



**Agriculteur,
agricultrice**

CFC

**Agropraticien,
agropraticienne**
agriculture

AFP



Les agriculteurs et les agricultrices cultivent des plantes et élèvent des animaux pour produire des denrées alimentaires. Leurs activités façonnent nos paysages. Tracteurs, moissonneuses et trayeuses font partie depuis longtemps de l'arsenal des exploitations rurales. Aujourd'hui, de plus en plus d'agriculteurs se diversifient et cherchent à augmenter la valeur ajoutée de leurs productions. Certains proposent gîte rural, restauration, ou encore vente à la ferme.

Qualités requises

J'aime la nature et les animaux

Le vivant est au cœur de la production alimentaire agricole. Les agriculteurs et agricultrices cultivent la terre ; ils nourrissent et soignent leur bétail dans le respect des animaux et de l'environnement.

J'ai une bonne condition physique

Semer, récolter, rentrer le foin, rassembler les bêtes: ces travaux s'effectuent en plein air et sont physiques. Les journées de ces professionnels sont longues, même le week-end.

Je manie volontiers des machines et des outils

Les agriculteurs et agricultrices utilisent au quotidien des tracteurs, des semoirs, des systèmes d'irrigation, etc. Le monde agricole s'est aussi ouvert à l'informatique: GPS et robots sont aujourd'hui de plus en plus fréquemment utilisés.

Je m'intéresse aux questions économiques

Les agricultrices et agriculteurs dirigent souvent leur propre exploitation. Leurs activités doivent être rentables.

J'ai des capacités d'adaptation

Des nouvelles habitudes alimentaires à la concurrence étrangère, en passant par les réglementations de plus en plus strictes en matière de protection de l'environnement et des animaux: les paysans doivent être capables d'adapter en permanence leur mode de production aux besoins du marché.

✓ Le désherbage des prairies nécessite force et endurance.

Environnement de travail

Des exploitations de toutes tailles

Il existe des exploitations agricoles de toutes les tailles. Certaines ne garantissent qu'un revenu accessoire à une seule personne, d'autres comptent une dizaine d'employés fixes et même davantage. En Suisse, la taille moyenne des exploitations est de 20 hectares, mais celles de plus de 50 hectares sont en augmentation. La majorité des exploitations sont des entreprises familiales. L'économie laitière domine, même si la tendance est à la diversification.

Au rythme des saisons et en fonction de la météo

S'occuper des animaux signifie travailler tôt le matin, tard le soir, ainsi que le week-end. En moyenne, il faut compter 50 heures de travail par semaine. Les agriculteurs et agricultrices sont très dépendants de la météo: par exemple, on ne fauche que par temps sec, pour que les récoltes ne soient pas abîmées par la pluie. Les saisons aussi jouent un rôle important: l'hiver est davantage consacré aux travaux d'entretien des étables et des machines, et l'été aux travaux des champs.

Formation CFC



Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée



Durée 3 ans



Entreprise formatrice

Exploitations agricoles de différentes tailles actives dans la production végétale ou animale. Selon l'exploitation, possibilité de se former dans le domaine spécifique agriculture biologique. La plupart des apprentis changent de formateur-trice et de type d'exploitation en cours d'apprentissage, afin de diversifier leurs connaissances.



École professionnelle

Les cours ont lieu dans une école cantonale d'agriculture 1 jour par semaine ou sous forme de cours-blocs. L'enseignement est centré sur la production végétale et animale, l'utilisation et l'entretien des machines, ainsi que la gestion d'une exploitation. Des cours à option permettent de se spécialiser: par ex. agriculture biologique, apiculture, foresterie, production laitière, production de viande bovine, élevage porcin. S'ajoutent à cela des cours de culture générale (langue et communication, société) et de sport. Il n'y a pas de cours de langues étrangères.



Cours interentreprises

Les cours interentreprises sont organisés lors de journées spécifiques, en 1^{re} et 2^e années d'apprentissage à raison de 4 jours par année. Thèmes abordés: santé et sécurité au travail, hygiène et assurance qualité, entretien et utilisation des machines et équipements, protection des cultures, transport des animaux.



