

LEVIERS TECHNIQUES POUR ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS

# MAINTENANCE PRÉVENTIVE DES ÉQUIPEMENTS

## CONTEXTE ET ENJEU

**Dans une ferme, il est rare qu'il existe un service maintenance. L'agriculteur n'en a pas toujours la compétence et celle-ci n'est généralement pas formalisée.**

Cela rend les exploitants dépendants des fournisseurs et d'intervenants extérieurs, avec des réparations souvent coûteuses. De même, les procédures concernant l'utilisation des équipements sont peu utilisées ou inexistantes, alors qu'elles pourraient permettre une délégation des tâches et favoriser la polyvalence des acteurs.

La moindre défaillance d'équipement peut désorganiser le travail en circuit court avec un impact économique quasi systématique. Cela pèse aussi sur le collectif de main-d'œuvre, de par la perte de temps générée et l'allongement de la durée de travail pour réaliser la même tâche qu'avec un équipement fonctionnel, et d'autre part une charge mentale supplémentaire. Cela amène parfois à revoir l'offre « produit », replanifier les livraisons, trouver un réparateur efficace rapidement. Si ces pannes et dysfonctionnements se répètent, c'est une démotivation générale de l'équipe qui est à craindre quand l'équilibre prend du temps à être retrouvé.

Enfin, l'enjeu sanitaire est à ne pas oublier, car ces problèmes de maintenance peuvent concerner des équipements sensibles (pasteurisateur, chambres froides...) ou amènent l'atelier à adopter un fonctionnement dégradé le temps du retour à la normale.



## RÉUSSIR À...

- Former les utilisateurs.
- Formaliser l'utilisation des équipements (procédure).
- Réaliser un plan de prévention, planifier la maintenance et la jauger.
- Définir un responsable ou être capable de la déléguer.

## QUESTIONNEMENT À ENGAGER

### La maintenance préventive des équipements

- Avez-vous déjà eu des pannes?
- Avez-vous des contrats de maintenance?
- Comment anticipez-vous les pannes et casses ?
- Avez-vous déjà mesuré l'impact dans une telle situation?
- Est-ce que vous consacrez du temps à trouver des solutions?
- Est-ce que vous faites de la veille sur le sujet, quels sont vos outils?
- Quels sont vos différents niveaux de maintenance selon vos équipements? (1<sup>er</sup> niveau = l'agriculteur, 2<sup>ème</sup> = fournisseur)



**PROBLÉMATIQUE TRAITÉE DANS LE GUIDE MÉTHODOLOGIQUE**

Locaux et équipements : penser ergonomie dès la conception

**QUESTIONNEMENT À ENGAGER**

**La maintenance préventive des équipements**

- Avez-vous déjà eu des pannes?
- Avez-vous des contrats de maintenance?
- Comment anticipez-vous les pannes et casses ?
- Avez-vous déjà mesuré l'impact dans une telle situation?
- Est-ce que vous consacrez du temps à trouver des solutions?
- Est-ce que vous faites de la veille sur le sujet, quels sont vos outils?
- Quels sont vos différents niveaux de maintenance selon vos équipements? (1<sup>er</sup> niveau = l'agriculteur, 2<sup>ème</sup> = fournisseur)

**DES OUTILS POUR TRAVAILLER**

- Réalisation d'un plan de maintenance
- Registre des retours d'expériences et solutions trouvées
- Organigramme de gestion de « panne »
- Liste de fournisseurs
- Lister les pannes et faire « se questionner » l'agriculteur

**LES FICHES ACCOMPAGNEMENT QUI EN PARLENT**

- **RÉORGANISATION D'UNE FROMAGERIE FERRIÈRE**  
Cas d'une ferme laitière herbagère bio du Pas-de-Calais
- **RÉDUCTION DE LA PÉNIBILITÉ PHYSIQUE**  
Cas d'une exploitation familiale avec transformation d'oléagineux et de viande bovine
- **RÉORGANISATION DE L'ATELIER DE TRANSFORMATION DE VIANDE**  
Cas d'une ferme bovine en Bourgogne
- **ANTICIPER SA PLANIFICATION CULTURALE POUR DIMINUER SA CHARGE MENTALE**  
Cas d'une ferme en maraîchage dans l'Hérault
- **AMÉLIORATION DE LA RENTABILITÉ AU SERVICE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL**  
Cas du Lycée des 3 Chênes dans le Nord
- **RÉORGANISATION DE L'ACTIVITÉ D'ABATTAGE DE VOLAILLES**  
Lycée de Fontaines Sud Bourgogne
- **DÉVELOPPEMENT DE LA VENTE DIRECTE GRÂCE À LA RESTAURATION COLLECTIVE, UNE DÉCISION QUI ENGAGE**  
Lycée des Sicaudières dans les Deux-Sèvres

