

Module 1 : l'entreprise

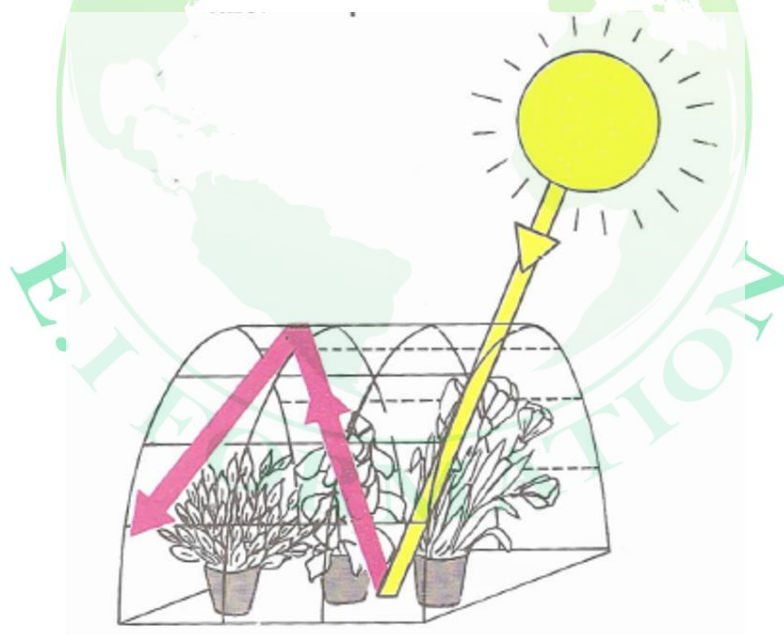
Une entreprise agricole est une organisation humaine dont le but est de produire des fruits ou légumes en vue de les délivrer à des clients. Elle est composée de :

La serre : un outil de production

Au cœur de l'entreprise, il y a **la serre**.

Un système qui permet de **protéger les cultures et de produire en hors saison** en contrôlant de nombreux paramètres comme la température ou le taux d'hygrométrie par exemple.

L'**effet de serre** c'est ce qui permet de laisser pénétrer un maximum d'énergie solaire tout en empêchant les déperditions de chaleur.



Il existe de nombreux type de serre, **des tunnels** aux **chapelles plastique** en passant par les serres en verre. Actuellement on crée des **éco-serres**, qui à la fois utilisent une énergie propre pour chauffer la serre, et sont protégées des ravageurs par un système de lutte biologique plutôt que par des pesticides.

Les serres peuvent aller jusqu'à 8 m de hauteur sous chéneau pour des

superficies jusqu'à 10 hectares.

Toute plante se développe en captant l'énergie du soleil et en fixant le gaz carbonique de l'air (CO₂). C'est ce qu'on appelle la photosynthèse.

Par ailleurs, la serre est équipée pour contrôler le taux de gaz carbonique (Introduction de CO₂), et la température (circulation d'eau chaude).

Un système de ferti-irrigation, allant des cuves extérieures aux goutteurs posés près des plants, permet d'amener l'eau et les éléments minéraux dont les tomates ont besoin.

La régulation du système est assurée par ordinateur d'irrigation.

La régulation du climat est, quant à elle, assurée par un ordinateur climatique.

La cogénération est un système qui permet à la fois de produire de la chaleur utilisée dans les serres, de dégager du CO₂ récupéré pour la photosynthèse des plantes et de générer de l'électricité revendue aux fournisseurs d'électricité.



Une station de conditionnement

L'outil, de production peut comporter également une station de conditionnement. C'est le lieu de réception de la récolte en caisse. Les opérations principales sont :

- Le tri
- Le calibrage
- La palettisation
- Le stockage.

Les différentes chaînes sont constituées de tapis et d'automates qui doivent permettre une réception et un transport du produit fluide et en douce.





Un process ou chaîne de production

De la serre à la station, de l'agent serriste au chauffeur, il y a toute **une chaîne d'opérations** dont le but est de satisfaire le consommateur final.