Titre délivré

Certificat fédéral de capacité (CFC) d'agriculteur ou d'agricultrice (avec mention du domaine spécifique production biologique, s'il y a lieu).



Maturité professionnelle

En fonction des résultats scolaires, il est possible d'obtenir une maturité professionnelle pendant ou après la formation initiale. La maturité professionnelle permet d'accéder aux études dans une haute école spécialisée (HES) en principe sans examen, selon la filière choisie.





◀ Pour le transport et le stockage du foin, des moyens techniques sont disponibles.

Ivo Kuhn

19 ans, agriculteur CFC en 3^e année de formation, employé dans une exploitation de taille moyenne

Observer la croissance des plantes et des fruits

Culture d'orge ou production laitière? Chaque jour, Ivo Kuhn passe sans transition des cultures, dont il doit surveiller la croissance, à la traite des vaches.

Ivo Kuhn circule le long des rangées de foin que son formateur a préparées. Le tracteur conduit par l'apprenti tire une remorque équipée d'un pick-up qui ramasse le foin à l'aide d'un rouleau à dents. «Comme nous cultivons des surfaces assez importantes, je mets plusieurs jours à ramasser le foin», précise-t-il.

Surveiller la croissance

Au printemps, le jeune homme s'occupe des cerisiers et de l'orge utilisé pour la production de bière. «J'observe la floraison et je surveille

la croissance des plantes et des fruits. Je surveille surtout l'apparition de mauvaises herbes et je guette les attaques de nuisibles», explique-t-il. A la porcherie, changement de décor: Ivo Kuhn n'y entre qu'en tenue spéciale, pour éviter la propagation des germes. Son travail consiste essentiellement à nourrir les bêtes et à nettoyer l'espace.

Du calme et de la patience

L'apprenti passe une bonne partie de son temps à l'étable, où la patience est une qualité importante. Il abreuve les petits veaux et traite les mères, beaucoup plus imposantes. Il rassemble dans le plus grand calme plusieurs dizaines de vaches et les conduit vers les machines à traire. Les bêtes sont habituées et se mettent naturellement les unes derrière les autres. Le jeune homme en profite pour nettoyer la moitié de l'étable qu'elles ont libérée. Pendant la traite, l'ambiance est paisible: les vaches se laissent faire lorsque l'apprenti pose la trayeuse sur leurs trayons. «Parfois je suis moi-même étonné de voir à quel point ça marche bien. J'ai l'impression que les vaches sont de plus en plus confiantes et tranquilles en ma présence», commente fièrement Ivo Kuhn.



Un peu technicien, un peu sage-femme

Machines à traire, tracteurs, grues à foin pour entasser le fourrage: aujourd'hui, la technique offre de nombreuses possibilités aux paysans. «C'est grâce à cela que je ne suis pas complètement KO tous les soirs», reconnaît l'apprenti. Quand il pleut, il est souvent chargé de faire les petites réparations sur les machines. «Ça me plaît, cela change de la routine!» Pendant sa formation, Ivo Kuhn habite sur place, ce qui lui permet de s'immerger vraiment dans la vie de la ferme. «Quand je suis arrivé, une vache était en train de vêler, et j'ai tout de suite aidé», raconte-t-il avec enthousiasme. Après son apprentissage, il compte passer l'été dans un alpage pour acquérir plus d'expérience. Par la suite, il envisage de continuer à se former, pourquoi pas dans une école de commerce.

✓ En contrôlant les fleurs, Ivo Kuhn détecte rapidement des maladies et peut arrêter leur propagation.



Elever des vaches laitières

Tiphanie Panchaud vient de terminer son CFC d'agricultrice. Elle aide son père dans l'exploitation familiale, qui compte entre 80 et 90 vaches laitières. Elle débutera bientôt une formation pour se spécialiser dans l'alimentation animale.



^ Les véhicules agricoles doivent être contrôlés régulièrement.

Il est 16h, c'est l'heure de la traite. Les vaches, qui ont passé la journée à l'étable en raison du froid hivernal, s'avancent l'une derrière l'autre vers la salle de traite adjacente. Là, Tiphanie Panchaud nettoie leurs tétines avant d'y fixer les manchons qui pomperont le lait. Elle doit être rapide et attentive: six vaches sont traitées à la fois et il faut les libérer dès que leur pis est vide, pour que les suivantes puissent les remplacer. «Je vérifie aussi qu'aucune n'est blessée ou malade», ajoute l'agricultrice.

