

NOUVELLES

LES

DU



COMITÉ

hiver 2000

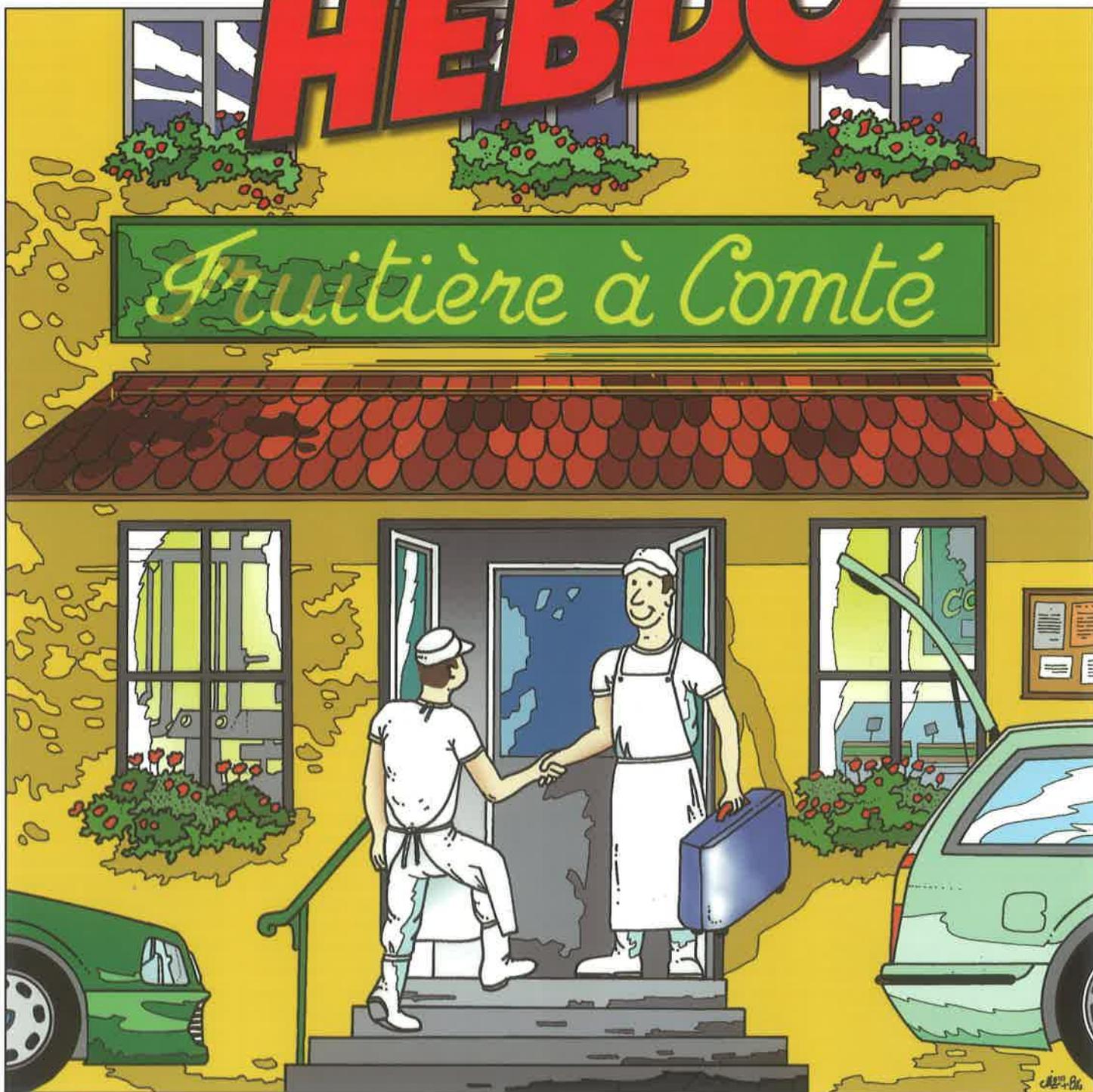
LA LETTRE D'INFORMATION

numéro 29

ISSN 1283-677 X

REPOS!
HEBDO

Fruitière à Comté



REPOS! HEBDO

INTERVIEW DE
TROIS FROMAGERS
DU GROUPEMENT
D'EMPLOYEURS
(Bouverans, Chapelle d'Huin,
La Rivière Drugeon)

REPOS! HEBDO



N.D.C.: messieurs les fromagers, vous participez tous les trois au même Groupement d'Employeurs (GE). Aussi, nous vous invitons à une interview collective. Depuis 18 mois, vous prenez des repos hebdomadaires. Vos commentaires ?

