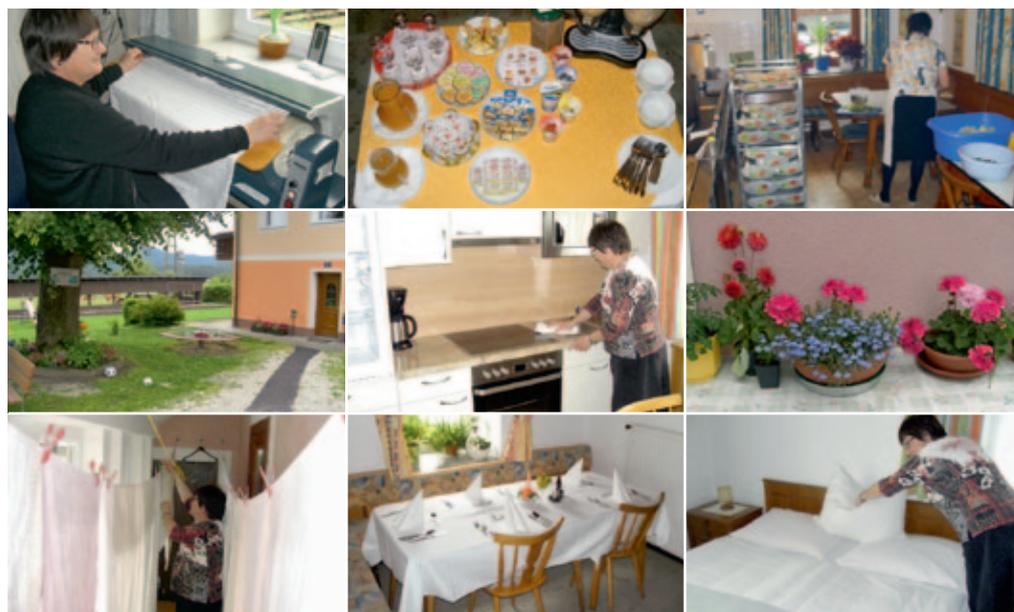


Temps de travail nécessaire pour l'hébergement d'hôtes à la ferme

Bases de calcul pour l'organisation du travail dans l'agrotourisme désormais dans le «Budget de travail ART»

Octobre 2013



Activités liées à l'hébergement d'hôtes à la ferme. (Photos: Karlheinz Rauter, ART)

Autrices et auteurs

Karlheinz Rauter, Andrea Wagner,
Katja Heitkämper, Matthias
Schick, Agroscope
Elisabeth Quendler, BOKU Vienne

Renseignements: Katja Heitkämper,
e-mail: katja.heitkaemper@agroscope.admin.ch

Impressum

Edition:
Station de recherche Agroscope
Reckenholz-Tänikon ART,
Tänikon, CH-8356 Ettenhausen,
Traduction: ART

Les Rapports ART paraissent
environ 20 fois par an.
Abonnement annuel: Fr. 60.–.
Commandes d'abonnements
et de numéros particuliers: ART,
Bibliothèque, 8356 Ettenhausen
T +41 (0)52 368 31 31
F +41 (0)52 365 11 90
doku@art.admin.ch
Downloads: www.agroscope.ch

ISSN 1661-7576

L'hébergement à la ferme peut être une source de revenus supplémentaire pour les exploitations agricoles. Les charges de main-d'œuvre font partie des principaux postes de coûts dans ce domaine. C'est pourquoi il est utile de calculer le temps de travail nécessaire au préalable, de comparer avec les capacités de travail disponibles et de trouver ainsi la forme optimale pour accueillir des hôtes (pension avec petit-déjeuner ou demi-pension, orientation sur des groupes-cibles définis, dépendance par rapport aux saisons, etc.). Cette méthode permet d'éviter les mauvaises surprises au niveau des coûts et du temps de travail effectif après que les investissements aient été consentis.

Les chiffres de temps de travail actuellement disponibles sont basés sur des estimations et sont souvent insuffisants pour calculer des données fiables. Les résultats

présentés ici ont pour but de remédier à ces lacunes.

Le programme informatique «Budget de travail ART» de la Station de recherche Agroscope Reckenholz-Tänikon ART permettra désormais de calculer non seulement le temps de travail des activités agricoles, mais aussi celui de l'hébergement d'hôtes à la ferme. Il permettra à l'aide de paramètres d'influence spécifiques à l'exploitation comme les distances parcourues, les fréquences, les superficies, les nombres d'unités etc. d'effectuer des calculs rapides et révélateurs.

Cette méthode aidera notamment à identifier les pointes de travail, qui pourront être assumées sans stress et dans les délais en optimisant l'emploi de la main-d'œuvre. Les relevés serviront aussi à dégager des potentiels d'optimisation liés au déroulement du travail à l'intention de la pratique.



L'hébergement d'hôtes à la ferme aujourd'hui

La production agricole doit d'une part fournir des denrées alimentaires en quantité et en qualité suffisantes, mais aussi permettre de dégager un revenu rentable. Outre la production de biens d'origine végétale et animale, la para-agriculture prend de plus en plus d'importance. L'Union suisse de paysans (USP) définit la para-agriculture comme «... une activité économique étroitement liée à la production animale, la production végétale ou à l'exploitation de surfaces agricoles. Elle fournit des prestations que l'agriculture propose à côté de la production de biens agricoles.» Parmi les activités para-agricoles, on compte notamment la transformation et la vente directe de produits agricoles, divers travaux en régie comme les services communaux de voirie, les cercles de machines, l'agrotourisme, la location de machines et de bâtiments, les prestations sociales, les offres de formation, la production d'énergies renouvelables, etc.

De nombreuses exploitations, notamment les plus petites, n'ont pas la technologie et les ressources financières nécessaires pour résister à la pression du libre-échange et doivent abandonner leur ferme (tab. 1). En raison des changements structurels au sein du secteur agricole, il est recommandé de chercher des sources de revenus supplémentaires sur l'exploitation, en plus de l'activité agricole. Si par exemple, des pertes de récolte devaient être enregistrées une année à cause des conditions météorologiques, elles pourraient être compensées par l'excédent monétaire d'une autre branche de production.

L'hébergement d'hôtes à la ferme constitue une activité annexe prometteuse. «L'attrait et les ressources naturelles d'une région sont plus ou moins décisives pour le choix d'une région de vacances, suivant le segment touristique. Un large éventail d'offres touristiques ne devrait par exemple pas être extrêmement important pour les per-

sonnes qui cherchent un lieu de séminaire. Ceci veut dire que même les régions qui n'ont pas actuellement d'attrait culturel ou naturel spécifique de prime abord peuvent avoir du succès dans l'agro-tourisme. L'important étant de bien cibler les groupes de clients» (Vogt 2010).

En 1993, une étude a été réalisée sur le «temps de travail effectif dans les ménages ruraux». On a constaté un temps de travail effectif de 48 heures par semaine pour le ménage et la famille (Rossier 1996). La Centrale de vulgarisation agricole AGRIDEA met à disposition des ménages ruraux des chiffres indicatifs sur l'organisation du travail dans différents secteurs d'activité (Helfenberger 2002).