Une alimentation adaptée

Une dizaine de veaux se partagent une autre étable. Ils se nourrissent eux-mêmes à des distributeurs automatiques. «Chaque veau est muni d'un collier électronique avec un numéro d'identification», explique Tiphanie Panchaud. «En fonction de ce numéro, la machine lui distribue une ration définie par jour. Nous pouvons ainsi alimenter chaque bête selon ses besoins.»

L'alimentation passionne la jeune femme. Un veau, une vache qui produit

du lait ou une autre qui va bientôt vêler n'ont pas les mêmes besoins nutritifs. «Le fourrage n'a pas toujours les mêmes caractéristiques; en l'analysant, on peut déterminer quels aliments ajouter pour équilibrer les rations. Cela a un impact sur la qualité et la quantité de lait produit», explique Tiphanie Panchaud. «Dans quelques mois, je vais commencer une formation d'agrotechnicienne. J'aimerais travailler dans une entreprise d'alimentation, participer au développement de nouveaux produits et conseiller les agriculteurs.»

Les apports de la génétique

Dans l'exploitation familiale, on procède aussi à la sélection génétique.

Les vaches sont inséminées avec le sperme de taureaux choisis sur catalogue selon des critères précis. «Notre objectif est d'avoir des bêtes tranquilles, qui produisent une quantité raisonnable de lait et qui n'ont pas de problèmes de santé», précise la jeune femme.

Tiphanie Panchaud utilise des programmes informatiques et des applications mobiles pour gérer toutes les informations sur le troupeau. Au quotidien, elle mène de front plusieurs activités. Elle nettoie aussi les étables, contrôle l'état de santé des bêtes, sème, purine ou fauche les prairies fourragères, récolte le maïs, entretient les machines, livre le lait, etc. Elle s'occupe également de poulets



^ Nourrir les animaux est l'une des tâches les plus importantes de Tiphanie Panchaud.



Tiphanie Panchaud
19 ans, agricultrice CFC,
travaille dans la ferme
familiale

destinés à l'engraissement et élevés dans une grande halle pouvant en abriter 6000. «Dans mon métier, il n'y a pas d'horaires fixes, il faut vraiment être passionné», conclut-elle.



^ Les récoltes et le stockage du foin, des céréales ou des fruits occupent les professionnels à chaque saison.

L'AFP, c'est quoi?

La formation professionnelle initiale en deux ans d'agropraticien ou d'agropraticienne (orientation agricole) s'adresse à des personnes qui ont des difficultés d'apprentissage ou dont les connaissances scolaires ne leur permettent pas de commencer un CFC. Les exigences au niveau de la pratique sont à peu près les mêmes que pour le CFC, mais les cours professionnels sont plus simples. L'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) permet d'entrer dans le monde du travail ou de poursuivre sa formation pour obtenir le CFC d'agriculteur ou d'agricultrice, moyennant en principe deux années de formation supplémentaires.

Agropraticien-ne AFP

 **Durée** 2 ans

 **Entreprise formatrice**

Les tâches pratiques correspondent dans l'ensemble à celles des agriculteurs-trices CFC.

 **Ecole professionnelle**

- 1 jour par semaine ou sous forme de cours-blocs.
- Accent sur les branches liées à la pratique: production végétale et animale, mécanisation
- Pas de langues étrangères
- Lieux : écoles cantonales d'agriculture

 **Cours interentreprises**


- Les cours ont lieu pendant les deux premières années d'apprentissage (2 fois 4 jours).
- Thèmes: sécurité et santé au travail, hygiène et assurance qualité, mise en place et entretien des machines et équipements, utilisation de matériel de levage et de protection des cultures, transport d'animaux

Agriculteur-trice CFC

 **Durée** 3 ans

 **Entreprise formatrice**

Responsabilité plus importante, p. ex. dans la planification des cultures et des récoltes.

