

RMT
Travail
en élevage



L'organisation du travail : prendre le temps d'y réfléchir



Amélie Turlot
a.turlot@cra.wallonie.be


Les rendez-vous de la diversification
27 janvier 2016

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be




Centre wallon de Recherches agronomiques

Plan de l'exposé



- Introduction
- La production
- La diversification
 - Transformation de produits
 - Chambres d'hôtes
- Conclusions

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



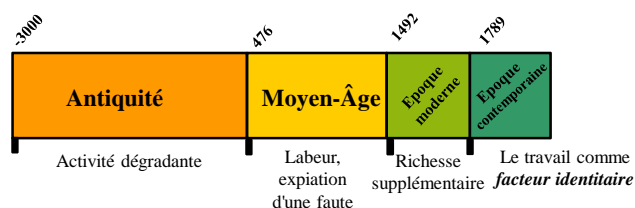
Centre wallon de Recherches agronomiques

Le travail



ETYMOLOGIE → latin Tripolium

- Appareil formé de 3 pieux utilisés pour ferrer les animaux
- Instrument de torture pour punir les esclaves



→ Désigne l'effort physique ou intellectuel qui doit être accompli pour faire quelque chose ou pour obtenir un résultat recherché

Sources :

- ✓ M. Jélu – Sensibilisation
- « Organisation du travail » - oct. 2015
- ✓ Cariou, Kling-Eveillard, 2007

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Le travail



→ Différents sens :

Si rémunéré → emploi

Non rémunéré → travail domestique

Economie :

Travail → un facteur de production au même titre que le capital ou le foncier

Sociologie :

Travail → ensemble des activités humaines répétitives, pénibles, non gratifiantes réalisées dans la contrainte

Source : Madeleine Jélu – Sensibilisation
« Organisation du travail » - oct. 2015

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Le travail



**Le travail : a changé
change
changera !**

Un sujet complexe
dans un environnement de plus en plus complexe

Source : Madeleine Jélu – Sensibilisation
« Organisation du travail » - oct. 2015

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques

Un environnement de + en + complexe



→ Au niveau externe :

- Forte diminution du nombre d'exploitations et d'exploitants
 - Faible représentativité sur le territoire
 - Isolement / voisin
 - Environnement social : conjoint, amis, avec des aspirations en terme de vacances, loisirs
 - Montée de l'individualisme
- Mondialisation : déstabilisation des marchés → insécurité
- Innovations technologiques
- Multiplicité des réglementations
- Nouvelles attentes de la société : traçabilité, orientation de consommation (moins de lait, moins de viande)
- Surinformation

Source : Madeleine Jélu – Sensibilisation
« Organisation du travail » - oct. 2015

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques

Un environnement de + en + complexe



→ Au niveau interne :

- La **main-d'œuvre** : diminution (- 3% par an), la composition change (conjoint à l'extérieur, - de MO familiale,...)
- La **taille des exploitations** augmente : SAU/exploitation (+5% par an)
→ Vous gérez avec moins de personnes des exploitations de taille plus importante → forte pression sur le travail
- Les **attentes** des agriculteurs ont changé:
 - Fin du « Labeur paysan » → Aujourd'hui, on souhaite une distinction entre vie privée-professionnelle, avoir du temps libre, travailler – au quotidien...

80%*
des éleveurs pensent que leurs conditions de travail pourraient/devraient être améliorées

38%*
pensent que la situation va se dégrader à l'avenir

50%*
considèrent l'astreinte quotidienne trop importante

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be

* Enquête de D. Jacquet (AWE-asbl) auprès de 90 producteurs laitiers en 2010.