Agrotourisme en chiffres: comparaison entre Suisse, Autriche et Allemagne

D'après les estimations (Hemmerlein 2009), le nombre de prestataires d'agrotourisme s'élèvent à 3000 exploitations en Suisse. L'Office fédéral de la statistique n'a pas de chiffres séparés pour l'agrotourisme.

Depuis juin 2011, la Suisse est dotée d'une fédération «Agrotourisme Suisse». Son but est de coordonner les trois organisations existantes «Vacances à la ferme», «Aventures sur la paille!» et «tourisme-rural.ch», mais aussi d'améliorer les conditions cadres pour les prestataires de toute la Suisse. L'objectif est d'augmenter la plus-value des quelque 600 exploitations membres (Fédération suisse du tourisme 2012). En 2010, l'organisation «Aventures sur la paille!» comptait un total de 181 exploitations membres. En 2012, 210 exploitations suisses ont participé à «Vacances à la ferme», et la même année, l'association «tourisme-rural.ch» comptait quant à elle 250 exploitations membres. Le nombre des exploitations membres a tendance à baisser au fil des ans, le nombre de nuitées a lui, au contraire, tendance à augmenter (Ming-Heiniger 2011).

En Autriche, 2800 exploitations membres se sont réunies sous l'égide d'une organisation faîtière «Vacances à la ferme» (Etat: septembre 2012). Cette organisation se veut «l'ambassadrice du monde rural» et coopère étroitement avec des partenaires solides des secteurs touristique et agricole (www.urlaubambauernhof.at). Le ministère de la vie comptabilise 15500 exploitations proposant des vacances rurales en Autriche (BMLFUW 2011). Ce chiffre représente environ un cinquième de toutes les exploitations touristiques existantes. Des relevés annuels ont notamment montré que le nombre des nuits dans les fermes avait baissé de 5,8 % entre 2009 et 2010, tandis que le nombre des nuits dans les logements de vacances à la ferme avait lui augmenté d'un pourcent.

Il n'existe pas de chiffres fiables sur l'agrotourisme en Allemagne. Le gros du tourisme rural (exploitations de moins de neuf lits) n'est pas compris dans les relevés du service fédéral de la statistique. Depuis 1999, le tourisme rural ne fait plus partie du relevé des structures agricoles. Selon une estimation du groupe de travail fédéral allemand pour les vacances à la ferme, environ 25000 exploitations proposent ce type de vacances. Le nombre de lits d'hôtes est toutefois inconnu (Vogt 2010).

Tab. 1: Nombre d'exploitations agricoles en Suisse, Autriche et Allemagne (classées par nombre total, nombre des exploitations les plus petites et les plus grandes).

Pays	Taille des exploitations	Nombre d'exploitations agricoles		
		1999	2005	2010
CH	Nombre total d'exploitations	73 591	63 627	59 065
	De 0 à 3 ha (plus petites)	10 067	6 624	6 657
	Plus de 20 ha (plus grandes)	18 155	19 877	20 448
A	Nombre total d'exploitations	217 508	189 591	173 317
	De 0 à 5 ha (plus petites)	54 947	39 955	35 047
	Plus de 50 ha (plus grandes)	20 219	24 090	24 869
D	Nombre total d'exploitations	471 960	396 581	299 134
	De 0 à 5 ha (plus petites)	117 627	94 345	27 351
	Plus de 100 ha (plus grandes)	24 358	30 297	33 618

Sources: CH: Office fédéral de la statistique 2012; A: Statistik Austria 2013; D: Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 2012.

Problématique et objectif

Les recettes tirées de l'hébergement d'hôtes à la ferme dépendent largement des conditions régionales, ainsi que de la concurrence avec les autres exploitations. C'est pourquoi, la seule façon d'améliorer la rentabilité du secteur porte sur les dépenses. Les coûts de main-d'œuvre représentent la majeure partie des coûts complets de l'hébergement d'hôtes à la ferme. Par conséquent, il est primordial de connaître le temps de travail nécessaire pour pouvoir tirer des conclusions solides sur la planification et la rentabilité de cette source de revenus supplémentaires.

Les études et les évaluations des groupes de travail qui se sont penchés sur la question sont basées exclusivement sur des relevés effectués avec des méthodes d'estimation (fig. 1). Par manque de valeurs causales sur le temps de travail nécessaire, il n'est pas possible de fournir des affirmations exactes sur l'hébergement d'hôtes à la ferme dans différentes exploitations.

La présente étude a donc pour objectif de relever des bases de calcul exactes sur l'organisation du travail et d'élaborer des bases de planification pour l'hébergement d'hôtes à la ferme.

Méthodes de relevé des paramètres d'organisation du travail

En matière de comptage du temps de travail, on distingue les méthodes globales (finales) des méthodes détaillées (causales). La caractéristique des méthodes finales est que le temps de travail effectif n'est estimé et noté qu'une fois l'activité achevée. Le temps de travail relevé avec les méthodes finales est surtout utilisé pour le contrôle de l'exploitation ou les comparaisons entre exploitations. Les méthodes causales en revanche saisissent la relation entre le temps de travail et les facteurs qui influent sur le temps de travail (Schick 2006). Les méthodes les plus courantes de calcul du temps de travail sont présentées à la figure 1. Le tableau 2 indique le fonctionnement des relevés, de l'évaluation, du traitement de données sur l'organisation du travail (observation du travail) et de l'établissement de temps standard. La saisie des données se fait selon la méthode causale.

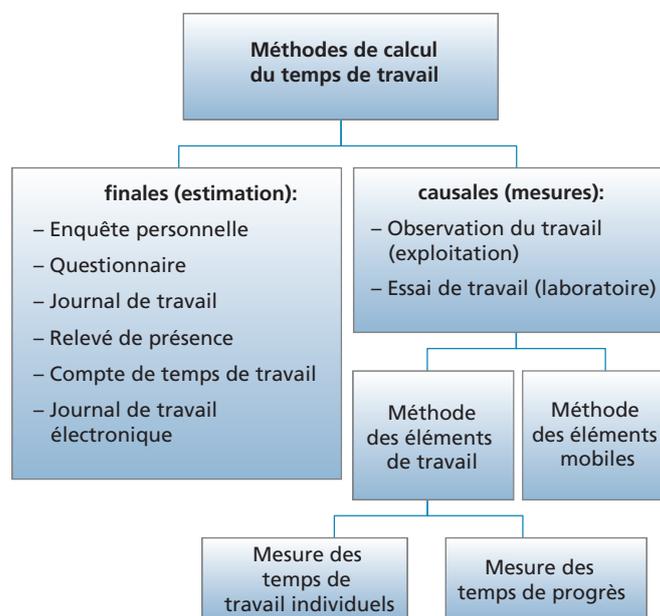


Fig. 1: Méthode de calcul de temps de travail.

