

# PICKUP

# 4

Les  
**professions**

liées à **l'agriculture**

Le travail: des faits et des questions

Pages 4 et 5

Roman-photo: «Profession paysan»

Pages 8 et 9

Eh bien, expérimentez maintenant!

Page 13

# Le travail, c'est quelque chose!

Imagine: Après avoir pris des renseignements auprès du Landdienst-Horizon Ferme, tu t'es inscrit pour travailler quelques semaines sur une exploitation agricole. Un paysan t'a choisi et engagé. Tu te retrouves, un jour d'été, en train d'accrocher un panneau «Vente de fraises» sur un poteau devant la ferme. Il fait très chaud mais, concentré, tu tapes, tu tapes sur le clou... Le travail, c'est quelque chose!



## Travail: matériau du bonheur

Le travail nous porte, définit notre vie et notre identité. C'est le travail qui me fait tel que je suis. En partie du moins. Certes, nous rêvons tous, par moment, de ne rien faire. Mais si nous tombions réellement au

chômage, ce serait un méchant coup du sort. Allons, il vaut mieux clouer ce sacré panneau...

## Avec les mains et le cœur, tous les sens en éveil

Dans l'agriculture, ce n'est jamais le travail qui manque. Les paysans se lèvent tôt et leurs journées sont bien remplies. Ils n'ont pas seulement beaucoup à faire, mais doivent s'acquitter

## Tout un monde comme champ d'expériences

La diversité du travail des paysans nous a poussés à consacrer ce numéro aux métiers de l'agriculture. Il te permettra de découvrir un monde du travail d'une richesse étonnante (pages 6 et 7). Même si tu n'as aucunement l'intention de vouer ta carrière à l'agriculture, tu pourras faire des comparaisons utiles avec ton choix professionnel, creuser divers sujets, mettre la main à la pâte.

## Ne sous-estime pas tes capacités!

Empoigne donc tes outils et bâtis ton avenir! Dans cette édition de Pick-up, tu trouveras matière à réflexion et à expériences concernant le travail, la division des tâches, la spécialisation et l'entrée dans le monde du travail. Tu trouveras également des suggestions de stages, de jeux et d'expériences destinés à te faciliter l'entrée

**Le travail est toujours une activité qui se déroule au plus profond de soi; mais il doit être en permanence offert à l'autre. Une activité qui n'est pas offerte à l'autre n'est pas un travail. Et une activité qui n'est pas une démarche intérieure ne peut pas être un travail non plus.**

Ludwig Hohl

dans cet univers encore inconnu. Reconnais tes talents, tes souhaits et tes capacités! Prends-les au sérieux! Ce sont des briques qui te permettront de bâtir le futur.

*Matthias Diener*

de tâches multiples (pages 8 et 9). Cependant, tout en travaillant, ils peuvent réfléchir et observer. Les mains s'activent: le cœur et l'esprit sont en éveil.



**Ces symboles indiquent les diverses manières de travailler**



Travail individuel



Travail en groupe



Recherche



Rédaction



Concrétisation

## Impressum

**Pick-up** est un magazine didactique s'adressant aux élèves du niveau secondaire du premier cycle en Suisse.

**Parution**  
Pick-up paraît deux fois par an en français et en allemand. Numéro 5: printemps 2000

**Editeur**  
Agro-Marketing Suisse (AMS), Berne, Association pour la promotion des ventes des produits agricoles suisses

**Rédaction**  
Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID), Agence d'information agricole romande (AGIR)

**Textes:** Matthias Diener, Lucerne  
Jürg Rindlisbacher, LID

**Graphisme:** Martine Bailly, AGIR  
Simone Collet, AGIR  
Atelier Bruckert/Wüthrich, Olten

**Photo de couverture:** Thomas Ledergerber, Olten  
**Litho:** Litho AG, Aarau  
**Impression:** Benteli AG

**Traduction:** Trait d'Union, Berne  
**Adaptation:** Agence d'information agricole romande (AGIR)  
blanchi sans chlore

**Papier:** blanchi sans chlore  
**Commandes**  
Gratuit pour les enseignants et les élèves. A commander auprès de: Agence d'information agricole romande (AGIR), Case postale 128, 1000 Lausanne 6, Tél.: 021 / 613 11 31, fax: 021 / 613 11 30

2

4

11

## 4 Le travail

**Des faits, des conséquences, des questions.** Comment le monde du travail se modifie et comment la société et les individus peuvent (bien) s'en accommoder.

## 6 Galaxie AGRI 33+

**Jeu de découverte.** La ferme constitue le centre de la galaxie. Le travail est partagé, c'est l'entrée en scène des spécialistes. Pars à la découverte des professions!

## 8 Profession paysan

**Roman-photo.** Partage une journée de la vie de Charles et Catherine Streit. Compare avec la vie de gens exerçant une autre profession.

## 10 Suis ta propre voie!

**Travaux dessinés.** Les uns sont à peine entrés dans la vie professionnelle, les autres y vivent – depuis fort longtemps pour certains. Questionne des travailleurs et dessine leur parcours de vie professionnelle.

## 12 Sentir l'air du bureau

**Une journée de découverte.** Accompagner quelqu'un dans son travail durant une journée entière: une excursion passionnante dans un monde nouveau.

## 13 Eh bien, expérimentez maintenant!

**Jouer la diversité.** Laisser un moment la tête se reposer et ressentir les sujets de ce cahier par le jeu, tous les sens en éveil.

## 14 Chercher – inventer – expérimenter

**Projets.** Trouver la solution juste à un problème, du début à la fin. Installer le laboratoire, rassembler les résultats et tirer les conclusions de l'expérience.

