la salade sauvage. Les légumes originaires des pays chauds sont naturellement plantés en plein soleil.



Mickaël Cavalier a su nous transmettre son amour de la nature par son témoignage et avait organisé pour nous un petit jeu orchestré par son ami, Jean-Luc Solliers en formation actuellement en écoagriculture chez Pierre Rabhi, pour nous amener à réfléchir sur la notion à première vue antinomique d'agriculture naturelle.



Merci Mickaël