

QUELQUES REPERES SUR LE TRAVAIL

Un projet bien dimensionné doit permettre aux éleveurs de faire face à toutes les tâches sans avoir le sentiment permanent d'être en retard ou débordés. Bien sur, en phase d'installation, ce sentiment sera présent, car aux tâches quotidiennes « normales » s'ajoutent les travaux d'aménagement, la mise au point du réseau commerciale, la découverte de certains gestes techniques, En phase de croisière, la maîtrise de son temps de travail est une nécessité, tout comme la définition d'un objectif de temps libre qui va orienter des choix d'organisation.

Des études menées dans des exploitations ont permis d'élaborer un certain nombre de repères qui peuvent aider à mieux définir son projet. Les 2 tableaux ci-après présentent des temps de **travail d'astreinte** moyen (= ensemble des activités quotidiennes non différable, peu concentrable dans le temps comme la traite, l'alimentation des animaux, la fabrication et la commercialisation des fromages) nécessaire au bon fonctionnement d'un élevage.

A ce travail d'astreinte, il faut ajouter le travail saison, comme par exemple le curage de la chèvrerie, la réalisation des foins, les travaux sur les cultures, ..., sans oublier le travail administratif, la formation, les réunions, ..., ni la gestion des aléas (chèvre malade, panne,)

Repères temps de travail d'astreinte pour des éleveurs laitiers.

	Nombre de travailleurs	Heures de travail d'astreinte caprin	
		Total (en moyenne par jour)*	Par chèvre
Moins de 150 chèvres	1.65	2 390 (6h30)	19
150 à 250 chèvres	1.90	3 030 (8h15)	16
250 à 350 chèvres	2.25	3 070 (8h30)	11
Plus de 350 chèvres	2.35	3 180 (8h45)	7

Repères temps de travail d'astreinte pour des éleveurs fromagers fermiers.

	Volume emprésuré (litres)	Nombre de travailleurs	Heures de travail d'astreinte			
			Total (en moyenne /jour)*	dont élevage /chèvre	dont fromagerie / 100 litres	dont commercialisation / 100 litres
Moins de 40 chèvres	22 800	1.55	3 600 (9h50)	50	5 h 35	3 h 35
40 à 80 chèvres	40 900	1.95	3 970 (10h50)	32	4 h 15	2 h 05
80 à 120 chèvres	70 200	2.35	5 250 (14h20)	23	3 h 05	1 h 40
Plus de 120 chèvres	106 350	2.85	6 980 (19h05)	15	3 h 05	1 h 15

* moyenne sur 365 jours

Le choix des technologies fromagères (lactique, pâtes pressées, ...) va avoir une incidence sur le temps de travail mais aussi sur l'organisation hebdomadaire. Par exemple, une fabrication de pâtes pressées peut être prévue le samedi pour limiter le travail du dimanche à l'emprésurage du lait pour la fabrication de lactique. De même, le choix des **circuits de commercialisation** va influencer fortement sur le temps de travail.

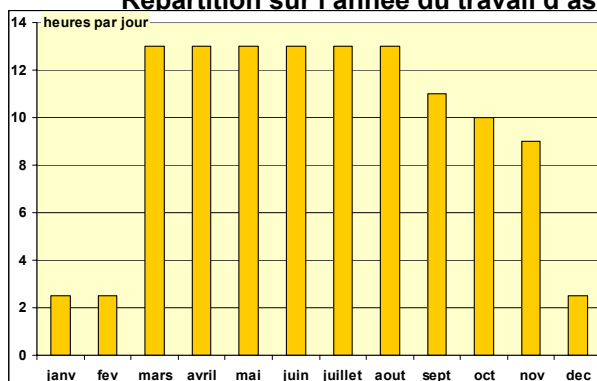
Le temps de travail dépend de la technologie fromagère et des circuits de commercialisation.