## 16 Dialogue

**Pour la 4<sup>e</sup> fois.** Invitation à écrire des lettres, des fax, des messages électroniques. Et en plus, découverte du sujet de Pick-up n° 5.



Photos: Thomas Ledergerber • Matthias Diener

3

# Sommaire

Au cours des dernières années, le travail a beaucoup changé et cette évolution est loin d'être terminée. Qu'en penses-tu?

4



## Des faits et des questions

Lis le texte suivant et réponds ensuite aux questions!

### 1. Travail

**Faits:** une activité constitue un travail:

- si elle rapporte de l'argent pour manger, avoir un chez-soi ou pour les loisirs;
- si elle est astreignante;
- si elle est pratiquée régulièrement;
- si elle occupe une grande partie de la vie courante.

**Conséquences:** Si le travail peut être synonyme de peine et de contrainte, il valorise aussi l'être humain.

**Question:** Qu'est-ce qui te satisfait lorsque tu travailles?

### 2. Chômage

**Faits:** Dans la plupart des pays industrialisés d'Europe, une part croissante de la population se trouve sans travail. Les jeunes sont particulièrement touchés par le chômage, en Suisse également.

**Conséquences:** Le chômage est un facteur d'isolement et de dépression. Ses conséquences ne touchent pas seulement la

personne sans travail, mais aussi son entourage.

**Question:** A ton avis, comment faut-il faire face à cette situation?

### 3. Division du travail

**Faits:** Aujourd'hui, plus personne ou presque n'accomplit lui-même tous les travaux nécessaires à son entretien. Nous partageons les tâches en fonction de nos dons, de nos intérêts et de nos possibilités. C'est pourquoi il y a des paysans et des ménagères, des journalistes et des orfèvres, des chirurgiens et des mécaniciens sur machines agricoles...

**Conséquences:** La division du travail a ouvert la voie à la spécialisation et creusé l'écart entre tâches hautement et faiblement qualifiées.

**Question:** Quels travaux classes-tu dans les deux catégories de tâches: hautement et faiblement qualifiées? Cite quelques exemples et argumente ton choix.

### 4. Rationalisation

**Faits:** Autrefois, un artisan fabriquait un objet dans sa presque totalité. Prenons une faucille. Le forgeron forgeait la lame et le charron fabriquait le manche. Une faucille coûtait 20 francs au

paysan et lui permettait de faucher un are (100 m<sup>2</sup>) de blé en une heure. Et maintenant, prenons une faucheuse à moteur. Elle permet au paysan de faucher un are en une minute. Mais plus de 20 corps de métiers participent à sa fabrication et elle coûte 7000 francs.

**Conséquences:** Aujourd'hui, la main d'œuvre est beaucoup plus productive qu'autrefois. De nombreux métiers ont disparu et d'autres sont apparus.

**Question:** Quels sont les avantages et les inconvénients de la rationalisation? Prends l'exemple de la faucille et de la faucheuse à moteur.

### 5. Évolution structurelle

**Faits:** Au cours des 20 dernières années, en Suisse, le nombre d'emplois offerts par le secteur tertiaire (santé, enseignement, banque, assurances, informatique...) a explosé, passant de 1 million à 2,61 millions. Durant la même période, l'agriculture, la forêt et l'horticulture ont perdu 54 000 emplois pour n'en compter plus que 176 000. Mouvement de baisse identique dans l'industrie et la construction, où le nombre d'emplois a diminué de 217 000 pour s'établir à 1,018 million. Et cette évolution se poursuit.

**Conséquences:** Les travailleurs doivent faire preuve de souplesse face aux changements (métier, domicile, techniques nouvelles...)

**Question:** Es-tu prêt à faire preuve de mobilité?

### 6. Informatisation

**Faits:** Le travail est toujours plus automatisé et informatisé. En Suisse, en 1986, 9 % des postes de travail étaient équipés d'un ordinateur. En 1996, on en était à 37 % et on va bientôt atteindre les 50 %.

**Conséquences:** En Suisse, il manque 10 000 informaticiens. Mais il manque aussi des places d'apprentissage pour les jeunes qui s'intéressent à l'informatique.

**Question:** Cite les endroits dans lesquels tu te sers d'un ordinateur. Où perds-tu du temps? Où en gagnes-tu?

### 7. Globalisation

**Faits:** Les échanges se font à l'échelle planétaire. La pression de la concurrence (meilleur, moins cher, plus vite) augmente donc dans tous les pays.

**Conséquences:** Les compétences professionnelles sont très importantes, mais les qualités personnelles le sont également. Par exemple: culture générale,

sociabilité, méthodologie...

**Questions:** Explique ce que signifient pour toi les compétences dans chacun des domaines cités au paragraphe précédent?

### Ton avis sur le travail



1. Regarde les images de cette page et réfléchis: que ressentent ces individus au travail?

2. Souligne les termes qui correspondent à ta vision du travail. Tu peux compléter la liste: tâche, contrainte, responsabilité, déplaisir, existence pour les autres, mal nécessaire, occupation personnelle, efforts, développement personnel, gagner son pain, satisfaction, gagner de l'argent, donner du sens à la vie, perte de temps...

...



### Choix d'un métier, pas à pas

Découvre tes goûts, tes capacités et tes envies dans l'optique du choix d'un métier. Tu trouveras les indications nécessaires dans cette page et les suivantes.

#### 1) Ça me plaît

Réfléchis d'abord à ce que tu ferais avec plaisir dans la pratique de ton futur métier. Demande à ton enseignant la carte des métiers n° 1.