 **Ecole professionnelle**

- 1 jour par semaine ou sous forme de cours-blocs.
- Branches liées à la pratique, mais aussi théoriques telles que connaissances économiques spécifiques
- Pas de langues étrangères
- Lieux : écoles cantonales d'agriculture

 **Cours interentreprises**

- Les cours ont lieu pendant les deux premières années d'apprentissage (2 fois 4 jours).
- Thèmes: sécurité et santé au travail, hygiène et assurance qualité, mise en place et entretien des machines et équipements, utilisation de matériel de levage et de protection des cultures, transport d'animaux



Agropraticien, agropraticienne AFP (orientation agriculture):
la formation professionnelle initiale en deux ans

**« Je m'occupe de chaque animal
en fonction de ses besoins »**

Sira Zimmermann

18 ans,
agropraticienne
AFP (orientation
agriculture)
en 2^e année de
formation, travaille
dans une petite
exploitation

Quelle activité préférez-vous?

Tout ce qui touche aux animaux: nous avons des vaches laitières et des poules, et nous sommes en train de constituer un troupeau de vaches destinées à allaiter les petits veaux. Je m'occupe de chaque animal en fonction de ses besoins. Je fais particulièrement attention aux vaches qui vont bientôt vêler. Avant qu'elles ne mettent bas, il faut arrêter de les traire.

Et à côté des animaux, en quoi consiste votre travail?

Tout dépend de la saison: semer, récolter le blé et le maïs, cueillir les cerises ou rentrer le foin. Ces tâches prennent beaucoup de temps et s'effectuent en équipe. A l'étable, par contre, je suis souvent toute seule.

Quelles sont les particularités de votre exploitation?

Il y a toujours des différences d'une exploitation à l'autre. Par exemple, ici, nous avons notre propre moulin pour moudre nos céréales. Nous offrons aussi un accueil de jour pour les enfants, une sorte de crèche à la ferme.

Cela semble captivant!

Oui, vraiment. Et quand j'aurai fini mon apprentissage, je vais aller faire un stage dans une ferme en Nouvelle-Zélande. Mais dans le métier, il y a aussi des tâches très monotones, comme le désherbage des prés, qui peut prendre des journées entières.



^ Préparer les sols

Avant de planter ou de semer, il faut labourer et fertiliser le sol. La plupart du temps, l'épandage de l'engrais se fait avec de grosses machines.



> Traire les vaches

Seul le tout début de la traite se fait à la main, pour faire venir le lait. Après, c'est la machine qui prend le relais.

▼ Moissonner et récolter

Céréales, pommes de terre, cerises, maïs: les plantes n'arrivent pas toutes à maturité au même moment. On récolte donc presque toute l'année.



^ Nourrir et soigner le bétail

Une vache portante a besoin d'aliments spéciaux; les veaux aussi. Il faut observer les animaux, surveiller leur état de santé et veiller à la propreté des lieux.



^ Entretien des machines

Les agricultrices et agriculteurs contrôlent et réparent eux-mêmes les tracteurs, moissonneuses, faucheuses et autres machines.



^ Planifier et administrer Comme dans toute entreprise, il y a une part de travail administratif: il faut par exemple documenter précisément les naissances, les maladies et les abattages dans le cheptel.



^ Nettoyer les étables

Pour l'élevage, l'hygiène est importante, en particulier dans les étables. Il faut régulièrement évacuer le fumier.



< Commercialiser et vendre

Une part importante des denrées alimentaires est produite sous contrat avec les coopératives ou les grands distributeurs. Certains paysans vendent leur production directement à la ferme ou tiennent un stand au marché.



Marché du travail

Chaque année, environ 1000 à 1100 jeunes obtiennent leur CFC d'agricultrice ou d'agriculteur et entre 100 et 130 terminent la formation d'agropaticien ou agropaticienne avec orientation agriculture. Les candidats à l'apprentissage ont de bonnes chances d'obtenir la place qu'ils souhaitent.

Les agriculteurs et agricultrices diplômés sont très recherchés sur le marché du travail, qui a aussi besoin d'employés et pas seulement de jeunes qui reprennent l'entreprise familiale. Comme les ouvriers non qualifiés sont très nombreux dans le secteur agricole, les diplômés pourront rapidement se voir confier des responsabilités, même sans posséder leur propre exploitation.