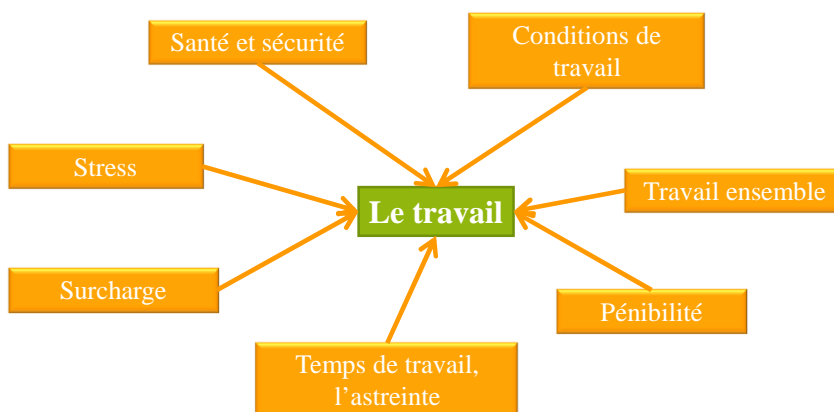


Centre wallon de Recherches agronomiques

Le travail : un sujet vaste



→ Des thèmes très différents:



Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques

Le travail : un sujet vaste



Pour chaque éleveur, le travail est un équilibre entre ces 3 D

Centre wallon de Recherches agronomiques

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be

Source : CASDAR travail 3D



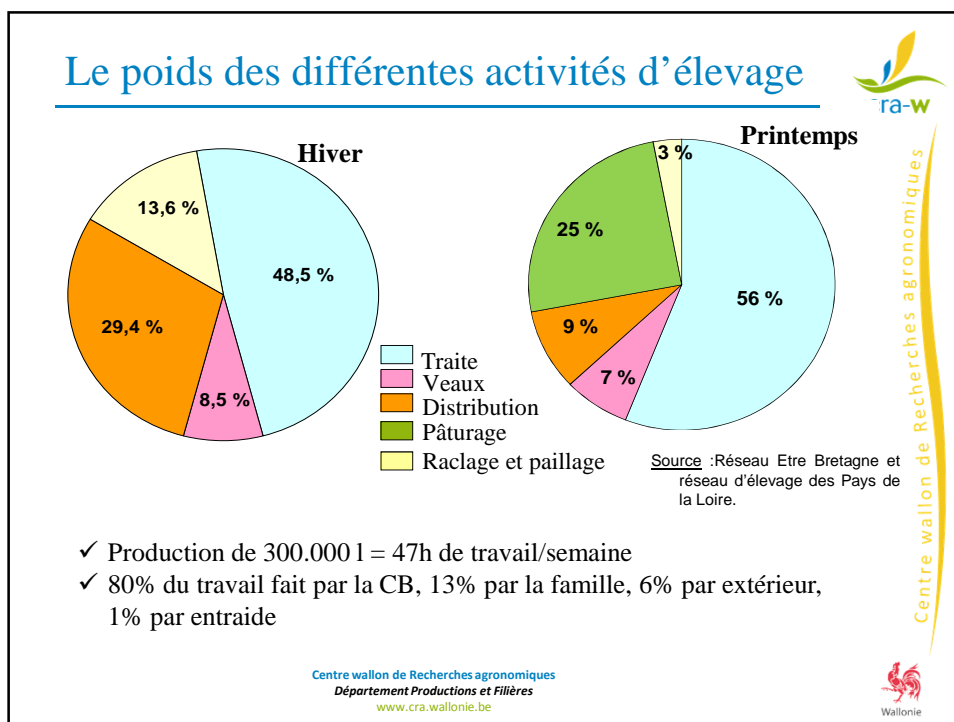
La production



Centre wallon de Recherches agronomiques

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be





- ✓ Production de 300.000 l = 47h de travail/semaine
- ✓ 80% du travail fait par la CB, 13% par la famille, 6% par extérieur, 1% par entraide

Et vous dans votre métier ?