5

# 6

## Écologie

**Maitre d'équitation**

**Guide de montagne**

**Écuyer**

**Apiculteur**

**Architecte-paysagiste**

**Jardinier-paysagiste**

**Arboriculteur patenté**

1. L'échelle
2. S'occuper des arbres
3. 35 journées de cours
4. Le verger

**Maraîcher**

1. La machine à planter
2. Le travail physique en plein air
3. 3 ans d'apprentissage
4. La serre

**Aviculteur**

1. La lampe à infrarouge
2. La volaille
3. 3 ans d'apprentissage
4. Le poulailler

**Conseillère en économie familiale**

1. L'écritoire
2. La formation d'adultes dans le ménage rural
3. Formation complémentaire de 45 jours
4. La ferme

**Maitre professionnel**

1. Le rétroprojecteur
2. La formation des jeunes
3. 2 ans d'études complémentaires

**Inséminateur**

1. La canule d'insémination
2. L'élevage et le conseil
3. 5 mois
4. Les étables à vaches, à brebis et à chèvres

**Mécanicien sur machines agricoles**

1. La clé à écrous
2. L'artisanat, la technique, l'agriculture et la forêt
3. 4 ans d'apprentissage
4. L'atelier

**Pépiniériste**

1. Le greffoir
2. Les plantes et la terre
3. 3 ans d'apprentissage

**Arboriculteur avec CFC**

1. La scie égoïne
2. L'écologie et le travail à l'air libre
3. 3 ans d'apprentissage
4. Le verger

**Vigneron**

1. Le sécateur
2. Le travail manuel en plein air, les installations techniques
3. 3 ans d'apprentissage
4. Le vignoble

**Berger**

1. La rénette
2. Le travail avec les animaux et la vie en plein air
3. Pas de formation en Suisse
4. Les pâturages

**Armailli**

1. Le bâton
2. La garde de bétail et la vie simple
3. 1 an d'apprentissage agricole ou cours d'hiver
4. L'alpage et le chalet

**Vétérinaire**

1. Le stéthoscope
2. Les animaux
3. 5 ans d'études
4. L'étable, le cabinet

**Ingénieur agronome**

1. Le PC
2. La technique, la nature, l'économie, la politique
3. 5 ans d'études
4. Le bureau, la classe, le laboratoire, la ferme

**Agro-ingénieur HES**

1. Le PC
2. La production végétale, l'élevage, l'économie d'entreprise
3. 3 ans d'études
4. La ferme, la classe, le bureau, le laboratoire

**Chauffeur**

**Enseignant en économie familiale**

**Employé(e) de maison (ménage rural)**

1. La louche
2. La communauté familiale et la nature
3. 1 année d'apprentissage
4. Le jardin potager

**Paysan**

1. Le tracteur
2. La nature, la technique, la science
3. 2 ans d'apprentissage + 1 an d'école
4. Les champs et l'étable

**Paysanne**

1. Le livre de comptes
2. La nature, la ferme et le ménage
3. 18 semaines au moins
4. La cuisine de la ferme

**Vendeur en alimentation**

1. La balance
2. Les denrées alimentaires et les contacts humains
3. 2 ans d'apprentissage
4. Le magasin d'alimentation

**Employé(e) du commerce de détail**

1. Le téléphone
2. Les contacts humains
3. 3 ans d'apprentissage
4. Les locaux de vente

**Spécialiste de la branche des fruits et légumes**

1. La calculatrice
2. Les chiffres, le contact, la présentation des marchandises
3. Formation complémentaire
4. Le magasin

**Spécialiste en études de marché**

**Technologue en denrées alimentaires spécialisé dans les boissons**

1. Le pressoir à fruits
2. Les processus biologiques et la production de boissons
3. 3 ans d'apprentissage
4. Le laboratoire

**Tanneur**

1. Le tambour de tannage
2. Le travail avec des matières premières naturelles et des auxiliaires techno-chimiques
3. Pas de formation en Suisse
4. Les locaux de production

**Fromager**

1. Le tranche-caillé
2. La production d'aliments et les processus biologiques
3. 3 ans d'apprentissage, formation partielle de 2 ans
4. La cave d'affinage

**Boucher**

1. Le couteau
2. Le travail de la viande
3. 3 ans d'apprentissage
4. A: l'abattoir  
B: la boucherie

**Meunier**

1. Le pupitre de contrôle
2. Les céréales et les procédés techniques
3. 3 ans d'apprentissage
4. Les locaux de production

**Magasinier**

1. L'élevateur à fourches
2. L'ordre, la réflexion logique et la technique
3. 3 ans d'apprentissage
4. Les halles de stockage

**Agro-commerçant**

1. Le téléphone
2. Les produits et auxiliaires agricoles
3. 2 ans de formation complémentaire
4. Le dépôt

**Planificateur en marketing**

1. Le flip chart
2. La réflexion créative, le travail de groupe et les contacts
3. Formation complémentaire

**Photographe**

**Journaliste**

**Ingénieur en denrées alimentaires**

1. L'écritoire
2. Les sciences naturelles et la technique
3. 4,5 ans d'études
4. Le laboratoire, le bureau

**Inspecteur des denrées alimentaires**

1. Le thermomètre
2. Les contacts humains
3. 1 année de formation complémentaire
4. Les locaux de fabrication et d'entreposage des denrées alimentaires

**Technologue en denrées alimentaires**

1. Machines de production
2. Production industrielle d'aliments
3. 3 ans d'apprentissage
4. Locaux de production

**Laitier**

1. L'écran d'ordinateur
2. La fabrication de produits laitiers
3. 3 ans d'apprentissage, formation partielle de 2 ans
4. Les locaux de production