M. DEBOIS : depuis 35 ans, je travaillais 7 jours sur 7, je me suis dit au début : qu'est-ce que tu vas faire de ces jours ? Aujourd'hui je n'ai plus assez de temps. Je me lève tard, je lis le journal. Je vais faire des courses à Besançon et enfin, je peux oublier de regarder la montre. **M. COMTE :** la responsabilité on l'a toujours, mais on est plus cool. Avant on vivait avec la montre. Je vais plus souvent au bois. **M. BOBILLIER :** je goûte au repos et je profite de la famille plus qu'avant. Il y a des fromagers qui se croient irremplaçables. Peut-être ont-ils peur que le remplaçant ait une meilleure qualité.



N.D.C. : pour les plannings, comment vous organisez-vous ?

Les 3 fromagers : impeccable, sans histoire. En 1 heure, le planning des 4 mois est fait. Et puis on est tolérant. On est capable de faire des échanges en cours de planning.

N.D.C. : en ce qui concerne la répartition des coûts ?

M. BOBILLIER : tant que les aides sont là, j'ai dit que je ne participerai pas. Ensuite, je ferai un effort financier, mais les producteurs devront en faire un eux aussi. **M. COMTE :** moi aussi au début, je n'ai en rien baissé mon salaire. Cette année, j'ai fait un geste en laissant 5 à 6 000 F. L'année prochaine j'essaierai de le doubler. Quand il n'y aura plus d'aide ça sera normal qu'on participe. Mais moi j'ai bientôt la retraite. Celui qui me remplacera, il aura à l'embauche le repos hebdomadaire mais il devra



accepter un pourcentage un peu plus faible que le mien. **M. DEBOIS :** j'ai fait différemment. J'ai accepté d'emblée une participation de 1 000 F par mois pendant 5 ans. Après on verra. **N.D.C. :** et la collaboration avec le fromager remplaçant ? **Les 3 fromagers :** chacun lui laisse ses consignes. Il faut savoir lui faire confiance tout en étant présent. On essaie de lui faciliter le travail, de préparer les levains, les plaques vertes. On est 3 fromageries, il n'y en a pas une qui travaille pareil. Mais ça ne fait rien, la qualité va bien ; on n'a pas vu de différence. L'avantage c'est que le remplacement s'effectue sur de courtes durées, quelques jours. Il n'y a pas de temps pour qu'une déviance s'installe.

N.D.C. : et l'avenir ?

M. BOBILLIER : le G.E. c'est bien pour permettre aux jeunes de démarrer, même si parfois c'est un peu dur de changer régulière-



ment de fromagerie. **M. COMTE :** c'est la meilleure solution pour des coopératives de notre taille (autour de 2 millions de litres). En Comté, les coopératives sont bien structurées, le matériel est bon. On ne trouve quasi plus de mauvaises qualités. C'est une bonne base. Si on a des remplaçants qui tiennent la route, consciencieux, le G.E. ça marchera. **M. DEBOIS :** dans notre profession, il n'y avait plus de jeunes. Ça va les faire revenir. Et puis le G.E. règle aussi le problème des congés d'été : il assure la continuité, alors qu'avant, soit on vendait le lait, soit on avait du mal à trouver un remplaçant qui ne connaissait pas toujours notre fromagerie. Pour un jeune, le G.E. ça apporte un bon bagage. C'est une bonne formation sur le tas. Avec ça, il sera prioritaire sur le marché de l'emploi.

BERNARD MARMIER
PRÉSIDENT DU PREMIER
GROUPEMENT D'EMPLOYEURS
(Bouverans, Chapelle d'Huin, La Rivière Drugeon)



N.D.C. : comment en êtes-vous venus au G.E. ?