→ DES REPERES SIMPLES

- ❑ Un temps d'**astreinte** journalier > 5 h/jour est difficilement supportable pour « **bien travailler** » sur du long terme
- ❑ Le temps de **traite** → m 15/traite pour éviter des problèmes de santé

Estimation rapide du temps de travail lié à non exploitation

Cette estimation prend en compte :

- 1- L'entretien et l'exploitation courante
- 2- Les travaux de maintenance
- 3- Les travaux de nettoyage
- 4- Les travaux de réparation
- 5- Les travaux de réparation
- 6- Les travaux de réparation
- 7- Les travaux de réparation
- 8- Les travaux de réparation
- 9- Les travaux de réparation
- 10- Les travaux de réparation

Activité	Temps (h)	Temps (h)
1- L'entretien et l'exploitation courante	15	15
2- Les travaux de maintenance	10	10
3- Les travaux de nettoyage	10	10
4- Les travaux de réparation	10	10
5- Les travaux de réparation	10	10
6- Les travaux de réparation	10	10
7- Les travaux de réparation	10	10
8- Les travaux de réparation	10	10
9- Les travaux de réparation	10	10
10- Les travaux de réparation	10	10

- ❑ Et vous faites le calcul
 - ❑ Faites un diagnostic : réseau de conseillers OTEI



Source : Madeleine Jélu – Sensibilisation « Organisation du travail » - oct. 2015

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques



Comment améliorer ses conditions de travail?

- Cela peut prendre différentes formes :
 - Plus de souplesse quotidienne,
 - Prendre des we, des congés,
 - Réduire la pénibilité de certaines tâches,
 - Réduire le stress...
- Différentes solutions existent...

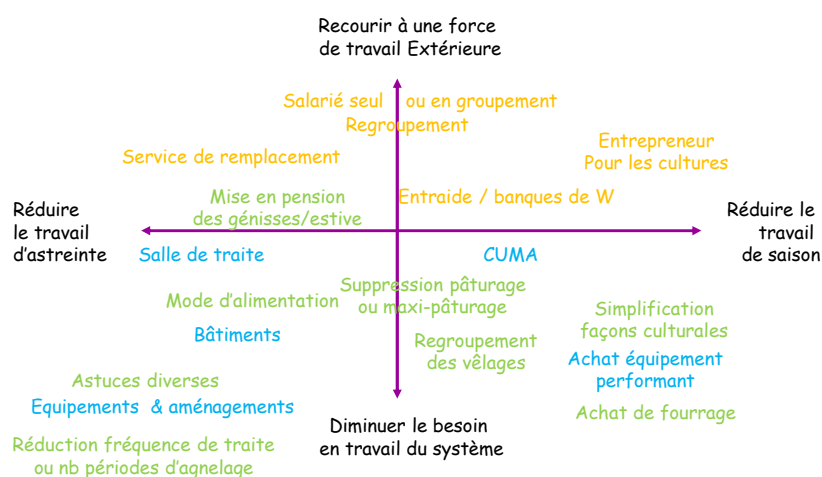
Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques



Les solutions pour alléger la contrainte travail



Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be D'après Jean-Christophe Moreau, 2002



Centre wallon de Recherches agronomiques





cra-w

La diversification

Centre wallon de Recherches agronomiques

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Wallonie



cra-w

1. Transformation de produit

Centre wallon de Recherches agronomiques

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Wallonie

Transformation de produits

- Lorsque l'on se lance dans la diversification, on cumule 4 métiers :
 - Agriculteur ;
 - Transformateur ;
 - « Communicateur » ;
 - Vendeur.

Source : Chambre d'agriculture de Bretagne -2012 – Créer une activité de transformation laitière en circuits courts

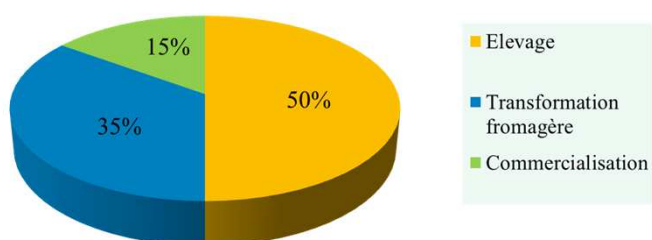
Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques



Répartition par tâches du travail d'astreinte



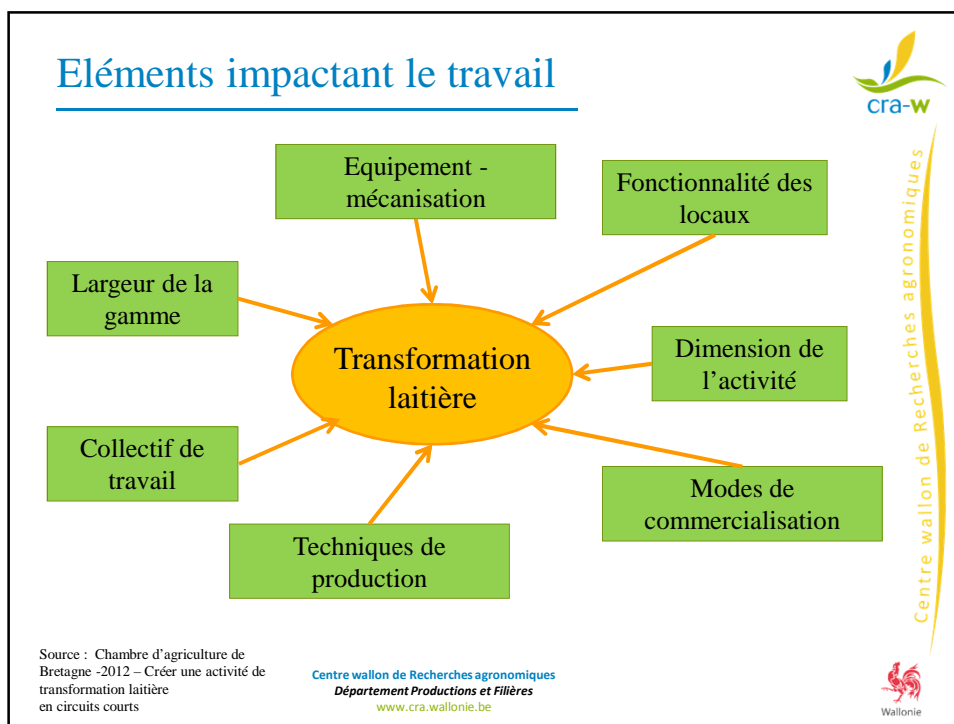
Source : Référentiel travail en élevages caprins – RMT Travail - Institut de l'Elevage novembre 2010

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques





Eléments impactant le travail

Nombre d'heures pour transformer 1000 l

	Minimum	Moyen	Maximum
Gamme simple	10	12	18
Gamme diversifiée	10	30	92
Gamme diversifiée + prod. Retransformés.	16	31	35

Source : Transformation et vente de produits laitiers fermiers. Mon atelier est-il rentable ? Institut de l'élevage 2008

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be

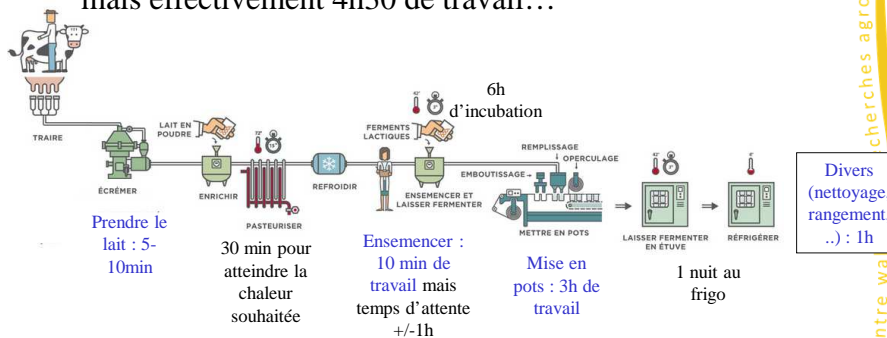
Centre wallon de Recherches agronomiques

Wallonie

Éléments impactant le travail



- Attention au temps d'attente dans la fabrication de certains produits :
 - Fabrication du yaourt (60litres) : 1,5 jours pour la fabrication mais effectivement 4h30 de travail...