**Chef de la publicité**

**Chef du marketing**

**Assistant en relations publiques**

**Conseiller en relations publiques**

**Conseiller de vente**

**Chef de vente**

**Assistant publicitaire**

**Politicien**

**Conseiller en nutrition**

**Auteur de livre de recettes**

**Cuisinier**

**Responsable de cours de cuisine**

## Partez à la conquête de la galaxie professionnelle AGR133+!

A et B habitent chacun une étoile (profession) de la galaxie. Celui qui atteint l'étoile où l'autre est assis en devient le maître. Les armes de cette conquête pacifique sont des questions du genre: Es-tu proche de «paysan»? Exerces-tu ce métier? As-tu une lyre? Es-tu fromager? On se «défend» en répondant aux questions uniquement par oui ou par non. Chaque profession est décrite en quatre points: **1.** Outil le plus important, **2.** Intérêt, **3.** Durée de la formation, **4.** Lieu de travail courant. «A» commence et pose des questions tant que «B» répond par oui. Et «B» reprend la main si la réponse qu'il donne est non. Le jeu peut durer jusqu'à ce que toutes les étoiles (professions) soient occupées. Et le vainqueur est celui qui en possède le plus grand nombre!

### Sujets de réflexion

**Branches professionnelles.** Désigne en haut les professions artisanales, de la transformation, de la commercialisation et des services.

**Spécialisation.** Réfléchis au parcours du lait, de la pomme de terre ou de la pomme depuis la ferme jusqu'à sa vente en magasin sous forme de yoghourt, de pomme chips ou de jus de pomme. A quelles professions ces processus font-ils appel? Les trouves-tu toutes dans ces deux pages?

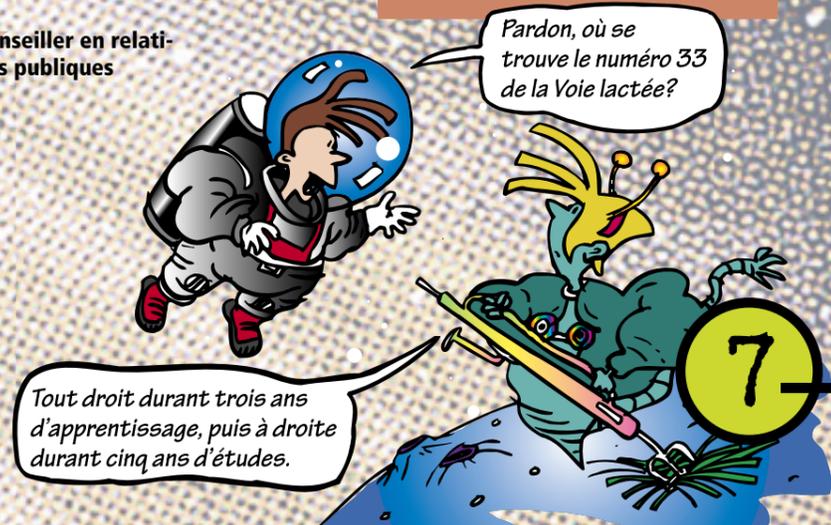
**Division du travail.** Formez des groupes de 4 ou 5. Répartissez-vous ensuite les tâches ménagères d'une semaine en fonction de vos capacités et de vos intérêts. Est-ce difficile? Quelles tâches ne parvenez-vous pas à attribuer? Combien de temps la division du travail vous permet-elle d'économiser?

### Choix d'un métier, pas à pas

2) Je peux le faire

Regarde les mots-clés concernant les 33 métiers. Réfléchis à ce que tu connais bien et à ce que tu fais avec plaisir. Demande la carte des professions n° 2 à ton enseignant.

Genèse: Au commencement, il y avait le paysan et la paysanne. Ils accomplissaient presque tous les travaux eux-mêmes. Au fur et à mesure que le temps passait, la division du travail entra en scène, si bien qu'aujourd'hui, plus de 33 métiers gravitent autour de l'agriculture: professions artisanales, métiers de la transformation et de la commercialisation, professions du secteur des services.



# Chez les Streit

L'apprenti Christian nettoie l'écurie et étrille les vaches.



6:15



5:45

Il ne faut pas perdre de l'œil notre vache Daphné. Elle devrait vèler aujourd'hui.

A la ferme de Charles et Catherine Streit à Zimmerwald BE, le travail ne manque pas. Pars à la découverte des particularités du quotidien des paysans et des paysannes.



6:50

Enfin l'abreuvoir!



7:10

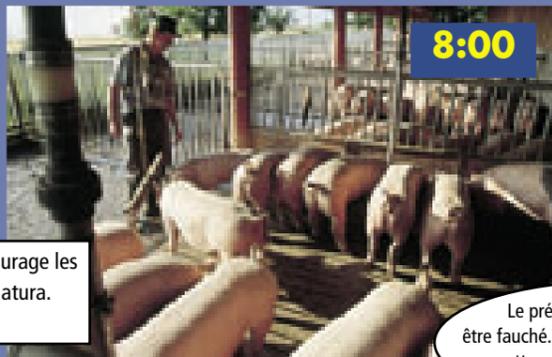
# Profession paysan

9



La paysanne prépare le petit-déjeuner pour ses hôtes.

7:20



L'ordinateur affourage les 120 porcs Agri-Natura.

8:00



8:20

Le pré du pasteur doit encore être fauché. Je vais dire à Christian de s'y mettre dès qu'il aura un moment.



9:20

9:50



En revenant, Charles fait un saut chez un voisin avec lequel il partage l'utilisation de machines.



9:20

Charles examine les plants de pommes de terre. Il ôte ceux dont les feuilles sont attaquées par la maladie, afin que les autres plants ne soient pas contaminés.



10:05

Les yoghourts sont faits, le rôti est au four. Ai-je bien posté les invitations à la prochaine séance de comité?



12:00

13:30

Charles et Christian réparent eux-mêmes le mur de l'écurie.



17.45

Tout le lait ne va pas à la fromagerie. Charles en prépare une partie pour ses veaux selon une recette maison.



