



Rencontre avec Véronique BOUCHER, AGENT DE CULTURES LÉGUMIÈRES

C'est avec enthousiasme que Véronique BOUCHER, 50 ans, mère de trois jeunes adultes, témoigne de sa reconversion étonnante mais réussie.



Originaire de Saint-Hilaire-de-Loulay, éloignée du monde agricole, c'est après divers concours de circonstances que Véronique s'est retrouvée à travailler dans une exploitation de maraîchage. Au chômage, après un licenciement économique d'une entreprise de services. « Mon employeur avait perdu un client où j'intervenais, au niveau nettoyage », précise Véronique, c'est son fils, salarié pour la saison d'été, qui l'a fait entrer à l'EARL CHATELIER. Après deux ans de contrats CDD successifs, Véronique BOUCHER signe son contrat CDI en 2015. « Quand j'ai commencé en juillet 2013, je n'y connaissais rien. Il a fallu que j'apprenne au fur et à mesure. Au début on fait des erreurs, on a l'impression de perdre du temps, on interroge les collègues mais progressivement on s'améliore. »

Basée à St-Hilaire-de-Loulay, l'EARL CHATELIER compte 26 hectares, dont 17 000 m² couverts consacrés au maraîchage. L'exploitation est spécialisée

sur deux variétés cultivées sous serres ou en pleine terre (radis et tomates). Jusqu'en 2017, l'entreprise avait une gamme plus variée pour répondre à un petit créneau en vente directe. Activité supprimée, face aux nombreuses contraintes d'organisation que demandait le circuit court. Au-delà de François CHATELIER, gérant de l'EARL, l'entreprise compte 3 salariés permanents. Des personnes en contrat CDD viennent compléter les effectifs (3 actuellement). L'effectif peut monter à 20 personnes, avec les saisonniers.

Tout au long de l'année, Véronique BOUCHER enchaîne différentes tâches (récolte, plantation, lavage, conditionnement, ...). « De novembre à fin mars nous cultivons les radis. À partir de fin mars, les plantations de tomates prennent le relais, pour un début de collecte fin juin. Ceci, bien évidemment, suivant la météo. » Les horaires sont réguliers. 7h30-12h30 et 13h00-16h00. « Nous déjeunons sur place dans une salle dédiée. La pause du midi est courte, pour nous permettre de terminer plus tôt. Il nous arrive de terminer plus tard suivant l'activité. L'été, nous démarrons parfois dès 6h30, suivant les températures annoncées pour la journée. Mes heures supplémentaires sont récupérées ou payées majorées en fin d'année. »

Au niveau des conditions de travail et de l'ambiance, Véronique ne regrette surtout rien, par rapport à son ancien métier. « Je ne travaille plus seule, l'ambiance est familiale et on peut s'exprimer. Depuis mon arrivée, il y a constamment des améliorations pour répondre aux contraintes physiques. Nous avons eu une formation, très intéressante, sur les gestes et postures. Aussi, une ergonome de la MSA intervient sur l'exploitation pour réfléchir aux pistes d'amélioration. En 2018 nous allons avoir de nouveaux chariots pour récolter les tomates « cœur de bœuf », matériel qui

va nous permettre de gagner en confort, tout en conservant la qualité du produit. » Depuis son embauche, Véronique a pris progressivement la gestion de certains dossiers. C'est elle qui enregistre sur ordinateur les fiches palettes, réalise l'agrégage (calibrage et qualité) pour la production de radis mais aussi note les températures de salle pour la certification. **Véronique est également responsable d'une dizaine de saisonniers en saison tomates.** « Je n'ai aucune formation de manager, j'essaie de faire passer des messages en douceur, par l'humour, pour que chacun reste concentré sur son travail. » D'un caractère assez vif et spontané, Véronique reste cool tout en gardant un œil sur les objectifs. Sa satisfaction, c'est de constater en fin de saison que les jeunes l'appellent « Chef Véro », témoignage d'un juste dosage réussi.

En ce qui concerne la rémunération, elle a légèrement évolué. L'équipe reçoit également une prime annuelle en décembre avec une part fixe, plus une variable en fonction de la performance de l'activité tomates. « L'idéal serait d'avoir un 13^{ème} mois, comme cela existe sur d'autres départements » précise Véronique.

Épanouie, ne travaillant pas le week-end, ou très exceptionnellement le samedi, Véronique peut s'adonner à ces différentes passions : déco-bricolage, lecture, marche, ... Elle n'exclue pas de progresser, comme sur l'utilisation de l'informatique. Elle l'a notamment exprimé auprès de François CHATELIER à l'occasion du bilan individuel réalisé chaque début d'année. « L'entreprise évolue, 10 000 m² supplémentaires de serres vont être installés. Les techniques de culture changent et intègrent de plus en plus de produits de bio contrôle, autant de pistes pour moi, pour prendre de nouvelles responsabilités. ».

Propos recueillis par Pascal LAUNAY.