Tab. 2: Procédure de réalisation d'études de temps de travail (modifiée selon Schick 2006).

Temps	Phase	Description
réel ↓ idéal	Sélection des exploitations	Utilisation des contacts et des bases de données existants
	Description de l'exploitation	Saisie des paramètres spécifiques à l'exploitation (questionnaires), description des processus de travail
	Détermination des facteurs d'influence	Quels facteurs influent sur les différents éléments de travail (nombre d'unités de production, distances, masses, etc.)?
	Saisie des données	Observation du travail à l'échelle du temps partiel, mesure du temps de travail effectif et des facteurs d'influence correspondants avec un appareil électronique et un logiciel de saisie de temps standard REFA (Ortim b3) avec établissement de protocoles (traçabilité)
	Evaluation	Traitement des données avec logiciel standard selon REFA (OrtimZeit) et tableur (Excel) avec propre soutien VBA
	Etablissement de temps standards	Traitement des données sécurisées tirées des mesures de temps de travail pour obtenir des valeurs et des fonctions de temps standard. Les valeurs de temps standard sont mises à disposition dans un tableau de données avec un code spécifique
	Calcul du modèle	Etablissement des modèles de calcul. Mise en relation logique des éléments de travail et des facteurs d'influence tirés de la base de données à l'aide de formules mathématiques

Méthode appliquée

Dans le cadre d'un travail de master réalisé à l'Université des sciences agricoles de Vienne, des relevés approfondis de temps de travail ont été effectués dans une exploitation agricole avec hébergement d'hôtes dans le land de Kärnten en Autriche (Rauter 2012).

Pour calculer le temps de travail nécessaire par la branche de production Hébergement d'hôtes à la ferme, les temps de travail relevés pour les différentes activités à l'aide du journal de travail pendant la saison estivale 2011 ont d'abord été mis en valeur de manière statistique. Un calcul de régression a ensuite été effectué à partir des moyennes pour obtenir le temps de travail nécessaire pour différents nombres d'hôtes. Les résultats ont finalement été associés aux facteurs d'influence correspondants dans un modèle de calcul. Les temps standard relevés ont été intégrés au programme d'organisation du travail «Budget de travail ART», dans le but d'ajouter le domaine de la «para-agriculture» à ce logiciel (cf. encadré).

La simulation repose sur plus de 600 éléments de travail avec les temps standards correspondants ainsi que près de 280 facteurs d'influence issus de la base de données du Budget de travail. Le Budget de travail permet de calculer

Le Budget de travail ART

Le Budget de travail est un instrument de planification qui sert notamment à analyser les processus de travail, à planifier l'effectif de personnel et les formes d'exploitation alternatives, à localiser les causes de surcharge et à vérifier les projets d'investissement. Le logiciel comprend des données de calcul sur les procédés de production agricoles, et à l'avenir également para-agricoles, les plus divers d'une exploitation. Il peut être utilisé par les organisations de vulgarisation agricole, les instituts, les écoles et les universités ainsi que les agriculteurs et agricultrices. Les mises à jour pour les nouveaux procédés de travail et de production sont publiées régulièrement. Pour découvrir les fonctions du logiciel, une version de démonstration gratuite du Budget de travail peut être téléchargée (www.arbeitsvoranschlag.ch).

le temps de travail nécessaire sous forme globale ou détaillée avec des informations approfondies sur les données spécifiques à l'exploitation. A la fin, le programme établit le besoin de temps de travail annuel, par procédé de production ou par processus de travail (fig. 2). Le temps de travail nécessaire durant l'année peut être représenté de manière graphique et comparé avec les disponibilités de temps de travail. Il est également possible de visualiser les périodes d'exécution des différents travaux.

Processus de travail dans l'hébergement d'hôtes

L'hébergement d'hôtes comprend les activités suivantes:

- **Préparation du repas principal:** préparer la soupe, le buffet de salades (huit variétés), le plat principal et le dessert
- **Petit déjeuner:** mettre la table pour le petit déjeuner, mettre en place et ranger le buffet, le contrôler, préparer les aliments pour le petit déjeuner, nettoyer les tables après le petit déjeuner, faire la vaisselle du petit déjeuner
- **Entretien de la cour et du jardin:** tondre le gazon, tailler les haies, entretenir les jeux extérieurs, balayer la cour, soigner les fleurs et le jardin
- **Nettoyage des locaux de travail:** nettoyer le débarras, la salle de buffet, le pressing, la maison d'hôtes, la cave, la cuisine, le garde-manger, la salle à manger, le salon, le comptoir, la cage d'escalier, le hall, la buanderie, le local de séchage du linge, les toilettes
- **Repas principal (sans préparation):** établir les menus, mettre la table pour le repas principal, mettre en place et ranger le buffet de salades, servir, nettoyer les tables après le repas principal, faire la vaisselle du repas principal
- **Organisation de l'exploitation:** décomptes, arrivées et départs des hôtes, formalités bancaires et administratives, achats, gérer les finances, créer les brochures publicitaires, relations publiques, réparations, plan d'occupation des chambres
- **Nettoyage des chambres:** nettoyer les chambres après le départ des clients, préparer les chambres, faire un nettoyage intermédiaire, faire le nettoyage quotidien des chambres
- **Entretien du linge:** laver, sécher, repasser le linge et le distribuer, coudre
- **Accueil des invités:** conversation

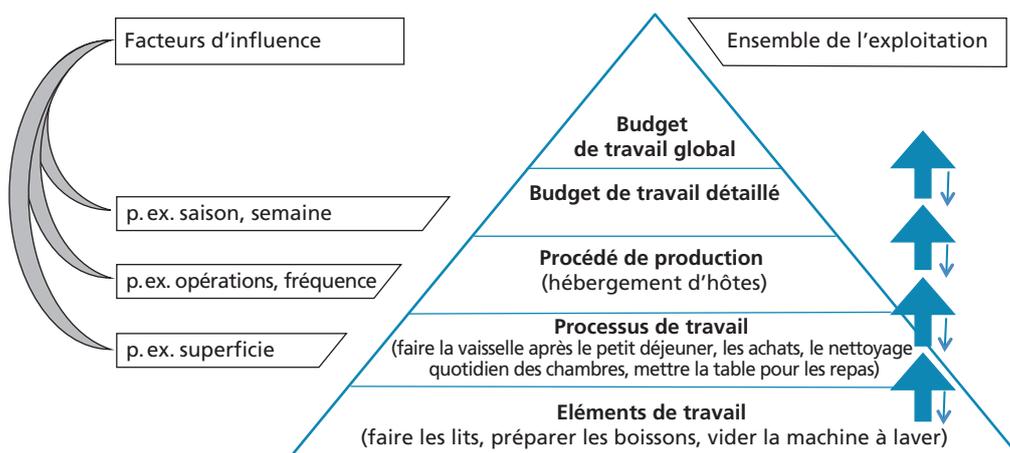


Fig. 2: Les éléments de travail et les facteurs d'influence s'imbriquent comme dans un puzzle pour former la structure de l'exploitation. Tous les résultats du Budget de travail ART peuvent être suivis jusqu'à ce niveau (modifié selon Schick et Stark 2007).

