

Changer d'organisation, quelle implication pour mon budget ? AFOCG du DOUBS (Sandrine et Lucie)

Cette formation a duré 2 jours (14h au total), à une semaine d'intervalle. Il s'agissait d'un groupe de base diversifié : petits fruits, maraichage, auberge, PPAM... Ce groupe se réunit 4 jours dans l'année, 2 jours compta et 2 jours gestion. Il a été décidé de faire 2 jours sur l'organisation du travail, suite à des questionnements sur le salariat, les formations techniques, la planification des tâches...



Sandrine témoigne : « Je suis hors-cadre familial. J'ai acheté la ferme en 1990 et on s'est installé en GAEC à deux l'année d'après, avec d'abord un troupeau de chèvres et la ferme-auberge le weekend, puis des volailles, des cochons... On souhaitait être autonome au niveau du travail, on est passé dans les années 2000 à la monotraite et on faisait la fenaison. En 2013, on a monté un atelier escargots. La transformation demandant beaucoup de travail, mon frère a gardé cette partie et j'ai conservé les chèvres, les cochons et les volailles. J'ai commencé cette année à mettre en place un petit atelier pour faire de la bière.

Je me posais des questions autour de l'atelier bière, qui n'avait pas du tout pris sa place dans mon organisation (je faisais la mise en bouteille le soir, je travaillais dessus le dimanche après-midi...). **Je me suis inscrite à la formation pour prendre le temps de réfléchir sur l'arrivée de cette nouvelle production.** Si je veux mettre en place la bière, ce sera au détriment de quoi ? En 2018 [notamment suite à une opération du genou] **j'ai baissé le nombre de cochons et de volailles, ce qui m'a permis de dégager du temps pour me former à la fabrication de la bière.**

Le premier jour de formation nous a permis de travailler sur nos fondamentaux dans notre vie professionnelle et personnelle. **Moi je prends mon plaisir dans ma vie professionnelle.** On est tout petit mais on a plein de métiers. On est loin du « mille et un métiers, mille et une misères » ! **Ce qui compte pour moi c'est de ne rien subir, assurer l'équilibre entre les productions et le plaisir dans mon travail.** Et mon gros fondamental, c'est la ferme auberge.

Pendant la formation, on a travaillé sur l'estimation du temps de travail, en saison haute et basse. On est paysan la semaine, restaurateur le weekend. Octobre, c'est les vacances ! **Il y a toujours des marges de manœuvre**, comme par exemple retirer les chèvres, diminuer les cochons à 6 (nombre dont j'ai besoin pour la ferme auberge)... Mais s'il n'y a pas d'activités, je n'ai pas grand-chose à faire, et du coup je me retrouve devant la télé, et ça n'est pas intéressant non plus.

Au niveau de l'organisation, j'aime bien cloisonner. On a très peu de travail d'astreinte par jour, **je me sens libre** même si au bout il y a quand même tout à faire. Mon frère m'aide dans la réalisation des fromages. **Chacun à son travail, mais on peut se remplacer les uns les autres.** La preuve, je suis ici !

Nous n'avons pas eu le temps d'aborder le « comment mettre en place ça » et « comment le financer » mais on a utilisé l'outil de la « feuille volante », avec son objectif de l'année et chacun a rempli « si j'étais à ta place, voilà comment j'aurais fait ». Ça m'a permis de voir que je ne voulais pas faire ce qu'ils proposaient et d'asseoir mes fondamentaux ! »