Toujours plus de grandes exploitations

La Suisse compte 52 000 exploitations agricoles, qui emploient 155 000 personnes, dont la moitié à temps partiel. La concurrence et la pression sur les prix exercées par les marchés étrangers contraignent les exploitants à optimiser leur rentabilité, notamment en s'agrandissant. Par ailleurs, les consommateurs veulent de plus en plus de produits sains, locaux et de saison. Cela oblige les producteurs à s'adapter, mais leur ouvre également de nouveaux débouchés. En Suisse, par exemple, 12% des fermes ont déjà le label bio. D'autres se sont diversifiées dans l'hébergement, la restauration, la pension pour chevaux ou encore la production d'énergie éolienne, solaire ou de biogaz.



Autres métiers de l'agriculture

Le champ professionnel de l'agriculture comprend cinq autres métiers: arboriculteur-trice, aviculteur-trice, maraîcher-ère, viticulteur-trice et caviste. La profession d'agropaticien-ne se décline en deux autres orientations: cultures spéciales et vinification.



Adresses utiles

www.orientation.ch, pour toutes les questions concernant les places d'apprentissage, les professions et les formations

www.agri-job.ch, informations sur les professions du champ professionnel de l'agriculture

www.agora-romandie.ch, Association des groupements et organisations romands de l'agriculture

www.orientation.ch/salaire, informations sur les salaires



Formation continue

Cours: offres proposées par les écoles ou les associations professionnelles

Apprentissage complémentaire: formation d'un an dans un autre métier du champ professionnel de l'agriculture

Brevet fédéral (BF): chef-fe d'exploitation agricole, maraîchère, arboricole, avicole, viticole ou caviste, horticulteur-trice

Diplôme fédéral (DF): maître agriculteur-trice, maître maraîcher-ère, maître arboriculteur-trice, maître aviculteur-trice, maître viticulteur-trice ou maître caviste

Ecole supérieure (ES): agrotechnicien-ne, agrocommerçant-e, technicien-ne viti-vinicole

Haute école spécialisée (HES): bachelor en agronomie, en gestion de la nature, en technologie alimentaire, en viticulture et œnologie



Chef ou cheffe d'exploitation agricole BF

Pour pouvoir obtenir le brevet fédéral de chef ou cheffe d'exploitation agricole, il faut être titulaire d'un CFC d'agriculteur ou d'agricultrice, avoir au moins deux ans d'expérience professionnelle dans la branche et avoir suivi les modules requis. Les chefs d'exploitation agricole gèrent une entreprise dont ils planifient les processus de production. Ils conduisent et mettent en valeur de manière rationnelle et efficace les prestations de l'exploitation.



Maître agriculteur ou maître agricultrice DF

Pour accomplir cette formation, il faut préalablement avoir obtenu un brevet fédéral dans le domaine de l'agriculture et avoir suivi les modules de cours spécifiques. Les cheffes et chefs d'entreprise titulaires du diplôme fédéral assument la direction stratégique de leur entreprise agricole et prennent leurs décisions en toute indépendance. Ils gèrent aussi l'achat des machines et des outils et sont responsables de la formation des apprentis.

Impressum

1^{re} édition 2018. © 2018 CSFO, Berne.
Tous droits réservés.

Edition:

Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO
CSFO Editions, www.csfo.ch, editions@csfo.ch
Le CSFO est une institution de la CDIP.

Enquête et rédaction: Peter Kraft, Fanny Mülhauser, Alessandra Truatsch, Corinne Vuitel CSFO

Traduction: Service linguistique de la Fondation ch

Relecture: Agora-Romandie; Marianne Gattiker, Saint-Aubin-Sauges **Photos:** Frederic Meyer, Zurich, Thierry Porchet, Yvonand **Graphisme:** Eclipse

Studios, Schaffhouse **Réalisation:** Roland Müller, CSFO **Impression:** PCL Presses Centrales, Renens

Diffusion, service client:

CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, Tél. 0848 999 002, distribution@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° d'article: FE2-3116 (1 exemplaire), FB2-3116 (paquet de 50 exemplaires). Ce dépliant est également disponible en allemand et en italien.

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce document. Produit avec le soutien du SEFRI.