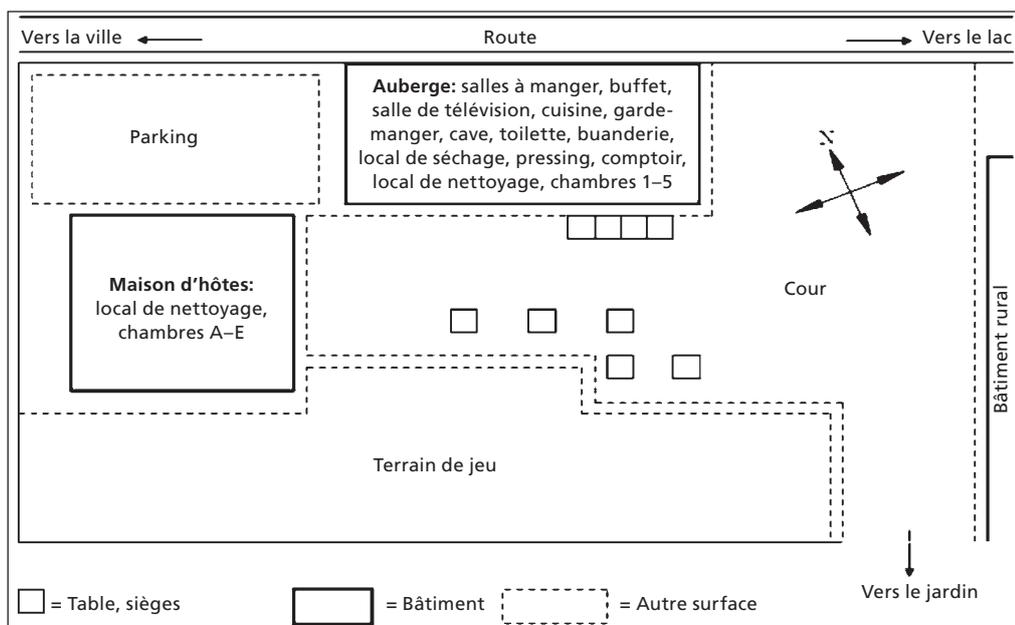


Fig. 3: Schéma de l'exploitation d'essai

Les différentes tâches se répartissent entre activités **quotidiennes** (préparer et ranger le petit déjeuner et le servir, préparer le repas principal, préparer et ranger les tables, le buffet, faire la vaisselle, etc. pour le repas principal et le servir, accueillir les invités, nettoyer les chambres et gérer les finances) et activités **non quotidiennes** (établir les menus, nettoyer les chambres, les locaux de travail, entretenir le linge, les extérieurs et organiser l'exploitation).

Exploitation témoin

Les études sur le temps de travail nécessaire par l'hébergement d'hôtes à la ferme ont été effectuées en 2011 et 2012 dans une exploitation agricole de 26 lits. L'exploitation comprend un bâtiment rural, une auberge pour les repas et une maison d'hôtes pour l'hébergement (fig. 3).

Exploitation modèle

Pour calculer le temps de travail nécessaire par l'hébergement d'hôtes à la ferme, une structure d'exploitation a été définie sur la base des données courantes dans la pratique (tab. 3).

Tab. 3: Le calcul du temps de travail nécessaire est basé sur les données courantes dans la pratique.

Données d'exploitation	
Nombre d'hôtes par jour	10
Durée de séjour moyenne	7 jours
Catégorie de chambre	Chambre double
Formule	Demi-pension (Petit-déjeuner et repas du soir)
Saison	Été
Durée de la saison	22 semaines (taux d'occupation continu)

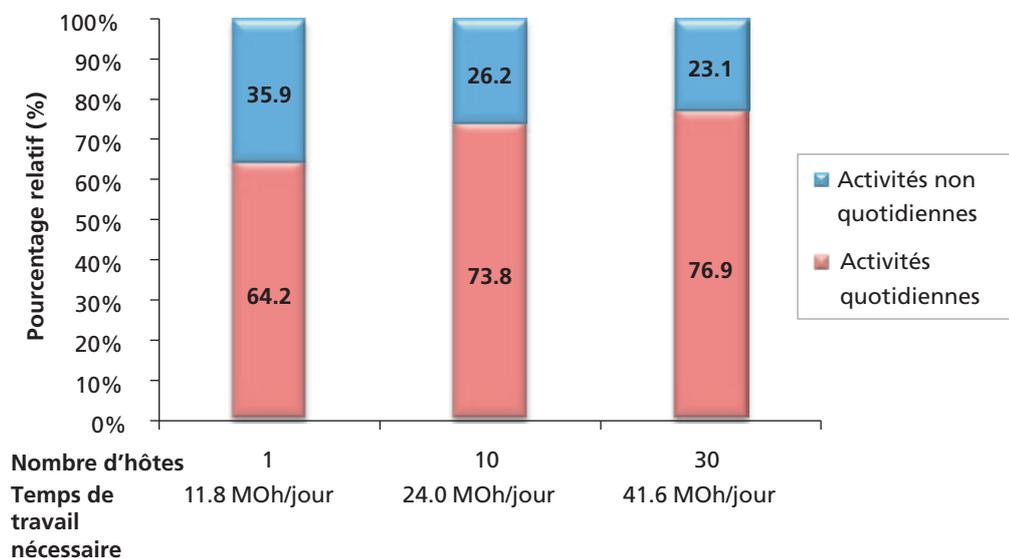


Fig. 4: Plus le nombre d'hôtes est élevé, plus le pourcentage relatif de travaux quotidiens augmente.