Technologie fromagère	Travail d'astreinte fromagerie / 100 litres	Type de commercialisation (en% du chiffre d'affaire)	Travail d'astreinte commercialisation / 100 litres
Lactiques	3 h 45	Vente directe (marché, ...) > 75%	2 h 30
Pâtes pressées	2 h 15	1 intermédiaire (détaillants, ..) >70%	2 h 00
2 ou 3 technologies différentes	4 h 45	2 intermédiaires (grossistes,) >50%	1 h 00
		Circuits divers	2 h 15

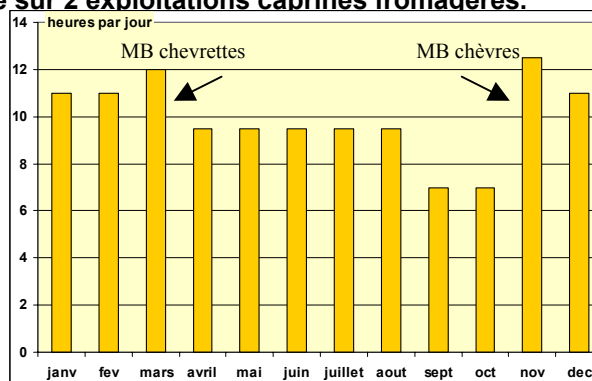


La répartition du travail sur l'année va dépendre du choix du système de production : un système de production saisonné génère une période de tarissement de tout le troupeau pendant laquelle le travail d'astreinte est réduit à l'alimentation. Cette période permet à l'éleveur de prendre des congés et d'assurer les travaux de maintenance annuelle. A l'inverse un système désaisonné avec plusieurs lots de mise bas impose de traire toute l'année. En revanche, la quantité de travail est régulière sur l'année.

Répartition sur l'année du travail d'astreinte sur 2 exploitations caprines fromagères.

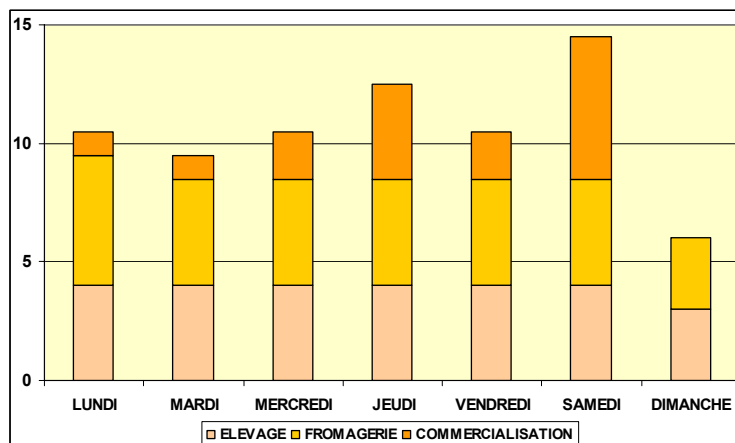


SYSTEME SAISONNE : du temps disponible pendant le tarissement



SYSTEME DESAISONNE : un peu de temps libre tout au long de l'année.

Chez les fromagers, la commercialisation est un autre axe structurant de l'organisation du travail, le plus souvent à l'échelle hebdomadaire. Le marché du samedi, la livraison du jeudi ... vont en effet induire des pics de travail sur la semaine et nécessiter une organisation particulière ces jours là.



Un exemple de répartition du travail sur la semaine : de 7 à 15 heures de travail d'astreinte sur la journée.

Commercialisation

- 1 heure de vente à la ferme du lundi au samedi,
- 1 livraison de 3 heures le jeudi (+ 1 heure de préparation le mercredi),
- 1 marché de 6 heures le samedi (+ 1 heure de préparation le vendredi)

Le dimanche, pas de commercialisation. Elevage et fromagerie sont réalisés à minima (report de la vaisselle sur le lundi, ...)

Le travail administratif : remplir ses déclarations TVA ou PAC, régler ses factures, tenir à jour sa comptabilité, son registre d'élevage, son cahier de pâturage, ..., établir ses bons de livraisons et sa facturation client, préparer ses dossiers de demande de subventions, de prêts, de permis de construire, ..., autant de tâches administratives à réaliser et qui nécessitent de plus en plus de temps. L'omission ou le retard de certaines démarches peuvent générer des conséquences très préjudiciables financièrement pour l'exploitation : par exemple, une déclaration TVA en retard peut handicaper lourdement la trésorerie, ...



Retrouvez toutes les fiches des systèmes caprins de PACA sur www.inst-elevage.asso.fr, rubrique Club des métiers « techniques caprines », puis résultats technico économiques des élevages en PACA ou sur www.frecap.fr