14:30

Je suis heureuse que mon travail m'amène toujours à l'extérieur.



17.45

A ses rares moments perdus, Catherine s'exerce à la batterie. Mais le repas du soir doit être à l'heure sur la table!



18:00

Le résultat du test est bon, le lait de cette vache est de bonne qualité.



18:45

Un grand bravo à la cuisinière!

20:10

La journée n'est pas encore finie...

## Compare!

1. Dresse la liste des particularités de la vie et du travail à la ferme.

2. Cherche dans ton entourage ou ta famille quelqu'un qui exerce une activité indépendante. Demande-lui de décrire le déroulement de ses journées et établis un plan journalier par écrit.

3. Compare cette profession avec le métier de paysan, tel qu'il est présenté ici. Quelle profession préfères-tu? Pourquoi?

## Choix d'un métier, pas à pas

3) Ce que je veux  
Regarde le roman-photo et lis le déroulement de la journée de l'indépendant. Et toi, que veux-tu dans ta vie professionnelle? Demande la carte des professions n° 3 à ton enseignant.

Pour choisir un métier, il faut faire preuve de volonté. Que ressentent ceux qui ont pris leur décision et sont maintenant en formation? Pose-leur la question et interroge par ailleurs les personnes qui exercent un métier depuis longtemps. Tu constateras que la plupart des parcours professionnels ressemblent à des chemins sinueux.

10

## Parcours professionnels



La description d'une formation professionnelle te permettra d'en avoir une image plus précise.

1. Lis les histoires de la paysanne Margrit Wolf-Melliger et du paysan Michel Bidaux sur cette page. Décris leur parcours professionnel.
2. Fais de même avec le parcours professionnel de tes parents ou d'une de tes connaissances.
3. Dessine la description de la formation de paysan comme un chemin avec des bifurcations possibles. Essaie ensuite de représenter cette formation sous forme de diagramme ou de tableau.
4. Procède ensuite de la même manière avec le parcours professionnel de ton choix.

## Paysanne

### Formation de base

- **Première possibilité:** 3 ans d'apprentissage ménage rural, les 1<sup>ère</sup> et 3<sup>e</sup> années dans un ménage paysan, la 2<sup>e</sup> année dans un ménage collectif (home ou hôpital).
- **Deuxième possibilité:** les femmes au bénéfice d'une formation professionnelle de

2 ans ou d'une école professionnelle de degré diplôme suivent 18 semaines de formation en cours ouverts ou des cours-blocs professionnels pour paysannes.

### Formation complémentaire

- Ecoles ménagères rurales pour cheffes d'exploitation (après 2 ans de pratique professionnelle comme paysanne diplômée).



...de jouer sa partition

«Avant je travaillais plus à l'extérieur; je suis contente de revenir à la ferme le week end.»  
Annelise Berner (24), étudiante en agronomie, Cudrefin FR

### Formation

#### dans une haute école

- Ingénieur HES en agriculture ou en économie laitière: 3 ans d'études à la HES Zollikofen (BE).
- Ingénieur HES en agronomie (arboriculture fruitière-viticulture) ou en œnologie (viticulture-œnologie): 3 ans d'études à l'École d'ingénieurs de Changins (VD).
- Ingénieur agronome ou ingénieur en denrées alimentaires: 10 et 9 semestres d'études à l'EPFZ.

Deux tiers des paysans diplômés exploitent leur propre domaine ou un domaine en fermage. Les autres travaillent comme assistant d'exploitation, chef ou employé de grosse exploitation agricole, ou dans des organisations agricoles, des services de vulgarisation, l'administration publique, l'industrie ou le commerce.

## Paysan

### Formation de base

- Deux années de formation dans deux exploitations différentes. Une journée hebdomadaire de cours à l'école professionnelle. Première partie de l'examen final.
- 2 semestres à l'école d'agriculture. 2<sup>e</sup> partie de l'examen final. Certificat fédéral de capacité (CFC).

### Formations complémentaires

- Ecole de chef d'exploitation, suivie de l'examen pour l'obtention de la maîtrise fédérale.
- Ecole professionnelle agricole de degré diplôme donnant accès à une école professionnelle supérieure.

«Ich arbeite selbständig, sehe ich das Resultat. Weniger schön ist das vierte frühe Aufstehen, morgens um fünf.»  
Beatrice Gygax (19), 2. Lehrjahr Käserin, Attiswil BE

L'important c'est... de trouver son rythme



«Was nicht mit der Berufsarbeit zu tun hat, gefällt mir nicht: Schnee schaufeln, putzen. Am meisten putzt man im ersten Lehrjahr. Dann wird es jedes Jahr interessanter.»  
Ruedi Stadelmann (19), 2. Lehrjahr Landmaschinen-Mechaniker, Darwil LU

«C'est le métier de mon père; je savais à quoi m'attendre, à part la fatigue due aux efforts physiques ou la réduction des vacances par rapport aux années d'école.»  
Yannick Vallat (19), apprenti boucher, Bure JU

## Michel Bidaux

Veyrier (GE)

«Né dans une famille paysanne, je suis entré dans la marine marchande.

Après 2 ans, j'ai senti le besoin de revenir à la terre. J'ai suivi l'école d'agriculture de Marcelin en parallèle à un apprentissage à Bâle, puis au Canada. Je suis devenu chef de culture sur deux domaines genevois et j'ai passé ma maîtrise.

Installé à mon compte, j'ai développé la PI (production intégrée) dans les grandes cultures tout en effectuant des travaux pour des tiers dans le domaine viticole et le secteur de la voirie (gestion des bordures de route). Avec 5 agriculteurs, j'ai développé le «Réseau agro-écologique» près de Genève pour sensibiliser les consommateurs à la protection de l'environnement. Depuis 1988, en tant que président d'IP Suisse romande, je fais la promotion du label «Coccinelle».

