

# Quand les employés des villes vont aux champs

À l'initiative de leur employeur, les salariés d'un cabinet d'expertise comptable ont visité une exploitation agricole et un domaine viticole. Une rencontre appréciée des deux côtés

**D**eux mondes, qui se côtoient sans se voir, se sont rencontrés, l'espace d'une matinée, à Saint-Maximin. À l'initiative d'Axel Gaset, fondateur du cabinet d'expertise-comptable Expera conseils, une visite agricole a été effectuée par une moitié de ses salariés à Saint-Maximin où se trouve le principal bureau de la société (1).

Dans cette entreprise, qui a déjà lancé le portage de paniers maraîchers bio, l'objectif était d'aller plus loin afin d'informer le personnel sur la réalité des métiers agricoles et la différence de production en agriculture biologique. Sur les conseils d'un client lui-même agriculteur, il s'est tourné vers l'association AgriobioVar pour organiser cette sortie et servir de guide.

## Tout un écosystème conservé

Dans les champs boueux de l'espace-test agricole de Bonneval, la maraîchère Jessica Grossein a détaillé son nouveau métier (lire ci-dessous), les techniques utilisées, le désherbage manuel, l'irrigation, le travail en plein air et sous serres, la lutte biologique, etc. « En agriculture biologique, tout un écosystème est conservé », a-t-elle souligné.



Les salariés du cabinet d'expertise comptable ont beaucoup appris avec cette visite sur le terrain, qu'il s'agisse de l'espace-test agricole de Bonneval ou du domaine viticole du Deffens.

(Photos Laurent Martinat)

Au domaine du Deffens également, outre l'histoire de la propriété, les explications de l'équipe ont permis d'en savoir plus sur le travail

de la vigne en toute saison, les vendanges, la vinification, etc. « J'ai appris beaucoup de choses. C'est important de savoir d'où vient

ce que nous mangeons et comment c'est produit », indique une salariée, déjà convaincue par le système des paniers et qui espère



que l'offre de produits va s'étoffer. Pour l'association AgriobioVar, il s'agit aussi d'une première. « C'est très intéressant pour nous, indique Fanny Prache, chargée de communication et assistante projet. Cela veut dire que notre expertise est reconnue. Le but est de sensibiliser les consommateurs aux produits bio et locaux, comprendre les enjeux, remettre de l'humain derrière le panier, le prix, l'étiquette. J'espère que d'autres entreprises feront appel à nous. »

Un buffet, préparé par les producteurs locaux et offert par l'entreprise, a conclu cette matinée instructive.

VÉRONIQUE GEORGES  
vgeorges@nicematin.fr

1. Le cabinet emploie 47 salariés à Saint-Maximin, Bajariols, Trets, Vitrolles et Marseille.

## « Important de faire passer le message »

À la voir expliquer son métier, son quotidien, on n'imagine pas que Jessica Grossein est une néo-agricultrice. « Je suis en reconversion, explique-t-elle. Je travaillais dans le social, l'éducatif, je m'étais dit qu'il fallait sauter le pas avant 40 ans ». Et là voilà, maraîchère à 39 ans,



Jessica, la maraîchère, est ravie de l'initiative.

accueillie sur l'espace-test de Saint-Maximin, avec l'appui de l'ADEAR du Var (1). Elle a créé sa ferme, baptisée Amisku, et propose déjà des paniers en vente directe. « Ce métier demande beaucoup d'énergie, c'est un autre rythme de vie mais c'est ce qui me convient ». Elle a accueilli les salariés du cabinet d'expertise comptable avec plaisir : « C'est super intéressant de pouvoir favoriser le contact avec les gens. C'est pour cela que je veux faire de la vente à la ferme ». Sans se destiner au départ au label bio mais « c'est important de faire passer le message ». Convaincue par ses premiers mois, elle a besoin de deux hectares en Provence Verte pour s'installer « mais ce n'est pas facile à trouver. Entre le prix, la présence d'eau ou pas et l'état du terrain, je cherche encore ».

1. Association pour le développement de l'emploi agricole et rural.

## Questions à Axel Gaset, fondateur du cabinet Expera « Acheter bio et local, c'est bénéfique pour tous »



Fondateur et associé du cabinet Expera Conseils, Axel Gaset est à l'origine de la démarche. Voici ses motivations.

### Qu'est-ce qui vous a poussé à prendre cette initiative ?

Je suis petit-fils d'agriculteur. Au décès de mon grand-père, ma mère et mon oncle ont hérité des vignes, un cousin s'en occupe pour toute la famille. Quant au bio, mon grand-père ne l'était pas, mais ma génération (il aura 38 ans dans quelques semaines, Ndlr) est tournée vers cela. En 2017, on a décidé de faire une conversion. On va arracher toutes nos

vignes cette année et laisser en jachère pendant 4 ans, avant de replanter. Un des clients importants du cabinet, qui est en bio, m'a sensibilisé. Je m'y suis mis personnellement.

### De quelle façon ?

J'ai perdu du poids, avec l'aide d'une diététicienne qui, elle aussi, m'a bien expliqué qu'en achetant des produits sains et en cuisinant plutôt que de manger par facilité des produits industriels transformés, cela serait meilleur pour ma santé. Effectivement, depuis que j'ai changé d'alimentation je suis moins malade et plus en forme qu'il y a dix ans en arrière.

### Où achetez-vous vos produits bio, en AMAP ?

J'achète exclusivement chez un primeur de Saint-Maximin du bio et parfois du non bio mais local. D'où l'idée de mettre en place des paniers.

### Pourquoi sensibiliser vos employés ?

Parce que je suis convaincu qu'avec le bio on fait du bien à sa santé. Je l'ai testé. Depuis un mois, on a mis en place des paniers bio dans l'entreprise. Sur 47 salariés, 25 travaillent sur notre site de Saint-Maximin. On en est à 20 paniers. Il y a même une salariée à mi-temps qui vient chercher son

panier bio le jeudi soir alors qu'elle ne travaille pas ce jour-là.

### Êtes-vous satisfait du résultat ?

Grâce à AgriobioVar, ça fonctionne très bien. Il y a une vraie adhésion au projet. On veut aussi créer du lien avec les collaborateurs et c'est quand même plus éthique que le kart ! Cette connexion à la terre et cet ancrage permettent aussi de savoir d'où l'on vient. Cela nous rend plus humbles. On a pas mal d'agriculteurs dans notre clientèle, ce sont des gens sincères. Finalement, acheter bio et local, c'est bénéfique pour tous.