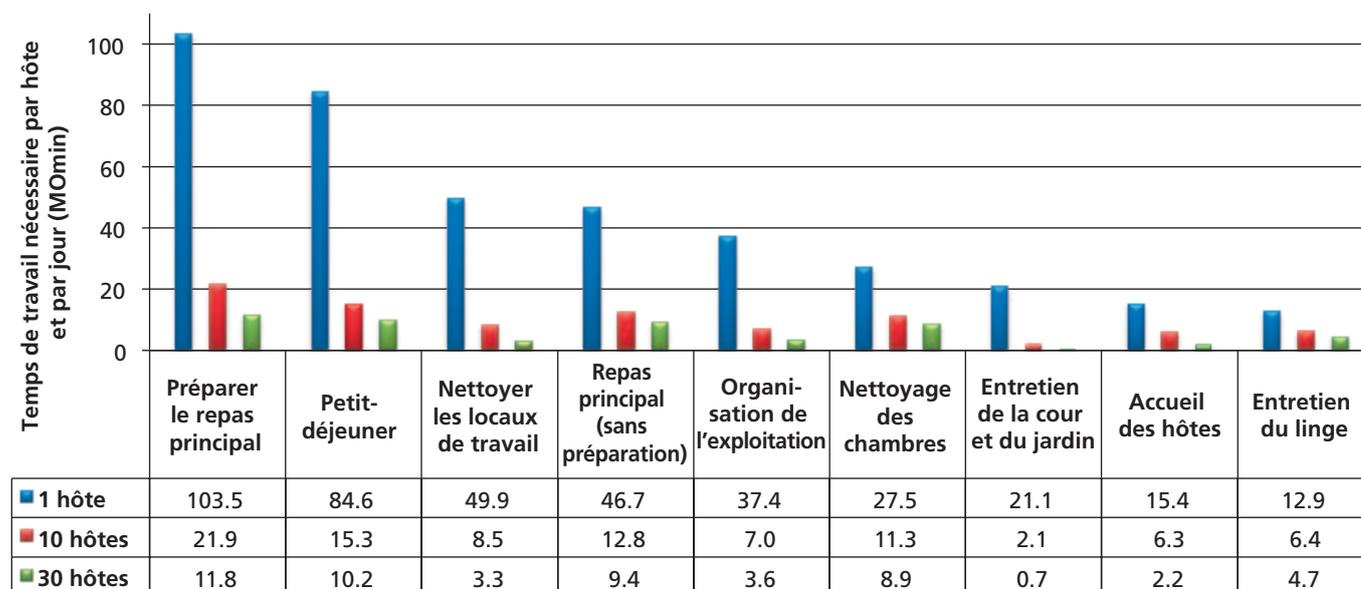


Fig. 5: Temps de travail nécessaire par les différences activités de l'hébergement d'hôtes en fonction du nombre d'hôtes.

Temps de travail nécessaire par l'hébergement d'hôtes à la ferme

Avec en moyenne dix hôtes en demi-pension et une durée moyenne de séjour de sept jours, le temps de travail total nécessaire est de 24 heures de main-d'œuvre (MOh) par jour selon l'évaluation du journal de travail (méthode finale). Si le nombre d'hôtes passe à 30, le temps de travail augmente à 41,6 MOh par jour. La part relative des activités quotidiennes augmente avec le nombre d'hôtes, comme le montre la figure 4 (Rauter 2012). Les résultats des mesures de temps individuels (méthode causale) d'après la modélisation des temps standard sont présentés dans la figure 5. Le temps de travail total varie avec le nombre d'hôtes.

Le tableau 4 récapitule le temps de travail de tout le procédé de production «Hébergement d'hôtes à la ferme». Ce procédé peut comprendre jusqu'à 39 processus de travail. Les procédés de travail se répartissent entre neuf champs d'activités.

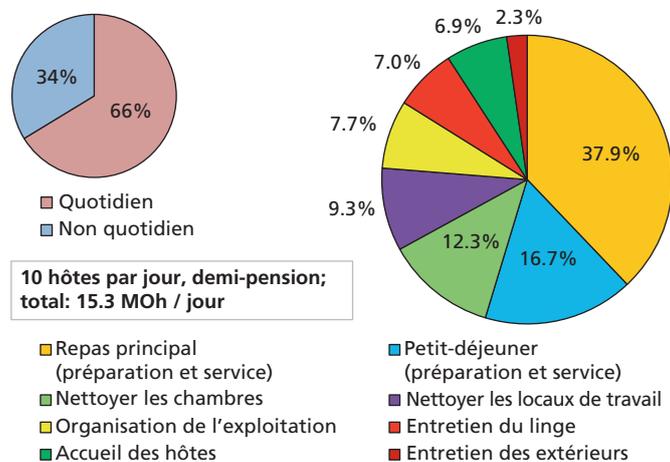


Fig. 6: Près des deux tiers des activités sont effectués tous les jours. La préparation des repas et le service représente plus de la moitié du temps de travail nécessaire.

Deux tiers des travaux doivent être effectués chaque jour. Ils apparaissent en rouge dans le tableau. Environ un tiers des travaux peuvent être effectués à une date au choix, par exemple en fin de saison. Ils apparaissent en bleu dans le tableau.

Repas

La préparation du petit déjeuner et des quatre plats du repas principal, ainsi que le service représentent plus de la moitié du temps de travail total (fig. 6). Ce pourcentage important de temps de travail disparaîtrait par exemple en cas de location exclusive de logements de vacances sans repas. Le processus de travail «buffet de petit déjeuner» et «buffet de salades» comprend les opérations «mise en place», «contrôle» ainsi que «rangement et nettoyage». Le buffet de salades comprend huit variétés différentes de salades fraîches. Le temps de travail quotidien nécessaire à la préparation des salades est de 91 minutes de main-d'œuvre (MOmin) soit en moyenne 11 MOmin par salade et représente donc la part la plus importante de l'ensemble du processus.

Pension avec petit déjeuner ou demi-pension

Pour héberger les hôtes en demi-pension, c.-à-d. petit déjeuner et repas principal, il faut compter un temps de travail environ trois fois supérieur à celui de la formule avec petit déjeuner uniquement (fig. 7).

Après le petit déjeuner, la table est desservie. La table, les sièges et le sol sont débarrassés des miettes. Après un repas principal comme le repas du soir, la salle est seulement aérée (ouvrir les fenêtres) et les nappes changées. Dans le cas d'un menu principal, le fait de desservir la table est compris dans le processus de travail «service». Le temps nécessaire au petit déjeuner est de 153 MOmin, soit nettement au-dessus du temps nécessaire pour la préparation et le rangement d'un repas principal (sans préparation) qui est de 124 MOmin.

Catégorie de chambre

La figure 8 représente le temps nécessaire à l'hébergement des hôtes dans différentes catégories de chambres.

Les catégories habituelles sont les chambres doubles, à trois et à quatre lits. Le temps nécessaire pour le nettoyage quotidien d'une chambre double est de 14 MOmin.

Si cette chambre est occupée par deux personnes, le temps de travail nécessaire par personne est divisé par deux et s'élève donc à 7 MOmin. Pour l'hébergement de trois personnes, deux chambres doubles sont nécessaires, ce qui augmente nettement le temps de travail nécessaire par personne (27 MOmin). A partir de quatre personnes, le

temps de travail baisse à nouveau, car deux chambres doubles sont occupées (fig. 8).

Durée de séjour

La durée de séjour des hôtes se répercute notamment sur les activités d'organisation comme l'arrivée et le départ des clients, le décompte de la chambre, les formalités bancaires et administratives, etc. mais aussi sur le nettoyage des chambres et le linge à laver. L'exploitation modèle pro-

Tab. 4: Temps de travail nécessaire réparti par processus de travail pour l'hébergement de dix hôtes en moyenne.