Je développe la gestion des déchets de jardins communaux (semi-compostage), loue du matériel agricole et travaille à un projet de valorisation des céréales dans l'alimentation des poulets hauts de gamme.»

«Schön ist die Arbeit mit den Tieren und die Abwechslung. Ich habe immer an Landwirt gedacht, habe dann aber noch Zimmermann, Dachdecker und Landmaschinen-Mech. geschnuppert.»  
Florian Scherrer (17), 1. Lehrjahr Landwirt, Nesslau SG

# voie!

## Margrit Wolf-Melliger

Buch (TG)

«Après un apprentissage de commerce, j'ai épousé un paysan il y a 18 ans et je me suis formée à l'agriculture. J'ai ensuite tenu la comptabilité d'un certain nombre de paysans et rempli les formulaires à leur intention. Pour savoir ce qui se cache derrière les documents professionnels et les abréviations des formulaires, je me suis assise comme auditrice, à côté des apprentis, à l'école d'agriculture où j'ai appris les branches pratiques agricoles.

Aujourd'hui, je gère l'administration d'une trentaine d'exploitations agricoles. Depuis le début 1999, je coordonne une communauté d'utilisation de machines agricoles réunissant 160 paysans et j'administre la Communauté d'intérêt pour des transports d'animaux et des abattoirs conformes aux normes de la protection des animaux. Ces activités me permettent de cultiver des contacts avec des gens passionnants. Si je peux faire tout cela, c'est parce que mon mari dirige l'exploitation, fait la moitié du ménage et s'occupe du jardin... »



...de prendre le pli

11

## Choix d'un métier, pas à pas

### 4) Comment s'épanouir?



Compare tes capacités tes envies aux exigences de la profession dont tu rêves. Demande à ton professeur la carte des professions no. 4





Passer une journée dans le monde du travail, pour voir de quoi il s'agit? Tu peux procéder de la manière suivante:

Regardons aussi ses avantages comme les maîtres et les maîtresses bons et cultivés, les exercices intéressants ou faciles, l'environnement ou autre : branche désaltérante. A mon grand regret, l'école nous enlève le temps de jouer : les loisirs sont remplacés par les leçons qui augmentent d'année en année. Heureusement, à l'âge de l'école, on profite beaucoup mieux des vacances, parce que pendant la petite enfance, on avait des vacances perpétuelles et on apprécie même ce qui est une habitude. Enfin, l'école me donne les connaissances nécessaires pour le métier que je choisirai plus tard, c'est pourquoi il me semble que cette période est très importante pour moi : elle me prépare ma vie future.

# Sentir l'air du bureau

## Choisir une variante

1. Cherche une profession qui te plaise dans les pages 6 et 7, puis une personne qui exerce cette profession. Regarde durant une journée par-dessus son épaule.
2. Suis, comme son ombre, ton papa, ta maman ou une connaissance qui exerce une profession intéressante durant une journée de travail.

## Tiens un journal

1. Commence par écrire ce que tu comptes apprendre durant cette journée.
2. Prépare un tableau semblable à un horaire. Dans une première colonne, tu marqueras les heures de la journée. Dans une deuxième colonne, tu indiqueras les activités de la personne que tu accompagnes. La troisième et dernière colonne sera réservée à tes senti-

ments personnels: plaisir, ennui et toutes tes sensations les plus importantes.

## Écris un rapport

1. Décris le travail quotidien de la personne que tu as observée.
2. Détermine ce qui t'a plu et ce que tu n'as pas aimé.
3. En conclusion, exprime ce que veux faire au travail et ce que tu ne veux pas.

### Landdienst – Horizon Ferme

En travaillant durant quelques semaines sur une exploitation agricole, tu pourras faire une expérience intéressante. Tu peux commander une brochure d'information contenant un bulletin d'inscription en t'adressant au

Landdienst – Horizon Ferme, case postale 728, 8025 Zurich téléphone 01 261 44 88, fax 01 261 44 32. Le programme Horizon Ferme est également présent sur Internet: hyperlink <http://www.landdienst.ch>



Les sujets exposés dans ce cahier peuvent être vécus et expérimentés au travers du jeu. Voici quelques propositions parmi d'autres:

**maintenant!**

# expérimentez

En bien,

13

## Diversité des actions

Les élèves miment, à tour de rôle, un métier de leur choix. Les autres tentent de deviner de quelle profession il s'agit.

## Diversité des bruits

Formez des groupes de 3 personnes. Chaque groupe choisit trois bruits ou trois sons, les plus différents possibles et typiques d'une profession (par exemple, pour une exploitation agricole, des cris d'animaux, bruits de machines, etc.). Chaque participant reproduit un bruit et la classe peut le reconnaître et déterminer les différentes professions au premier, au deuxième ou au troisième son.

## Diversités des métiers

Chaque participant choisit cinq professions exercées soit par un parent, soit par un voisin. Il inscrit chaque profession sur un « post it » différent qu'il colle sur le tableau. Sans parler, les participants tentent de définir un ordre commun. Quelles sont les professions appartenant à la même catégorie? Discutez ensuite des critères de classification que vous aurez choisis.

## Ça me plaît

Les participants se tiennent en cercle. Quelqu'un commence en disant par exemple: « Tous ceux qui aiment coudre (ou écrire, ou lire, ou visser, etc.) » Lorsque tu entends le nom d'une activité qui te plaît, tu traverses le cercle et te cherches une nouvelle place. Ensuite, quelqu'un fait une nouvelle proposition. On arrive ainsi à déterminer qui aime ou n'aime pas faire quelque chose.