**EXEMPLE DE PLAN DE MAINTENANCE POUR UN ATELIER DE TRANSFORMATION LAITIÈRE**

| Secteur                       | Matériel à suivre       | Contact maintenance | Fréquence | Date de la dernière intervention | Re-maques/ actions réalisées | Prochaine intervention à prévoir/ échéance |
|-------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------|----------------------------------|------------------------------|--|
| Traite                        | Machine à traire        |                     |           |                                  |                              |  |
| Stockage                      | Tank à lait             |                     |           |                                  |                              |  |
| Gestion de l'eau              | Chauffe-eau             |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Adoucisseur             |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Lave-vaisselle          |                     |           |                                  |                              |  |
| Matériel de fromagerie        | Baratte                 |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Cuve à fromage          |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Pasteurisateur          |                     |           |                                  |                              |  |
| Conditionnement               | Conditionneuse à yaourt |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Compresseur             |                     |           |                                  |                              |  |
| Gestion des caves et ambiance | Groupe frigorifique     |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Sonde des caves         |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Humidificateur          |                     |           |                                  |                              |  |
| Transport                     | Boule à lait            |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Véhicule froid          |                     |           |                                  |                              |  |
| Locaux                        | Sols                    |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Murs                    |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Plafond                 |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Électricité             |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Plomberie               |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Dératisation            |                     |           |                                  |                              |  |
|                               | Désinsectisation        |                     |           |                                  |                              |  |

## DES SOLUTIONS MISES EN ŒUVRE

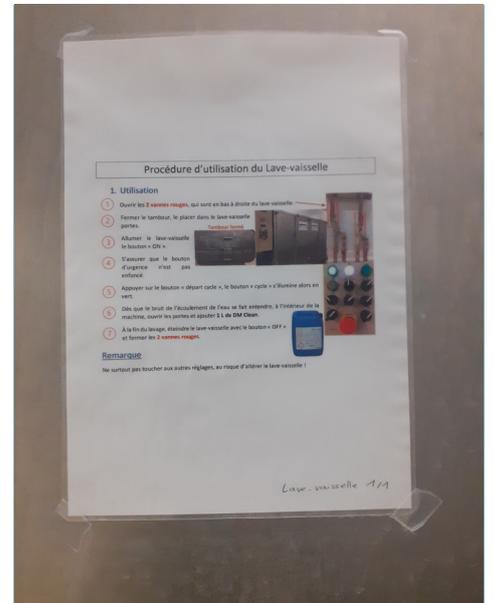


Robinet entartré provoquant des fuites (source : Lycée des 3 chênes Le Quesnoy)

- Organiser la maintenance préventive / curative.
- Formaliser un plan d'expérience (quand une défaillance matérielle arrive, on enregistre la date et les actions correctives réalisées pour se souvenir et capitaliser).
- Anticiper les pannes (ex : avoir un 2<sup>ème</sup> jeu d'équipement, des pièces de rechange, notice de montage/démontage, procédures, avoir une liste de contact).
- Gérer le tartre avec la mise en place d'un adoucisseur, source de pannes et de fuites.
- Assurer un entretien régulier des équipements utilisés (nettoyage approfondi, démontage de toutes les pièces après utilisation, lubrification).



Auto-maintenance de la machine à traire (source : Idele, diapositive formation GBPH)



Procédures d'utilisation du lave-vaisselle (source : Lycée des 3 chênes Le Quesnoy)

## EXEMPLE D'ENREGISTREMENT DES PANNES OU CASSES MATÉRIEL

| Date | Équipement concerné | Description du problème | Actions correctives mises en œuvre (type d'intervention, par qui ? réparation...) |
|------|---------------------|-------------------------|---|
|      |                     |                         |   |
|      |                     |                         |   |
|      |                     |                         |   |
|      |                     |                         |   |



- Ne pas hésiter à se former ou former ses salariés à l'utilisation des équipements ou de la maintenance de premier niveau (ex : niveau d'huile des compresseurs, niveau de sel dans les adoucisseurs, niveau de pression dans les groupes froids, niveau encre, graissage des vérins pneumatiques...).

### Aux conseillers

- Se constituer un carnet d'adresses de fournisseurs par thématiques (par type de technologie, type de matériel...).
- Sensibiliser à la maintenance et ses impacts (économique, commercial, organisation du travail, sanitaire, technologique...).
- Aider à formaliser les procédures d'utilisation, des plans de maintenance en proposant des modèles (ex : au moment de l'accompagnement à la réalisation du plan de maîtrise sanitaire / organisation de la maintenance des locaux et des équipements).
- Inciter à enregistrer les maintenances non régulières (dates, nature de l'intervention, fournisseur).
- Amener à classifier les différents niveaux de maintenance selon les équipements/pannes (ex : la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau : surveillance des paramètres ex : température, si non maîtrisée : vérifier l'état du disjoncteur, de l'alimentation électrique, dépoussiérage du condenseur, si situation non améliorée, appel au frigoriste).
- Recenser les mauvaises expériences et solutions trouvées pour pouvoir les partager, être à l'écoute.



### POUR EN SAVOIR PLUS

Retrouvez les 12 fiches leviers et les 10 fiches accompagnement réalisées dans le cadre du projet TRAC (Trajectoire d'évolution de l'organisation du travail pour les exploitations en circuits courts)



### RECOMMANDATIONS ET BONNES PRATIQUES

#### Aux agriculteurs dans leurs fonctions de gérant

- Veille sur les équipementiers (participer à des salons professionnels, adhérer à des réseaux).
- Évaluer les pertes en cas de pannes et les anticiper.
- Choisir ses équipements en fonction du SAV disponible et de la maintenance proposée (fournisseur local dans la mesure du possible).
- Évaluer ses compétences de réparateurs en fonction des équipements.
- Avoir des copains mécano, soudeurs, électricien, plombier... ou en rechercher localement.

### Les partenaires du projet TRAC



### Avec le soutien de



### Partenaire financier



### CONTACTS PROJET

Christine Guinamard (Institut de l'élevage) : christine.guinamard@idele.fr  
 Jocelyn Fagon (Institut de l'élevage) : jocelyn.fagon@idele.fr