

Le travail en équipe à la Noria

Pacte de coopération

Ce pacte est un cadre de travail indicatif suggéré par l'équipe actuellement en place. Il est ainsi amené à évoluer en fonction des propositions et des besoins des futurs usagers de la Noria.

I. Principes et valeurs

Terre & Humanisme

Prendre soin de la terre et de l'humain est à nos yeux indissociable. Depuis 30 ans, notre association défend l'agroécologie dans ses dimensions agronomiques, sociales et environnementales.

Conscients de l'effondrement de la biodiversité et de la disparition des paysans, notre ambition est d'incarner par notre travail collectif une agriculture plus humaine, au service des habitants et du vivant.

La ferme de la Noria a vocation à produire des aliments sains et de qualité tout en favorisant la biodiversité et les écosystèmes, à les rendre accessibles à tous, à favoriser l'échange de pratiques et d'expériences entre agriculteurs, et à créer des liens avec les habitants de son territoire.

Bienveillance et tolérance

Terre & Humanisme accorde une grande place à l'Humain, et donc aux relations humaines et au bien-être de tout un chacun. C'est pourquoi la bienveillance est de mise à la Noria, et des idées et discussions sont sans cesse initiées pour toujours progresser et améliorer la qualité des conditions de travail et des relations interpersonnelles. Des méthodes telles que la communication non-violente sont en accord avec les valeurs portées par l'association et permettent une meilleure entente dans le groupe et au travail.

Solidarité et entraide

Nous défendons une agroécologie citoyenne, paysanne et solidaire. Nous souhaitons non seulement produire au service du territoire mais également partager et transmettre des savoir-faire en agriculture. Persuadés que le travail autour de la terre et de la production de notre alimentation peut nous réunir, nous favorisons l'accueil sur la ferme et les liens de solidarité sur le territoire pour une production alimentaire saine et locale préservant les ressources naturelles, accessibles à tous.tes, avec convivialité et solidarité auprès des personnes les plus vulnérables.

Concertation

La Noria est un lieu de co-construction se nourrissant des apports de nombreuses personnes aux profils divers, tous réunis par l'envie de faire un vivre un lieu nourricier et solidaire.

Elle favorise le dialogue entre citoyens, agriculteurs, associations, institutions et autres acteurs pour contribuer à l'émergence de solutions pérennes pour la transition agricole et alimentaire du territoire.

Convivialité

Pour finir, à T&H, nous aimons beaucoup nous retrouver, bénévoles locaux, volonTerres, salarié.e.s, formateur.trice.s, stagiaires, fourmis, chats et oiseaux, tous ensemble autour d'un repas partagé et d'un verre ! Ces moments informels permettent aussi de renforcer la solidarité et les liens. dans l'équipe, en partageant un temps de détente, d'échange, de discussions, de rire et parfois même de danse jusqu'au bout de la nuit ! Alors, n'hésitons pas à proposer ces temps à l'équipe, toute occasion est bonne pour passer un bon moment (sans oublier le rangement et nettoyage collectif par la suite ☺) !

Professionalisme

Tout en favorisant l'expérimentation, le partage et la convivialité, la Noria est un lieu de travail où s'appliquent des règles élémentaires telles que la ponctualité, la rigueur, l'écoute des consignes, la responsabilité de chacun sur les tâches confiées, l'honnêteté et la transparence.

Gouvernance partagée

T&H expérimente depuis 2014 la gouvernance horizontale. Ce type de gouvernance, aussi appelée « gouvernance partagée » ou “autogestion” ou “auto-gouvernance”, se concrétise par l'absence d'une direction, et par conséquent l'absence de hiérarchie verticale ou pyramidale entre les employé.e.s.

Les prises de décision se font en collectif. Le Conseil d'Administration et le COPIL Noria sont consultés pour les décisions importantes (RH, gros projets, stratégie globale...).

II. Les différents pôles d'activité

Différents pôles d'action regroupent l'ensemble des activités de la Noria :

Production : assurée actuellement par un maraîcher et un ouvrier agricole et un jardinier-formateur avec l'aide ponctuelle des autres salariés de TH, d'un.e stagiaire et des salariés de T&H.

Recherche-action : assuré par le chargé de mission expérimentation, le jardinier-formateur, le coordinateur et l'équipe de production,

Formation : assuré par l'équipe formation de T&H et le jardinier-formateur

Solidarité : assuré par un.e référent.e. au sein du GT Noria et le coordinateur

Paysage : assuré par l'équipe de production et le jardinier-formateur avec bénévoles locaux et *volonterres*.

Communication : assuré par le pôle communication de T&H et le coordinateur

Recherche de fonds : assuré par le pôle fundraising de T&H et le coordinateur

Au sein de l'équipe il peut exister différents types de postes : CDD, CDI, volontaires en service civique (VSC), stagiaires (BPREA, universitaires ou en formation professionnelle), etc...

Chaque personne travaillant pour T&H est légitime à s'exprimer sur les questions de vie associative et professionnelle lors des espaces prévus à cet effet.

