



Qu'ont en commun la gestion d'une ferme laitière et la préparation d'une tarte aux pommes?

23 octobre 2020

Il pleut depuis une semaine dans mon coin de pays et les journées sont de plus en plus courtes. Pas d'erreur, l'automne est bien là avec toutes ces feuilles qui tombent au sol et l'odeur de la tarte aux pommes qui flotte dans la cuisine. Ma blonde en prépare une excellente, soit-dit en passant. Mais où est le lien avec l'entreprise agricole? Je vous explique...

À chacun sa recette...

...de tarte aux pommes!

Il y a probablement presque autant de recettes de tarte aux pommes qu'il y a de cuisiniers. On y retrouve néanmoins les mêmes ingrédients de base : farine, pommes et sucre. La différence se cache dans la variété de pomme utilisée, la quantité de sucre ajoutée et la préparation de la

croûte. Et bien sûr, à chacun sa petite touche personnelle (un peu de cannelle?) qui donne ce « je ne sais quoi ».

Peu importe, le résultat final attendu est le même : une tarte aux pommes à son goût! Mais si ça vire en compote, on a un problème. Et même si plusieurs recettes sont excellentes, il y en a toujours une qui nous comble davantage. Surtout lorsqu'elle est préparée avec amour!

... d'entreprise!

Il y a plusieurs [modèles de gestion](#) et chaque chef d'entreprise adhère à celui qui lui convient le mieux. Toutefois, les principes de base pour assurer la réussite d'une ferme laitière sont les mêmes pour tous : utiliser le plein potentiel de ses ressources (troupeau, quota, bâtiments, terre, équipement et main-d'œuvre), maintenir l'équilibre entre elles, mesurer les résultats économiques de ses opérations et respecter sa capacité financière lors d'investissements. Ici, comme avec la tarte aux pommes, chacun peut choisir de mettre plus ou moins d'emphasis sur un ou l'autre de ces aspects en y ajoutant parfois leur touche personnelle et leurs préférences.

En bout de ligne, le résultat attendu est le même pour tous : une entreprise rentable dans laquelle on se réalise pleinement! Si ça vire en déficit, il y a un gros problème. Si on n'est pas heureux, ce n'est pas mieux. Même si la recette de la ferme voisine semble excellente, ce n'est pas nécessairement celle-là qui nous convient le mieux.

Quelle est la meilleure recette pour moi?

Moi j'aime retrouver de gros morceaux de pomme encore un peu croquants dans ma tarte et je préfère un goût légèrement suret plutôt que sucré. Et vous en tant que producteur, que préférez-vous? Est-ce partagé par tous les associés sur la ferme? Comment vous y prendrez-vous pour

atteindre votre but?

C'est facile d'en arriver à trouver la recette idéale pour la tarte aux pommes : on en essaie plusieurs jusqu'à ce qu'on tombe sur celle qu'on préfère. La même approche serait catastrophique pour une entreprise. Se fier uniquement à ce que recommandent les autres risques de nous mener là où on ne souhaite pas aller. Prendre le temps de réfléchir en équipe c'est certainement l'avenue la plus prometteuse. Cette démarche porte un nom bien connu : la planification stratégique. Je vous propose d'aller plus loin sur le sujet au cours des prochains mois.

Finalement, que diriez-vous de poursuivre la réflexion pour trouver votre recette? Proposez à chaque membre de votre équipe de répondre aux questions suivantes :

Au cours des deux dernières années,

1. Qu'est-ce que vous avez apprécié le plus dans l'entreprise et que vous souhaitez voir se répéter dans l'avenir?
2. Quelles situations avez-vous vécu et que vous ne souhaitez plus revivre?

Vous pourriez y réfléchir bien installés à table avec un bon morceau de tarte aux pommes...et une irremplaçable boule de crème glacée!

Bonne réflexion et bon automne.



Par René Roy, agr.

Conférencier et auteur, René est agroéconomiste au sein de l'équipe innovation et développement de Lactanet depuis 2007 et a collaboré au développement de plusieurs formations pratiques, notamment Produire du lait et faire de l'argent et Nées pour faire de l'argent.