Activité	Procédé de travail	Temps de travail nécessaire pour 10 hôtes par jour (MOmin)	Part relative dans l'activité (%)	Part relative dans le procédé de production (%)
Petit-déjeuner (préparation et service)	Mettre la table pour le petit déjeuner	9.0	5.9	0.98
	Buffet de petit déjeuner	47.3	30.9	5.17
	Préparer les aliments	45.1	29.5	4.93
	Nettoyer les tables après le petit déjeuner	15.2	9.9	1.66
	Faire la vaisselle du petit déjeuner	36.3	23.8	3.97
Repas principal (préparation et service)	Mettre la table pour le repas	7.5	2.2	0.82
	Buffet de salades	15.3	4.4	1.67
	Préparer la soupe	31.4	9.0	3.43
	Préparer la salade	91.2	26.3	9.97
	Préparer les mets principaux	55.3	15.9	6.04
	Préparer le dessert	41.1	11.8	4.49
	Service	42.0	12.1	4.59
	Nettoyer les tables après le repas	8.2	2.4	0.90
	Faire la vaisselle du repas	50.9	14.7	5.56
	Etablir les menus	4.3	1.2	0.47
Accueil des invités	Conversation	62.7	100.0	6.85
Nettoyage des chambres	Faire le nettoyage quotidien des chambres	40.1	35.5	4.38
	Préparer les chambres	67.4	59.7	7.37
	Ranger les chambres	5.4	4.8	0.59
	Faire un nettoyage intermédiaire des chambres	0.0	0.0	0.00
Nettoyage des locaux de travail	Nettoyage à fond de la salle à manger	6.3	7.4	0.69
	Nettoyage à fond de la salle de buffet	1.6	1.9	0.17
	Nettoyage à fond des locaux de travail	74.7	87.9	8.16
	Nettoyage de la maison d'hôtes	2.4	2.8	0.26
Entretien du linge	Laver le linge	8.0	12.6	0.87
	Sécher le linge	21.8	34.3	2.38
	Repasser le linge et le distribuer	33.7	53.0	3.68
	Coudre	0.1	0.1	0.01
Entretien des extérieurs	Entretien de la cour et du jardin	20.7	100.0	2.26
Organisation de l'exploitation	Plan d'occupation des chambres	2.1	3.0	0.23
	Décomptes	1.6	2.3	0.17
	Créer les brochures publicitaires	1.5	2.1	0.16
	Relations publiques	2.4	3.4	0.26
	Arrivées des hôtes	1.9	2.7	0.21
	Départs des hôtes	1.2	1.7	0.13
	Achats	32.6	46.5	3.56
	Formalités bancaires et administratives,	12.5	17.8	1.37
	Réparations	6.6	9.5	0.72
Gérer des finances	7.7	11.0	0.84	
Somme des activités quotidiennes		606.3 (△ 10.1 MOh/d)		66.3
Somme des activités non quotidiennes		308.8 (△ 5.2 MOh/d)		33.7
Somme totale		915.1 MOmin/jour (△ 15.3 MOh/d)		100.0

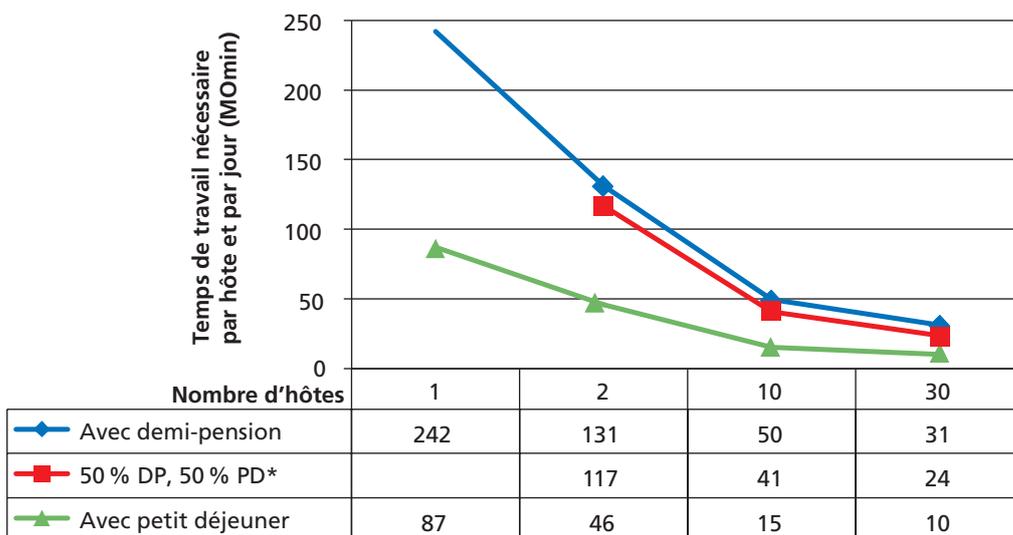


Fig. 7: La préparation d'un repas principal à plusieurs plats nécessite plus de temps que celle d'un petit déjeuner. Lorsqu'une demi-pension est proposée, cela n'a pratiquement pas d'importance si tous les clients ou seulement une partie choisissent cette formule. * 50% des hôtes sont en demi-pension (DP) et 50% prennent seulement leur petit déjeuner (PD).

cède, comme il est courant de le faire, à un nettoyage intermédiaire approfondi environ après la moitié du séjour lorsque la durée de celui-ci est de dix jours et plus. Au cours de ce nettoyage, les draps sont notamment changés et les fenêtres nettoyées. Pour une durée de séjour de dix jours, le temps de travail nécessaire augmente donc de nouveau légèrement (fig. 9).

Le résultat obtenu après évaluation du journal de travail, soit 24 MOh/jour pour l'hébergement de dix hôtes en chambre double diverge considérablement du résultat simulé obtenu avec la méthode causale qui est de 15,3 MOh/jour. Ceci tient d'une part à ce que la méthode de relevé «journal de travail» fournit des estimations qui comprennent également entre autres les temps de repos et de pannes et d'autre part à ce que le temps de travail nécessaire pour les différents nombres de clients a été déterminé à l'aide de calculs de régression.

Ce sont surtout les temps nécessaires à la préparation des repas qui sont très différents selon qu'ils ont été calculés avec la méthode finale ou la méthode causale. Ce phénomène est dû essentiellement à la différence des données de base (journal de travail: estimation des employés dans l'exploitation étudiée; mesure de temps individuels: compila-

tion de données du KTBL «Vacances à la campagne» 2006). Une comparaison avec la littérature existante illustre les différences entre les études (tab. 5). La grande amplitude de variation des résultats vient du fait que les hypothèses portant sur les facteurs d'influence et les processus de travail n'étaient pas les mêmes. Ce tableau doit donner un aperçu de la fourchette dans laquelle peut évoluer le temps de travail quotidien par client pour l'hébergement d'hôtes à la ferme.

Comment optimiser?