- Saisonnalité de certains produits → glace → pic de travail à certains moments

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Eléments impactant le travail



Transformation
laitière

Dimension de
l'activité

	Moins de 40 chèvres	40 à 80 chèvres	80 à 120 chèvres	Plus de 120 chèvres
Lait emprésuré (litres)	22 800	40 900	70 200	106 350
Travail d'astreinte total (heures)	3 600	3 970	5 250	6 980
Travail d'astreinte élevage/chèvre (heures)	50h	32h	23h	15h
Travail d'astreinte fromagerie/100 litres (heures)	5h35	4h15	3h05	3h05
Travail d'astreinte commercialisation/100 litres (heures)	3h35	2h05	1h40	1h15

Repères sur le travail d'astreinte caprin en élevage fromager en fonction de la taille du troupeau.

Sources : Le travail en élevage caprin ; résultats des réseaux d'élevage Centre, PACA et Rhône-Alpes - 2004

Pour une installation réussie en filière caprine – Institut de l'Élevage - 2009

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Eléments impactant le travail

Repères sur le temps de travail en fromagerie en fonction de la technologie.

Technologies fromagères	Travail d'astreinte fromagerie/100 litres
Lactique unique	3h15
Gamme lactique	3h40
Pâtes pressées	2h15
Plusieurs technologies	4h45

Sources : Le travail en élevage caprin ; résultats des réseaux d'élevage Centre, PACA et Rhône-Alpes 2004
Pour une installation réussie en filière caprine – Institut de l'Élevage - 2009

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be

Centre wallon de Recherches agronomiques

Wallonie

Eléments impactant le travail

Temps pour la commercialisation varie en fonction :

- du/des circuits (à la ferme, marché, tournée,...),
- de la personne (parle bcp ou pas),
- optimisation de la quantité...
- mise en place d'horaire ou non

Nombre d'heures pour commercialiser 1000 l

	Minimum	Moyen	Maximum
Intermédiaire	12	18	48
Vente à la Ferme	6	22	40
Marchés - tournées	6	11	14

Source : Transformation et vente de produits laitiers fermiers. Mon atelier est-il rentable ? Institut de l'élevage 2008

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be

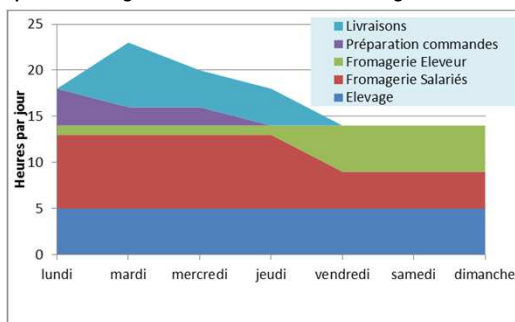
Centre wallon de Recherches agronomiques

Wallonie

Eléments impactant le travail

- La **commercialisation** guide l'organisation du travail.
 - La présence d'un marché ou d'une livraison induit un pic de travail :
 - Ce jour-là car il faut trouver une organisation différente pour remplacer le travail de la personne qui s'absente?
 - Les jours précédents pour produire la quantité nécessaire, préparer les commandes,...

Répartition et organisation du travail chez un fromager en circuits courts.



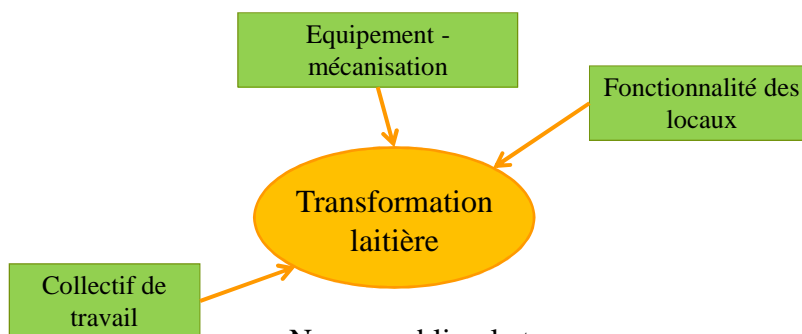
Source : Référentiel travail en élevages caprins – RMT Travail - Institut de l'Élevage - novembre 2010



Centre wallon de Recherches agronomiques



Eléments impactant le travail



Ne pas oublier, le temps pour ...

