



Résultats de l'enquête sur l'organisation de nos demi-journées de travail

En août dernier, nous avons envoyé à nos membres un questionnaire concernant l'organisation de nos demi-journées de travail. Le but de ce sondage était d'évaluer comment ces activités sont perçues par nos membres, d'identifier ce qui fonctionne bien et ce qui peut encore être amélioré. Environ 1/3 de nos membres actuel·le·s y ont répondu. Nous tenons d'abord à les remercier de nous avoir accordé du temps pour cela.

En résumé, les résultats de ce sondage montrent que la grande majorité de nos membres sont satisfait·e·s ou très satisfait·e·s de l'organisation de ces activités (env. 95% des réponses reçues). Plusieurs idées d'amélioration nous ont tout de même été suggérées. Ces suggestions ont été discutées avec les collaborateurs·trices concerné·e·s en essayant de prendre en compte toutes celles qui nous semblaient réalisables. Nous allons notamment faire notre possible pour décharger les produits de la camionnette avant l'arrivée des participant·e·s aux mises en paniers, afin de raccourcir les soirées. En ce qui concerne les activités au champ, l'amélioration principale, prévue pour l'année prochaine, concerne la mise en place de demi-journées de travail spécialement prévues pour l'accueil des familles avec des jeunes enfants. Ceux-ci pourront profiter d'une place de jeu que l'on prévoit d'aménager au milieu du champ. Les résultats complets de ce sondage et les mesures d'amélioration prévues sont disponibles via le lien suivant ainsi que sur la page d'accueil de notre site:

https://www.p2r.ch/images/sondage_DJ_de_travail_2021.pdf

Le saviez-vous ?

C'est à Moiry que les œufs proposés par le P2R sont produits. Les poules d'Etienne Clerc y semblent heureuses, et pour cause : bénéficiant des normes bio, elles disposent chacune de 5 m² à l'extérieur. Etienne est d'ailleurs intransigent sur les sorties quotidiennes, y compris par temps de neige où il les voit gratter le sol pour trouver un peu de nourriture. Quand elles sont à l'intérieur pour la nuit, elles sont au maximum 2000 dans un bâtiment. En agriculture non-bio, elles peuvent être 18000 par bâtiment. Oui, vous avez bien lu, il y a trois œufs après le 18 !

Habituellement, les troupeaux de poules sont renouvelés chaque 12 mois. Depuis cette année, Etienne les garde 14 - 15 mois. Aussi, toute l'alimentation de ses poules vient de deux moulins de la région. Néanmoins, la production suisse bio de céréales ne permet pas d'assurer l'alimentation de toute la volaille bio suisse : la demande indigène en poulet et en œufs nécessite environ l'importation de 30% de céréales bio.

Découvrez le hit-parade des fruits et légumes du P2R !

Un 2ème questionnaire a été envoyé en octobre dernier à nos membres concernant la composition de nos paniers de l'année écoulée. Ce sondage avait pour but de récolter leurs avis sur les produits qu'ils et ils souhaiteraient recevoir en plus ou moins grande quantité, afin d'y faire correspondre au mieux notre plan de culture de l'année prochaine. Un peu plus de 1/3 de nos membres actuel·le·s ont répondu au sondage. Merci à elles et à eux ! Les réponses reçues nous ont permis d'établir le hit-parade des produits de nos paniers (disponible via le lien suivant ainsi que sur la page d'accueil de notre site:

https://www.p2r.ch/images/sondage_composition_paniers_2021.pdf

En tête des produits que les membres souhaiteraient recevoir en plus grande quantité, on retrouve les fruits, les haricots, et les brocolis. En queue du classement, regroupant, selon interprétation, les produits mal-aimés ou aimés en petites doses, on retrouve les navets, les raves, les choux kale et les choux palmier. L'équipe maraîchère préparera prochainement le plan de culture de 2022 et fera son possible pour l'adapter aux souhaits reçus, en sachant que le choix des produits est et continuera à être inévitablement (et heureusement) limité par des contraintes et aléas météorologiques propres à notre région ainsi que par les caractéristiques des sols, besoins en intrants, etc.. Plus de nouvelles à ce sujet suivront prochainement.

La courge dans tous ses états

Saison idéale pour se réfugier dans les saveurs douces et réconfortantes de nos chères cucurbitacées. On a le choix, chez les courges, tantôt vertes, bleues cendrées, oranges, bicolores, lisses, bosselées, rondes ou ovales, aux saveurs plus ou moins prononcées, la diversité règne. Tout est bon dans la courge, elle peut être brassée pour faire de la bière, râpée crue sur un gâteau ou cuite de toutes les façons, même les feuilles, les graines, et parfois la peau, sont comestibles !



Quelques photos

Merci à Laetita Balconi pour ces belles photos de nos choux !

Le groupe communication du P2R