M. MARMIER : nous avons de plus en plus de mal à trouver des fromagers remplaçants, ne serait-ce que pour l'été. Et puis nos fromagers atteignaient tous les trois la cinquantaine d'années, âge où on est plus sensible à la qualité de la vie et au repos hebdomadaire. Grâce au service de remplacement et à son président Narcisse POURCELOT, nous avons et une solution technique à nos problèmes, le Groupement d'Employeurs, et des aides qui n'allaient pas durer longtemps. Alors nous avons créé le G.E., le 1/07/98.

N.D.C. : aviez-vous envisagé d'autres solutions ?

M. MARMIER : au lieu de maintenir nos 3 coopératives, nous aurions pu les réunir dans une grosse unité. Ça aurait été plus

facile. Mais nous, nous sommes contents d'être restés en petite coopérative. Chacune a son goût. La diversité, c'est un atout pour le Comté. Ça serait une grosse perte de tout regrouper.

N.D.C. : l'organisation et la bonne entente que suppose un G.E. ne vous est-elle pas trop difficile à gérer ?

M. MARMIER : les plannings sont gérés par les fromagers entre eux. Ce sont des maîtres-fromagers. C'est leur responsabilité de gérer les plannings. Ils ont commencé par des plannings faits à échéance de 6 mois. Puis ils ont choisi de se contenter de 4 mois. Mais de toute façon, il n'y a pas de problème de planning. Vis-à-vis du remplaçant, ils sont assez directifs. Il y a un point où ils sont pointilleux, c'est celui du nettoyage. Et puis chacun a son tempérament. Parfois, il y a eu quelques petites frictions. Mais ça fonctionne bien car les fromagers ont apprécié les avantages du système.

N.D.C. : et entre fromageries vous n'avez pas eu de problèmes ?

M. MARMIER : au départ, il fallait trouver un mode de fonctionnement pour des coopératives qui n'avaient pas toutes la même taille. Nous avons opté pour la

solution "à parts égales" ; chaque coopérative supporte le tiers du coût du remplaçant. On s'est aussi engagé à ne pas intervenir dans les négociations entre chaque coopérative et son fromager. Dans chaque coopérative, il y a un contrat différent, et une solution différente vis-à-vis de la participation du fromager.

N.D.C. : au bout de 18 mois d'expérience, quelles sont vos réflexions ?

M. MARMIER : je vois le Groupement d'Employeurs comme une bonne école de formation. Le jeune remplaçant se forme à plusieurs technologies tout en ayant moins, d'emblée, de grosses responsabilités. Il faudra peut-être s'adapter encore en peu plus. Trouver un couple, ça ne sera pas fréquent. Il faudra accepter parfois des contrats individuels au niveau des embauches, au niveau des G.E. comme au niveau des coopératives et opter pour des contrats de temps partiel pour les autres tâches que la fabrication. Il y a aussi le problème des maladies. Quand un fromager tombe malade, les plannings sont plus difficiles à remanier.

REPOS! HEBDO

LE POINT DE VUE
DU FROMAGER
REMPLAÇANT
M. BAUD

REPOS! HEBDO

L'adaptation à la diversité : c'est vrai, au départ, j'ai un peu appréhendé : 3 matériels, 3 technologies, 3 fromagers ! Et puis, il y avait des choses qui pouvaient paraître bizarres. L'organisation n'était pas la même chez les 3 fromagers. Bien sûr, on a un peu discuté au début ; mais j'ai pris et accepté leurs méthodes. Je n'ai pas la responsabilité de la fabrication comme eux. Donc c'est à moi d'accepter les suggestions qu'ils font. Eux, ils ont leur technicien CTC, leur affineur, leur technologie. Le plus simple c'est que je



me mette dans leur système. Un remplaçant doit savoir s'adapter. S'il part sur ses combines à lui, ça bloque. J'applique les consignes.

La rémunération : on est un peu moins payé qu'un fromager en place ; mais on ne peut pas tout avoir : on a plus de congés et puis on ne prend pas le risque de mettre au point une technique de fabrication.