- ✓ la mise en œuvre du produit
- ✓ le nettoyage
- ✓ la publicité : internet, panneau, dépliants, publicité dans les médias, démarchage auprès de commerçants,...

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques



Des solutions?

Livret de la CA de Bretagne (2015):

diverses solutions :

- ✓ Mutualisation : pour la commercialisation,...
- ✓ Délégation
- ✓ Engagement de personnel
- ✓ Gestion/planification
- ✓ S'équiper, s'outiller.

Production

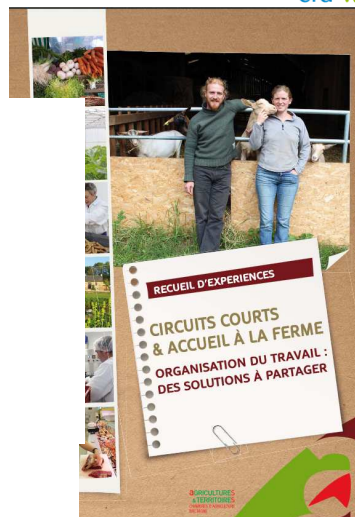
Transformation

Commercialisation

Accueil

Gestion

Autre



Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



2. Chambres d'hôtes

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques

Préambule... en Wallonie



- Taille de l'activité:
 - Maximum **5** chambres d'hôtes sans capacité max par chambre
 - Généralement : 2-3 personnes par chambre
 - Max : 10-15 hôtes en même temps.
 - Rem : si >6 chambres = hôtellerie
- Durée du séjour : svt une nuit
- Repas :
 - Toujours petit-déjeuner
 - Souper :
 - uniquement pour les hôtes ;
 - rarement tous les hôtes en même temps et rarement tous les jours;
 - Se partage à la table familiale avec les propriétaires;
 - 3 services (pas à la carte).



Source : Anne Verbois – Accueil
Champêtre en Wallonie

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques

Hébergement d'hôtes.. Quelles tâches?



- **Repas** (déjeuner voire souper) : courses, préparation, mettre la table, faire le service, nettoyage/vaisselle,..
- **Préparation des logements** : nettoyage (commun et chambres), literie (nettoyage, mise en place,...), ...
- **Gestion de l'activité** : réservation, paiement, gestion des arrivées/départs, publicité,...
- **Accueil** : conversation, préparation de documentations touristiques,...
- **Réparations diverses.**
- **Entretien des abords.**



Source : temps de travail nécessaire pour
l'hébergement d'hôtes à la ferme, K.
Rauter et al., Suisse, 2013

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques

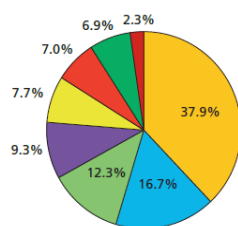
Répartition du temps de travail?



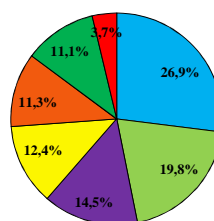
- Les repas (demi-pension ou non) demande bcp de temps
- Le nettoyage des chambres est le deuxième poste



Données Suisses



Avec table d'hôtes



Sans table



Source : temps de travail nécessaire pour l'hébergement d'hôtes à la ferme, K. Rauter et al., Suisse, 2013

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



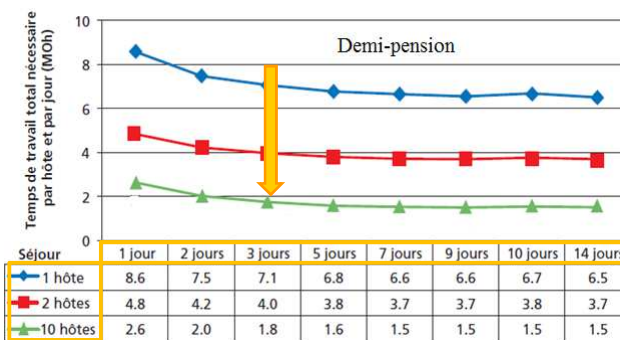
Centre wallon de Recherches agronomiques

Facteurs influençant le travail



- Nombre d'hôtes (capacité du logement, lits par chambre, personne présentes en même temps,...).
- Durée du séjour.