On part du plant de concombre, du palissage, on passe à l'entretien, à la récolte, pour aboutir au conditionnement, à la vente du lot, au transport et à la livraison au client.

A chaque stade, on met en place des techniques pour trier, respecter les plantes et les fruits afin d'obtenir le maximum de production et le maximum de qualité.

Chaque maillon, chaque intervenant joue un rôle clé dans le résultat du produit fini. Le produit de tous les efforts réalisés dans la serre doit être préservé au conditionnement, au stockage, au transport.

Une stratégie et des cahiers des charges

A la demande des clients, l'entreprise peut planter des variétés différentes, utiliser des emballages différents et mettre en place des procédures particulières en fonction de **cahiers des charges** spécifiques.

Les principaux cahiers des charges sont :

- **Global GAP** pour pouvoir vendre aux supermarchés européens et dans le monde
- **IFS International Food Standard** défini par les distributeurs allemands, français et Italien.

Mais aussi des normes publiques comme :

- La production raisonnée
- La protection biologique intégrée
- L'agriculture biologique.



Les cahiers des charges ont pour objectifs de tracer toutes les opérations et de fixer des **exigences** en matière de pratiques agricoles, de préservation de l'environnement, de santé et de sécurité des consommateurs et des salariés.

Toute non-conformité au cahier des charges entraîne des retours et des pénalités qui risquent de mettre l'entreprise en difficulté.

Des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaires doivent protéger le consommateur.

En effet, le produit peut être la source de différentes contaminations :

- ★ Des **maladies** (champignons, virus, bactéries), transmises par l'homme, les animaux, les végétaux
- ★ Des **résidus de produits dangereux** issus de l'entretien, de traitements, apportés par les machines, de l'encre...
- ★ **Des débris** : verre, liens, terre, cailloux, clous, agrafes...
- ★ **D'allergènes** : des substances déclenchant des allergies

Pour éviter tous ces dangers, les principales mesures de protection sont les suivantes :

L'utilisation des gants, le lavage régulier des mains, tenue propre, port de la charlotte ou casquette en station de conditionnement, évacuation des déchets et emballages, propreté des installations et locaux, désinfection des outils, interdiction de fumer dans les serres, aller consulter avant de prendre le travail en cas de maladie...



Des procédures de sécurité pour protéger le personnel

Les principaux risques sont les chutes, les coupures, les accidents liés aux véhicules, les troubles musculosquelettiques, la déshydratation....

Pour prévenir ces problèmes :

- ★ Il faut utiliser les équipements de protection individuels EPI : chaussures de sécurité, gants...
- ★ Être très vigilant lors des travaux en hauteur, des déplacements du chariot, ou de tout véhicule.
- ★ Être très prudent en utilisant son véhicule personnel ou en traversant un parking ou une voie de circulation.
- ★ Avoir une bonne hygiène de vie, alimentation, hydratation, sommeil.
- ★ Penser aux bonnes positions et au temps d'échauffement, en particulier pour les ports de charge.

Une équipe

Un chef d'entreprise, un responsable de site, un chef de culture, un responsable qualité, des chefs d'équipe, des agents spécialisés (haut des plantes, bas des plantes, conditionnement...) des commerciaux, des personnels administratifs qui s'occupent du personnel, des clients, de la comptabilité.

Un environnement de partenaire

- ✓ **Des groupements de producteurs** : Coopérative, groupement commercial, Groupement d'employeurs
- ✓ **Des fournisseurs** : de matériel, de produits, de plants, d'auxiliaires
- ✓ **Des conseillers** : conseillers techniques, centre de gestion.
- ✓ **Des clients** : les attentes du client : des produits sains, transportables, cueillis à la maturité attendue, correspondants au cahier des charges
- ✓ **Des contrôleurs** : contrôleur qualité, cahier des charges, agréés
- ✓ **Des institutions** : mutualité sociale agricole, chambres d'agriculture, OPCO, centres de formation...
- ✓ **Des prestataires** : débarrassage et désinfection des serres...