Les possibilités d'optimisation suivantes en termes d'organisation du travail ont été déterminées à l'issue des relevés et ont pour but d'aider à accomplir les travaux dans de meilleurs délais. Les temps indiqués se réfèrent à l'hébergement de dix personnes, comme l'hypothèse prise dans l'exploitation modèle:

- Pour le service des plats à table, la réduction du **chemin à parcourir** permet d'avoir une technique plus efficace. Dans l'exploitation modèle, la distance entre la cuisine et la table des hôtes est de 12m. Si l'on parvient à réduire

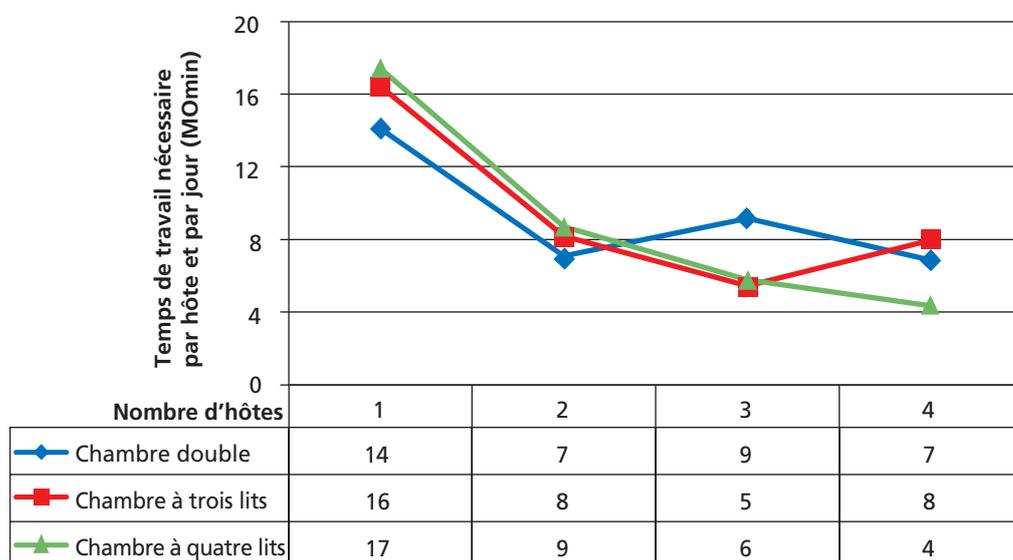


Fig. 8: Le temps de travail quotidien nécessaire pour le nettoyage d'une chambre double est de 14 Momin par jour. Si l'on considère que tous les hôtes sont hébergés dans la même catégorie de chambre, le temps de travail augmente à chaque fois qu'une nouvelle chambre est occupée.

cette distance à 6 m, le temps de travail nécessaire pour le service diminue de 4 MOmin par jour.

- La **préparation** de six **salades fraîches** différentes au lieu de huit permet de réduire le temps de travail nécessaire par la préparation du buffet de 91 à 74 MOmin, ce qui représente une économie de temps de 18,5%. Le fait que par conséquent, il faille préparer des quantités supérieures des six autres salades est déjà compris dans le calcul.
- Il est possible d'optimiser le **lavage de la vaisselle** en exploitant au mieux les capacités du lave-vaisselle. Cela permet de réduire le nombre de lavages. Le rinçage de la vaisselle à la main pendant un cycle de lavage permet d'améliorer le résultat final et de limiter le temps nécessaire pour enlever les éventuels restes.
- Lors de la mise **en place du buffet** pour le petit déjeuner, le nombre d'allers et retours entre la cuisine et la salle de petit déjeuner peut être réduit en utilisant un plateau ou un charriot.
- La préparation des **assiettes de charcuterie** et de fromage prend du temps. Il est possible de gagner du temps en organisant la disposition des emballages et des assiettes sur le plan de travail.
- La réduction du **nettoyage des fenêtres** de la maison de deux à une fois par mois permet de diminuer le temps de travail quotidien moyen de 8 MOmin.
- L'arrosage et l'arrachage des mauvaises herbes sont les opérations qui prennent le plus de temps dans **l'entretien de la cour et du jardin**. Lorsque l'arrosage est effectué à la main tous les deux jours, l'installation d'un système d'arrosage automatique programmable dans le temps peut être une alternative. Cette méthode permet d'économiser 27 MOmin par jour.
- Les **achats** offrent beaucoup de possibilités d'optimisation. Il faut veiller à bien les planifier de manière à éviter les déplacements inutiles pour des bricoles.
- Les temps de déplacement jouent un grand rôle dans les processus de travail, c'est aussi le cas pour le **nettoyage et la préparation des chambres** avant l'arrivée des clients. Une bonne organisation du travail permet de réduire les temps de déplacement.
- Une **instruction soignée des collaborateurs** avant qu'ils ne prennent leur poste, si besoin par écrit (plan du dérou-

Tab. 5: Comparaison de l'organisation du travail, données tirées de la littérature et d'études personnelles.

	MOmin par hôte et par jour	
AID (1987)	Avec petit déjeuner pour 4 hôtes	26.0
	Avec petit déjeuner pour 8 hôtes	23.0
KTBL (1994)	Avec petit déjeuner	40.0
BMLFUW (2003)	Avec petit déjeuner pour 2 hôtes	44.6 à 47.3
KTBL (2006)	Avec demi-pension pour 8 hôtes	54.8
Propres études (2013)	Avec petit déjeuner pour 10 hôtes	50.4
	Avec demi-pension pour 10 hôtes	91.5

lement du travail, manuel d'urgence etc.), empêche que les travaux ne soient mal exécutés et qu'il faille les répéter ou les corriger, et supprime les temps de déplacement inutiles.

Conclusions

L'analyse du temps de travail nécessaire dans l'hébergement d'hôtes à la ferme montre qu'il faut au moins 4,3 MOh par jour pour une personne en pension avec petit déjeuner. Lorsque l'hébergement comprend la formule demi-pension ou pension complète, c'est surtout la préparation des repas qui est responsable du temps de travail élevé. L'exploitation étudiée accueille en moyenne dix personnes en demi-pension pendant la saison principale en été. Cela correspond à un temps de travail quotidien d'environ 15 MOh. Durant les périodes où la ferme n'accueille personne, l'hébergement d'hôtes n'entraîne pratiquement pas de travail hormis quelques travaux d'organisation. Les périodes de pointe ne peuvent, suivant les réservations, être surmontées qu'en

