

Moissonner 2500 acres de pois et 2000 acres de haricots, 24 heures sur 24

Benoît Intem a été un des chauffeurs des récolteuses de pois et d'haricots lorsqu'il était stagiaire de la société Sotragri Canada inc., prestataire de Bonduelle au Québec. Fils d'éleveur breton, il a découvert au Canada l'agriculture à grande échelle.



> Du travail nuit et jour pendant les récoltes !

Il ne quitte pas l'atelier de réparation. Depuis l'automne dernier, Benoît démonte, révisé et change les pièces défectueuses des récolteuses de pois et d'haricots de la société Sotragri Canada inc. où il a été embauché comme stagiaire (mais il est rémunéré comme un salarié). Les machines doivent être en excellent état pour fonctionner sans discontinuité pendant les trois mois de la prochaine saison de récolte.

Installée il y a trois ans, l'entreprise est un des prestataires de services du groupe Bonduelle. Il transforme les légumes récoltés et livrés en surgelés et conserves. Sotragri supervise toutes les étapes des cultures contractualisées avec les propriétaires des champs, ces derniers effectuant les travaux de préparation du sol jusqu'à la récolte. Et lorsque les légumes arrivent à maturité, la société lance ses machines sur les 2 500 acres (1000 hectares) de pois et les 2 000 acres (810 hectares) de haricots à récolter.

En quelques mois, Benoît est devenu indispensable pour son entreprise.

Trois mois après son arrivée en juillet 2017, son employeur avait déjà engagé une procédure (EMIT) pour le conserver comme salarié au Canada. Il va occuper le poste à temps plein au mois de juin prochain comme salarié pour la nouvelle saison de récoltes.

Il était opérationnel dès son arrivée. Doté d'un BTS de mécanisme agricole, Benoît a travaillé 4 ans dans une entreprise de fabrication de machines agricoles (Euromark) à Bédée (Ille-et-Vilaine) puis chez Agrilec à Caulnes (Côtes-d'Armor). Depuis sa petite enfance, Benoît avait participé aux travaux agricoles de l'exploitation d'élevage (bovins lait et viande) de ses parents dans les Côtes-d'Armor où s'installèrent ses deux frères aînés.

Au Québec, il a démontré avoir aussi bien les compétences de chauffeur et que celles de mécanicien. Des jeunes hommes comme lui sont très recherchés car le mécanisme agricole est une filière qui manque d'attractivité.

Pendant trois mois, le rythme des récoltes de pois et d'haricots est donné par la conserverie. Elle fonctionne 24 heures sur 24 selon l'état de maturité des pois et des haricots à ramasser. Tout se joue à la journée près.

Les pois doivent être tendres à point et les haricots, suffisamment longs et croquants pour être récoltés. Sinon, les pois ne résisteront pas à leur mise en conserve et les haricots pourraient devenir des chewing-gums, une fois dégelés.

Deux équipes se relaient. Benoît conduit et révisé les machines dès qu'elles sont à l'arrêt, lorsqu'il est

possible de prendre une pause. Quasiment toutes les réparations sont effectuées au champ grâce à un atelier mobile bien équipé. Comme la vingtaine de ses collègues, il fait plus de 80 heures de travail par semaine pendant les trois mois de récolte.

Au-delà de la quarantième heure, les heures supplémentaires sont payées 1,5 fois. Les 15 jours de congés payés se prennent en hiver.

Pendant l'hiver très rigoureux (jusqu'à - 30°C), les récolteuses sont démontées et entretenues pour s'assurer qu'elles seront en état la saison suivante.

Les champs de pois sont semés chaque année au plus tôt fin avril, lorsque la terre se réchauffe et les haricots, les semaines suivantes. Aucune autre culture les précède ou les succède. Le retour à des températures plus clémentes, combiné à des sols gorgés d'eau, facilitent la croissance des plantes.

F.H.

> Récolte des haricots.



DR