Les avantages : ce que j'apprécie, c'est quand on a fini la journée, on rentre chez soi, on est coupé du milieu de la fromagerie. Et puis on a pas mal de congés, on peut même en avoir l'été. Bon, on a pas tous les week-end, mais ça ne me dérange pas d'avoir des jours de repos dans la semaine.

La qualité : si mes fromages étaient meilleurs, ça m'étonnerait qu'ils m'en préviennent (rires). Si ma fabrication était



foutue, les producteurs sauraient me le dire. Je vois bien les classements, il n'y a pas de problème ; ce qui me paraît important, c'est le bon fonctionnement de l'atelier et la qualité du produit fini.

Les jeunes : un jeune remplaçant, il voudra peut-être participer plus que moi : aller voir ses fromages, discuter avec le technicien et l'affineur, voir le résultat de son travail.

REPOS HEBDOMADAIRE ET GROUPEMENT D'EMPLOYEURS



Les fromageries doivent s'organiser pour mettre en place le repos hebdomadaire du fromager, autant pour se mettre en conformité avec la législation du travail que pour être en mesure d'attirer de jeunes techniciens vers ce noble métier, en leur évitant la contrainte d'un travail 7 jours sur 7. Pourtant de nombreux fromagers en place, fiers de leurs spécificités, ne sont pas demandeurs. Sous l'impulsion de Monsieur POURCELOT, alors Président du Syndicat de remplacement, et de Monsieur JAMET, salarié de l'ENIL de Mamirolle qui s'est fortement investi dans ce dossier, une étude a été réalisée par un cabinet de gestion humaine qui a permis de mettre au point la solution du Groupement d'Employeurs. Aujourd'hui, la

filiale Comté intègre petit à petit cette nouvelle obligation, après en avoir assumé tant d'autres. Les Nouvelles du Comté ont souhaité donner la parole à Monsieur Narcisse POURCELOT et à Monsieur GEISTEL, salarié de la FDCL, qui aide à la gestion des 17 G.E. déjà créés dans le Doubs.

N.D.C. : Monsieur POURCELOT, pourquoi un tel militantisme en faveur du Groupement d'Employeurs ?

M. POURCELOT : ce qui est fondamental, c'est de responsabiliser les présidents de fromagerie. Plutôt que leur proposer des solutions venues de l'extérieur, coûteuses et déresponsabilisantes, le G.E. permet aux présidents de fromagerie de rester maîtres de leur gestion, à un moindre coût.

N.D.C. : donnez-nous les éléments clés pour comprendre.

M. POURCELOT : un G.E., constitué en général de 3 fromageries, embauche un 4^e fromager. Ce 4^e homme permet d'organiser un planning compatible avec la réglementation (qui impose la

prise de congé d'un jour par semaine et d'un dimanche sur 4). Dans la pratique, ce planning, mis au point par une société d'études, permet au fromager de disposer de 4 jours de congé d'affilée, ce qu'il apprécie, avec aussi quelques jours volants dans le mois.

N.D.C. : et au niveau coût ?

M. GEISTEL : sans compter les aides, le surcoût est de 2 ct/litre de lait pour 3 fromageries de 2 millions de litres. **M. POURCELOT :** je pense que la prise en charge de ce surcoût est à négocier groupement par groupement. Le Comté a l'habitude de responsabiliser les hommes. C'est donc à eux, présidents et fromagers, d'en discuter ensemble. Dans mon département, il y a 17 groupements,



REPOS! HEBDO

chacun a négocié son propre système. **M. GEISTEL** : sur 17 groupements, 11 sont à 3 fromageries, 6 à 2 fromageries. Dans ce dernier cas, le G.E. réunit une grosse coopérative et une petite coopérative.

N.D.C. : comment se fait la répartition des coûts du G.E. entre les fromageries ?

M. GEISTEL : en général, le G.E. facture à chaque fromagerie le temps que son fromager y a réellement passé. **M. POURCELOT** : je suis pour la souplesse. Certains peuvent préférer la répartition au litrage ou, au contraire, un forfait par structure. Il faut pouvoir aussi envisager que le G.E. embauche 1,5 temps plein, quand le remplacement doit non seulement concerner la fabrication, mais aussi d'autres activités (vente directe, ramassage etc...).