III. La gestion au quotidien

Tâches collectives

Le ménage des espaces communs est géré par l'ensemble de l'équipe, avec un système de tour de rôle.

Les déchets sont stockés au rez-de-chaussée et transportés le plus vite possible aux points de collecte adéquats (poubelles de tri ou déchetterie).

Les déchets alimentaires sont mis au compost. Un roulement dans l'équipe est mis en place pour vider le contenu dans une zone de compostage prévue spécialement.

Conduite et éthique

La consommation de substances illicites et d'alcool est interdite pendant les horaires de travail. Une consommation modérée (vin, bière) est tolérée pour le déjeuner.

Lorsque les conditions l'exigent (canicule, froid, situation dangereuse...) une tenue de travail appropriée est requise pour des raisons de bien-être et de sécurité (chapeau/casquette, lunettes, gants, chaussures fermées...). Une bonne hydratation est également indispensable.

Gestion des tensions

L'écoute et la sincérité sont privilégiées au sein de l'équipe. Un accompagnement humain et technique est proposé par l'équipe de T&H auprès des producteurs membres du collectif. Des moments d'expression libre sont prévus régulièrement pour exprimer d'éventuelles tensions.

Dans le cas d'un conflit plus important, le Jardin Intérieur, instance de gouvernance partagée de Terre & Humanisme, est à disposition pour offrir une médiation et proposer des solutions.

Ce cadre de gestion est amené à évoluer en fonction des propositions, des compétences et des besoins de chacun.

Gestion des outils

Chaque outil peut être emprunté avec l'accord des responsables de production et doit être remis à sa place et nettoyé après utilisation. Les producteurs sont responsables de l'ouverture et de la fermeture du hangar et des portails le matin et le soir, mais chaque salarié.e quittant les lieux se doit de jeter un œil pour vérifier si tout est bien fermé à clé pour la nuit.

Camion de fonction

La Noria possède un véhicule à disposition des salarié.e.s pour les trajets à faire dans le cadre du travail nécessitant le transport de matériel volumineux.

Pour une utilisation professionnelle, une demande orale doit être faite à ses collègues.

Pour une utilisation personnelle, un registre accessible facilement devra être rempli.

Les bâtiments

Le bâtiment principal n'est pas ouvert au public. Il contient :

- Une cave servant à stocker du matériel et des denrées.
- Une ancienne cuisine et laverie comprenant un évier, utilisée comme espace de stockage.
- Un ancien gîte utilisé comme bureau et chambre d'appoint. Il est équipé d'un vidéoprojecteur et d'un écran. On y trouve aussi de la documentation.

Le bureau contient une cafetière et une cuisine commune. Les salarié.e.s contribuent au café/thé en apportant régulièrement des paquets.

- Une chambre avec SDB, disponible sur demande.

- Deux logements occupés.

Au rez-de-chaussée, le préau est utilisé pour les ventes à la ferme. Il est aussi un lieu de travail et de pause.

Le bâtiment est fermé à clé la nuit.

En face du bâtiment principal à gauche en rentrant se trouve un lieu de stockage des outils. Il permet de stocker tous les outils de jardin et bâti. A côté de ce bâtiment, une ancienne chambre froide permet de stocker du matériel de culture et des outils.

Un autre bâtiment avec chambre froide sert historiquement de lieu de stockage. Le lieu remplit toujours cette fonction mais est également utilisé comme salle de réunion et de formation pouvant donc accueillir du public. Il dispose d'un écran et peut être relié à l'électricité.

IV. Les réunions de travail

L'équipe se réunit régulièrement pour traiter de diverses questions en collectif.

Réunion sur la gestion opérationnelle en début de semaine (lundi 14h).

Les réunions du GT Noria se déroulent une semaine sur deux le jeudi après-midi de 14h à 16h. L'ordre du jour est modifiable sur l'intranet. Chacun peut ainsi proposer un sujet pour consultation, pour information ou pour décision à l'ensemble de ses collègues.

Les réunions mensuelles – COPIL Noria – permettent de rassembler d'autres salariés de T&H et les administrateurs impliqués sur la Noria. C'est l'occasion de traiter de sujets stratégiques importants. Ceux et celles qui ne sont pas présents à la Noria peuvent assister aux réunions par visioconférence.

Différents outils participatifs sont utilisés pendant les réunions : gestuelle de réunion (prise de parole, répétition...), désignation d'un.e animateur.trice de réunion, d'un.e secrétaire et d'un.e gardien.ne du temps

L'équipe de la Noria

Permanents

Victor - Coordinateur
Jean - Maraîcher-encadrant
Manon – Ouvrière agricole
Valo – Jardinier-formateur
Joseph - Chargé d'expérimentation

Périodiques

Les stagiaires– biodiversité et thématiques (Lifofer / BPREA...)
Les volontaires - Locaux ou du Mas de Beaulieu.

Occasionnels

Les administrateurs de T&H membres du COPIL Noria
Les salariés et administrateurs de T&H