En moyenne, 4,3h/jour par hôte (déjeuner inclus)



Source : temps de travail nécessaire pour l'hébergement d'hôtes à la ferme, K. Rauter et al., Suisse, 2013

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



omiques

Et

- Saisonnalité du travail.
- Vous travaillez quand les autres sont en vacances.
- Si repas avec les hôtes : quid de vos enfants ?
- Temps d'attente :
 - Arrivées des hôtes... bloquez chez vous /être disponible tant que ceux-ci ne sont pas arrivés
 - Déjeuner de 8 à 11h → vous devez être disponible durant cette période.
- Séquences de temps très courtes entre deux hôtes :
 - Quid du ménage, de la gestion des draps,... en quelques heures!!
- Attention à la posture quand vous faites le ménage.

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques



Quelques solutions?


- Réfléchir à la localisation de la cuisine, de la salle de repas, de la buanderie et du local/armoire stockage de la literie ...
- Matériel en adéquation :
 - lave-vaisselle, machine à laver de grande capacité ...
 - Chariot pour transporter la nourriture pour le repas ... éviter les aller-retour inutiles.
- Déléguer/engager pour certaines tâches : jardinier, femme de ménage, contrat avec blanchisserie...
- Bien planifier les achats pour éviter les déplacements
- Savoir dire non.... et si oui, proposer un horaire qui vous convient

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques







Centre wallon de Recherches agronomiques

Conclusions

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be


Centre wallon de Recherches agronomiques

Conclusions

- Lorsque l'on parle de travail, il faut se poser les bonnes questions
- Réfléchir à ce qui est prioritaire pour soi :
 - cohérence entre vie de famille et vie professionnel (production, diversification...),
 - Avoir du temps libre (être là pour les enfants tel moment, avoir du temps pour soi...),
 - temps/revenu,
 - pénibilité,
 - organisation du travail...

Si les objectifs sont clairs, il est plus facile de trouver les solutions pour y arriver.

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Conclusions

- Intégrer la MO
 - présente aujourd'hui et son évolution...
 - Attention aux personnes familiales non rémunérées, ne pas négliger la quantité de travail qu'elles fournissent.
- Ne pas négliger les temps nécessaires pour l'administratif.
- Prévoir des solutions en cas de coups durs.
- Savoir refuser des demandes spéciales (fantaisistes) qui prendront du temps et ne rapporteront rien financièrement.
- Savoir mettre des horaires... ne pas être « esclaves » des clients

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques



Le travail, au même titre que les autres facteurs de production que sont le cheptel, les bâtiments, le matériel, les surfaces... doit faire l'objet d'une réflexion approfondie.

Posez-vous les bonnes questions

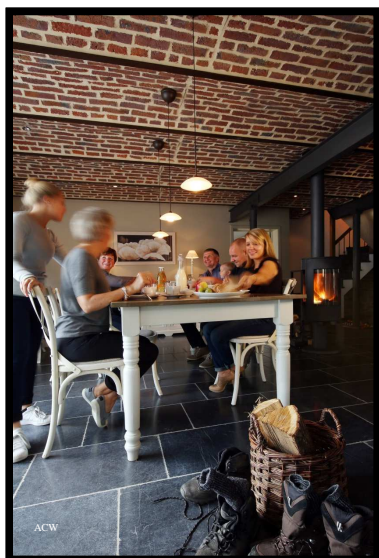


Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques





Merci de votre
attention!



Centre wallon de Recherches agronomiques

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Filières
www.cra.wallonie.be