## Ce dont j'ai envie

Formez des groupes de 2 personnes portant des vêtements aux couleurs similaires. Chaque groupe mime ses deux professions de rêve en montrant leurs aspects les plus plaisants. Les spectateurs peuvent-ils attribuer à chaque mime la profession dont ils rêvent?

## Je postule pour un emploi

Formez des groupes de deux et jouez les scènes après 5 minutes de préparation.

**Scène:** Brigitte, 16 ans, se présente à un entretien d'embauche. Elle veut absolument décrocher le poste et cherche à mettre en valeur ses qualités.

**Évaluation:** après la scène, nous partageons nos impressions. Quelles qualités ont paru crédibles? Pourquoi cela a-t-il

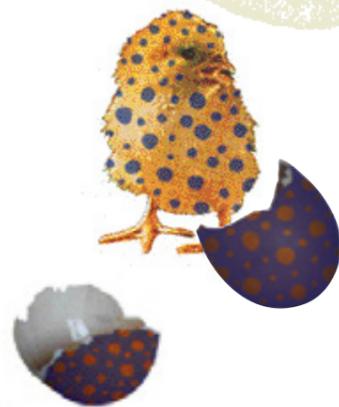
produit cet effet? Que savons-nous des motivations de Brigitte? Quels éléments de son comportement nous paraissent les plus délicats?

## Mon boulot, c'est le meilleur

Trois apprentis se retrouvent au bistro. Le premier travaille chez un paysan de montagne, le deuxième dans une coopérative agricole et le troisième dans une grosse exploitation d'élevage. Ils discutent de leur travail et chacun trouve qu'il exerce un métier plus intéressant que celui des autres.

**Évaluation:** Nous rassemblons le maximum d'arguments exprimés durant la scène. Les avantages et inconvénients cités sont-ils objectifs? Quels sont les arguments qui comptent pour toi et pourquoi?

Les professionnels actifs dans et autour de l'agriculture ne cessent d'expérimenter, de chercher des améliorations et d'inventer. C'est ainsi qu'ils parviennent à garantir la qualité de leur production. Essaie donc de faire la même chose.



**Prends connaissance** des exemples pratiques ci-dessous et note ceux qui t'intéressent. **Cherche** dans ta classe un camarade qui partage tes intérêts. A deux, reprenez un problème existant ou formulez-en un nouveau. Discutez ensuite de votre projet avec le maître et travaillez en suivant la méthode exposée sur cette page.

## Chercher

**Exemple:** Tout comme nous, les porcs sont naturellement omnivores. Pourtant, à l'heure actuelle, le programme NaturaPlan de la Coop exige des paysans qu'ils ne donnent que des aliments végétaux à leurs porcs. A Posieux (FR), des chercheurs nourrissent donc un groupe de truies uniquement avec des végétaux (soja, tourteaux de colza et pois protéagineux) et un autre groupe avec les mêmes produits auxquels ils ajoutent des farines de poisson et de viande. Ces chercheurs veulent savoir quelles sont les conséquences des deux régimes

# EXPÉRIMENTER ET CHERCHER

alimentaires sur la fertilité (nombre de porcelets par truie et par année).

### Propositions:

**Aviculture.** Les éleveurs cherchent à améliorer en permanence le rendement de leurs animaux. Proposition: nourrir des poussins destinés à devenir des poulets et d'autres destinés à devenir des poules pondeuses avec le même aliment. Mesurer les résultats de l'élevage. Informations: producteurs de poussins, aviculteurs.

**Pommes à cidre.** Toutes les variétés de pommes ne conviennent pas à la production de jus de pomme. Proposition: presser diverses variétés et analyser leur rendement en jus, ainsi que l'acidité et le goût de ce dernier. Informations: cidreries, arboriculteurs.

**Vie du sol.** La vitalité d'un sol varie en fonction des plantes qui y poussent. Les sols riches en espèces sont sains. Proposition: relever sur quatre parcelles de 1m<sup>2</sup> (gazon, prairie naturelle, haie, champ de maïs) les formes de vie visibles à l'œil nu.

Informations: Service romand de vulgarisation agricole.

## Inventer

**Exemple:** Peter Schwab est maraîcher-arboriculteur dans le Seeland bernois. Il produit des fraises, des framboises, des asperges et des pommes. Ce paysan a inventé et construit un véhicule vraiment polyvalent, avec lequel il peut étendre et plier les filets anti-grêle, monter les tunnels de culture, tailler les arbres et traiter ses cultures. Dans le verger, ce véhicule se déplace tout seul d'arbre en arbre. Une certitude: on n'en trouvera jamais un pareil dans le commerce!

### Propositions:

**Code optique.** Inventer une variante de code-barre directement lisible.

**Colorimètre.** Chercher un système qui permette de mesurer rapidement le pourcentage de surface rouge d'une pomme.

**Lampe à colza.** Construire une lampe à huile de colza.

**Mesure de l'ouverture.** Fabriquer une installation permettant de mesurer le pourcentage de trous dans le fromage.

**Tresse.** Développer une technique simple et attrayante de tressage de la pâte.

**Appareil de triage.** Inventer un appareil permettant de trier facilement les œufs en fonction de leur poids.

## Essayer

**Exemple:** Dans les entrepôts frigorifiques, les pommes restent fraîches durant des mois. Une fois sorties de leur dépôt, il peut s'écouler des jours, voire des semaines avant qu'elles soient croquées. Quelle est l'influence de ce délai de consommation sur la fraîcheur des diverses variétés? Des chercheurs établis à Wädenswil (ZH) ont organisé un test réunissant 22 personnes. Elles ont été invitées à déguster deux lots de pommes, sortis du dépôt un jour ou une semaine auparavant. Le jury a dû noter la résistance de la peau à la morsure, la fermeté et la «jutosité» de la chair, son acidité, son taux de sucre, etc.