N.D.C. pour ces 17 fromageries, quel est le bilan ?

M. POURCELOT : au début, j'ai été très seul à croire au système. Le 1^{er} G.E. s'est constitué le 9/04/98, rassemblant les coopératives de Bouverans, Chapelle d'Huin, la Rivière



Drugeon. 17 G.E. en 18 mois, ce n'est pas si mal. Ce qu'il faut c'est que le nouveau fromager commence par travailler 1 mois dans chaque coopérative pour se familiariser avec l'outil. **M. GEISTEL** : le facteur limitant aujourd'hui, c'est le recrutement. Notre unique vivier, c'est le certificat de spécialisation Pâtes Pressées Cuites créé il y a 4 ans par le C.I.G.C. et les ENIL. Sinon le bilan qualitatif est satisfaisant. Les fromagers en place avaient de nombreuses craintes vis-à-vis des nouveaux : baisse de qualité, mauvais nettoyages, mauvais entretien du matériel, levains mal maîtrisés. Il y a eu un seul problème où le nouveau fromager a démissionné. Ailleurs, il n'y a eu aucun problème. Les nouveaux froma-

gers ont été bien accueillis et leur intégration s'est faite sans heurt.

M. POURCELOT : j'ai même le sentiment que les fromagers apprécient leurs nouveaux congés, sachant que les nouveaux embauchés maîtrisent bien leur travail. Et puis ce 4^e homme apporte quelques jours supplémentaires (23 dans l'année pour le groupement) où il est en surnombre dans la fromagerie. Cela permet des jours de formation, des nettoyages de cave etc..

N.D.C. : le G.E., la panacée ?

M. GEISTEL : parfois ce n'est pas facile. Dans certaines zones je n'ai que 2 ou 4 fromageries voisines. **M. POURCELOT** : et puis, il y a non seulement la proximité, il faut aussi gérer les affinités entre les hommes. De toute façon, notre richesse c'est l'exercice de notre responsabilité. Si une fromagerie trouve une solution à elle, par exemple en ayant un 2^e fromager dont la présence peut être justifiée par des activités nouvelles (fabrication de Mont d'Or, vente directe etc...), c'est aussi très bien. L'essentiel c'est que les gens ne démissionnent pas.

N.D.C. : vous avez évoqué les aides publiques.

M. POURCELOT : elles nous ont permis d'amorcer la pompe. Aujourd'hui de nouveaux dossiers ne peuvent plus être aidés. Ceux

qui ont été déposés avant le 31/12/99 reçoivent une aide globale de 50% du coût jusqu'au 31/12/2001, avec une répartition dégressive dans le temps. Mais même sans aide, le G.E. et ses 2 centimes de surcoût sont absorbés par le couple fromager-sociétaires, pour peu que le Comté reste en bonne santé.

NDC : une conclusion ?

M. POURCELOT : le service de remplacement a été, il y a 15 ans, une solution à la nouvelle obligation des congés payés, en permettant aux fromageries de se mettre en conformité avec la réglementation, en préservant et leur efficacité économique et leur autonomie. Le G.E. a, par rapport aux congés hebdomadaires, les mêmes caractéristiques. Chaque fois que nous sommes confrontés à une nouvelle réglementation, nous commençons à être inquiets pour l'avenir de nos fruitières. Mais ensuite il faut agir. Nous avons l'habitude d'être des responsables et de ne pas subir. C'est pourquoi je me suis battu pour trouver des solutions qui nous permettent de rester nous-mêmes, maîtres chez nous. Le G.E., qui fait appel à la solidarité de plusieurs fromageries voisines, est une belle solution dans notre région à tradition coopérative.



Bien des choses ont changé depuis l'époque des premières fructeries à Comté, mais nous sommes fiers d'avoir su préserver le terroir, les gestes et la passion du goût, qui nous permettent, aujourd'hui encore, de vous offrir le meilleur de ce que la nature jurassienne nous a confié. La filière Comté accueille avec sérénité ce siècle qui semble placer le respect des patrimoines au cœur de ses préoccupations. Toute l'équipe du Comité Interprofessionnel du Comté se joint à moi pour vous souhaiter une très heureuse année.

Yves Goguely
Président