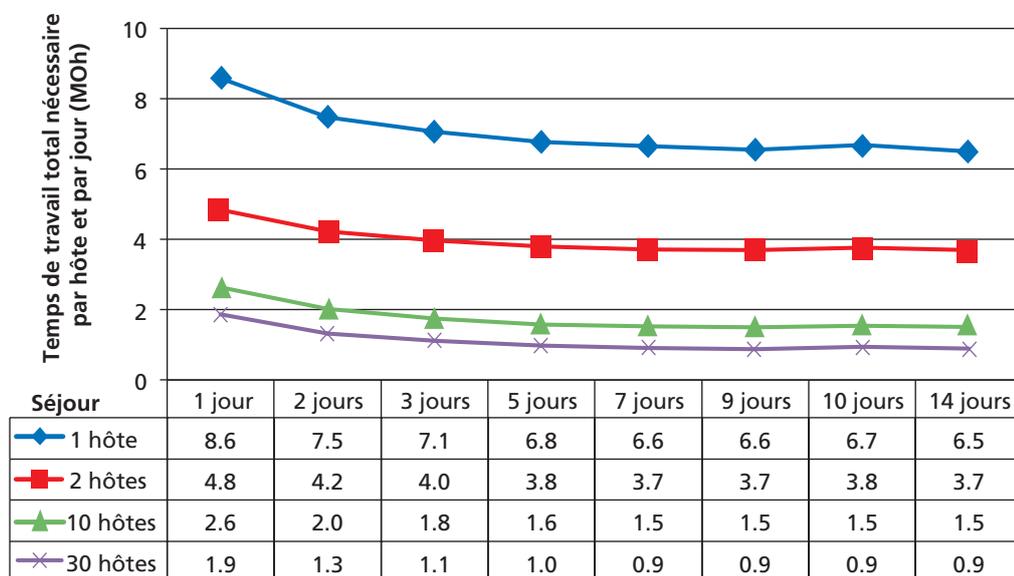


Fig. 9: A partir d'une durée de séjour de cinq jours, le temps de travail quotidien par personne ne diminue pratiquement plus. Si un nettoyage supplémentaire approfondi doit être effectué, en général pour les séjours de dix jours et plus, le temps de travail nécessaire a tendance à augmenter.

engageant de la main-d'œuvre supplémentaire (stagiaires, apprentis, employés etc.). Lors de la planification de l'hébergement d'hôtes comme branche de production ainsi que lors de l'établissement de l'offre, il est donc important d'envisager non seulement les aspects financiers et la question des locaux, mais aussi de savoir combien d'unités de main-d'œuvre sont disponibles afin de trouver la formule d'hébergement la mieux adaptée à chaque exploitation.

Bibliographie

- Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AID) e.v., 1987. Was Sie wissen sollten ... wenn Sie Urlaubsgäste aufnehmen. AID-Schriftenreihe 1109, 22–24.
- BMLFUW, 2003. Deckungsbeiträge und Daten für die Betriebsplanung 2008. Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW), Referat II 2b – Beratung, Wien. p. 264 et suiv.
- BMLFUW, 2011. Grüner Bericht 2011. Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Wien. P. 55.
- Fédération suisse du tourisme, 2012. Le tourisme suisse en chiffres 2011. Chiffres structurels et de branche. Berne. p. 31.
- Helfenberger R., 2002. Arbeitsvoranschlag Bauernhaushalt. Richtzahlen und Anleitung für Analyse und Planung. 4. Landwirtschaftliche Beratungszentrale Lindau, LBL.
- Hemmerlein I., 2009. Den Agrotourismus verbessern. agil. Das Bulletin für Beratung und Bildung in der Landwirtschaft und bäuerlichen Hauswirtschaft. Januar 2009, p. 3–4.
- KTBL, 1994. Urlaub auf dem Lande – Gäste auf dem Bauernhof. Wirtschaftlichkeitsberechnung. KTBL-Schriften. Arbeitspapier 194., p. 36.
- KTBL, 2006. Urlaub auf dem Lande. Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft e.V. Darmstadt.
- Ming-Heiniger S., 2011. Geschichtliche Entwicklung von «schlaf im Stroh!». Accès: http://www.schlaf-im-stroh.ch/fileadmin/user_upload/dokumente/geschichtliche_Entwicklung/geschichtliche_Entwicklung_Dsis_02.pdf [8.4.2013].
- Office fédéral de la statistique, 2012. Accès: <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/fr/index/themen/07/03/blank/ind24.indicator.240201.2402.html> [28.2.2013].
- Rauter K., 2012. Arbeitszeitbedarf der bäuerlichen Gästebewerbergung. Methodenvergleich in der Erhebung von Arbeitszeiten zur Identifikation von Optimierungspotenzialen am Betrieb. Masterarbeit. Universität für Bodenkultur, Wien.
- Rossier R., 1996. Arbeitszeitaufwand im bäuerlichen Haushalt. Schriftenreihe Band 42. Eidg. Forschungsanstalt für Agrarwirtschaft und Landtechnik, Tänikon.
- Schick M., 2006. Dynamische Modellierung landwirtschaftlicher Arbeit unter besonderer Berücksichtigung der Arbeitsplanung. Ergonomia-Verlag, Stuttgart. 141 p.
- Schick M. und Stark R., 2007. Der Arbeitsvoranschlag unter Berücksichtigung von Arbeitsorganisation und Zeitplanung. In: Tagungsband, 8. Tagung Bau, Technik und Umwelt 2007 in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung, Darmstadt.
- Statistik Austria, 2013. Accès: http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/agrarstruktur_flaechen_ertraege/betriebsstruktur/index.html [28.2.2013].
- Statistisches Jahrbuch über Ernährung Landwirtschaft und Forsten, 2012. Herausgeber: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.
- Union suisse des paysans USP, 2013. Argumente für die Schweizer Landwirtschaft. Accès: http://www.sbvusp.ch/fileadmin/user_upload/bauernverband/Taetigkeit/Argumente/09_Paralandwirtschaft.pdf [25.2.2013].
- Vogt L., 2010. Alp- und agrartouristische Wertschöpfungspotenziale. Wettbewerbsfaktoren, Erfolgsfaktoren und Herausforderungen. Ein strategischer Leitfaden. Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage WSL, Birmensdorf. Accès: <http://www.wsl.ch/dienstleistungen/publikationen/pdf/10709.pdf> [5.2.2014], p. 7 et 18.



Des demandes concernant les sujets traités ainsi que d'autres questions de technique et de prévention agricoles doivent être adressées aux conseillers cantonaux en machinisme agricole indiqués ci-dessous. Les publications peuvent être obtenues directement à la ART (Tänikon, CH-8356 Ettenhausen). Tél. 052 368 31 31, Fax 052 365 11 90, E-mail: doku@art.admin.ch, Internet: www.agroscope.ch

FR	Jaton Jean-Luc, Institut agricole, 1725 Grangeneuve	Tél. 026 305 58 49
GE	AgriGenève, 15, rue des Sablières, 1217 Meyrin	Tél. 022 939 03 10
JU	Fleury-Mouttet Solange, FRI, Courtemelon, 2852 Courtételle	Tél. 032 420 74 38
NE	Huguelit Yann, CNAV, 2053 Cernier	Tél. 032 889 36 41
TI	Müller Antonio, Office de l'Agriculture, 6501 Bellinzona	Tél. 091 814 35 53
VD	Pittet Louis-Claude, Ecole d'Agriculture, Marcellin, 1110 Morges	Tél. 021 557 92 50
	Hofer Walter, Ecole d'Agriculture, Grange-Verney, 1510 Moudon	Tél. 021 557 98 98
VS	Brandalise Alain, Service de l'Agriculture, 1950 Sion	Tél. 027 606 75 99
	AGRIDEA Boéchat Sylvain, Jordils 1, 1006 Lausanne	Tél. 021 619 44 74
	SPAA Grange-Verney, 1510 Moudon	Tél. 021 557 99 18