Photos: IJD • NOVARTIS AG



### Propositions:

**Couleur.** Confectionner des gâteaux de couleur verte, bleu ciel et rose et noter ceux qui se vendent le mieux.

**Variété.** Quelles sont les variétés de pommes qui conviennent le mieux à la fabrication de compotes (cuisson, saveur)?

**Fraîcheur.** A quel % de leur poids correspondent les déchets produits, lors de leur préparation, par les salades achetées au magasin, au marché ou directement chez le paysan?

## Qui est le chercheur, l'inventeur ou l'expérimentateur le plus génial?

**Cherchez d'autres projets!** Leur réalisation demandera souvent beaucoup de temps. Rassemblez donc vos projets de recherche et le matériel nécessaire. Organisez ensuite un salon de la recherche qui permettra à un jury d'apprécier et de classer vos projets. Et surtout, n'oubliez pas d'avertir la rédaction de Pick-up de la date de votre salon!

## La méthode de travail

Suivez le plan ci-dessous et établissez un procès-verbal de toutes les étapes qui seront importantes pour la rédaction de votre rapport final.

### 1. Formuler le problème

- A quelle question voulez-vous répondre?
- Quelle est votre hypothèse de travail (description de la solution du problème telle qu'elle pourrait apparaître)
- Résumez votre question et votre hypothèse en quelques phrases simples.

### 2. Installer le laboratoire

- Comment voulez-vous procéder?
- De quel matériel avez-vous besoin? Où le trouverez-vous?
- Combien de temps vous est nécessaire?

Établissez un procès-verbal (avec photos) du matériel et des méthodes de travail et décrivez les étapes de la recherche com-

me dans une recette de cuisine, de manière à ce que quiconque puisse reproduire l'expérience.

### 3. Rassembler les données et les résultats

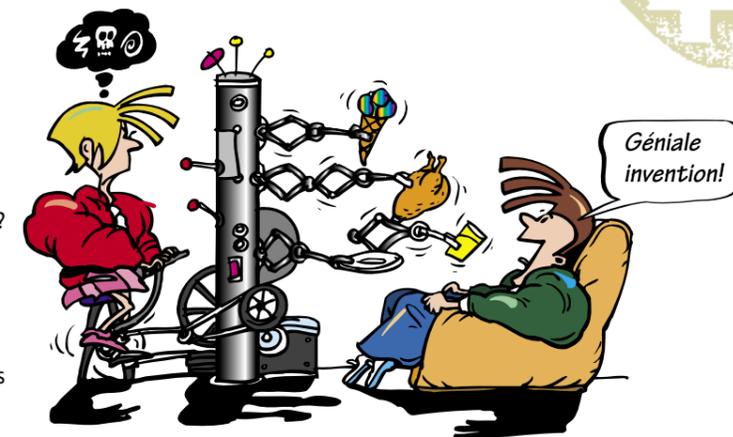
- Procédez à vos mesures, à vos calculs et à vos constatations et inscrivez les résultats.
- Analysez les données en fonction du problème et de l'hypothèse de départ.

Consignez les résultats de manière à ce qu'une personne extérieure puisse les comprendre.

### 4. Tirer les conclusions

- A partir des résultats, tirez les conclusions et formulez des réponses à la question posée au départ.

Résumez ces conclusions en quelques phrases simples et compréhensibles et indiquez ce que l'expérience vous a permis d'apprendre.



# Dialogue



**Votre courrier nous fera grand plaisir**

- Envoyez-nous vos échos sur ce numéro de Pick-up, ses jeux, ses idées, les travaux proposés.
- Faites-nous part de vos critiques, de vos suggestions et de vos vœux concernant Pick-up.



**Notre adresse:**  
 Rédaction de Pick-up  
 c/o AGIR  
 Case postale 128  
 1000 Lausanne 6

Maintenant, je sais ce que je vais faire!



Epouvantail diplômé?

## Commande

Veuillez me faire parvenir gratuitement:

- \_\_\_ ex. de Pick-up n° 1, **Le marché des denrées alimentaires**
- \_\_\_ ex. du Manuel de l'enseignant concernant Pick-up n° 1
- \_\_\_ ex. de Pick-up n° 2, **Nature et agriculture**
- \_\_\_ ex. du Manuel de l'enseignant concernant Pick-up n° 2
- \_\_\_ ex. de Pick-up n° 3, **Tourisme et agriculture**
- \_\_\_ ex. du Manuel de l'enseignant concernant Pick-up n° 3
- \_\_\_ ex. de Pick-up n° 4, **Les professions liées à l'agriculture**
- \_\_\_ ex. du Manuel de l'enseignant concernant Pick-up n° 4

Nom: \_\_\_\_\_

prénom: \_\_\_\_\_

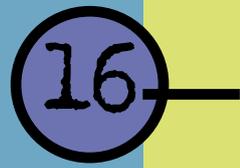
Rue, n°: \_\_\_\_\_

NPA, lieu: \_\_\_\_\_

Tél.: \_\_\_\_\_

### Adressez votre commande à:

Rédaction de Pick-up, c/o AGIR  
 Case postale 128, 1000 Lausanne 6  
 Tél. 021 / 613 11 31  
 fax 021 / 613 11 30, e-mail [agir@worldcom.ch](mailto:agir@worldcom.ch)



**Pick-up n° 5** paraîtra le printemps prochain. Il sera consacré au thème:

## Ce qui pousse dans nos campagnes

Les premiers numéros de Pick-up sont encore disponibles:



N° 1:  
**Le marché des produits alimentaires**



N° 2:  
**Nature et agriculture**



N° 3:  
**Tourisme et agriculture**

## Maurice



P. Hürzeler © www.ljd.ch