

Janvier 2025

Cette lettre de veille signale des publications récentes traitant de l'évolution des mondes agricoles, comportements alimentaires, ruralités et territoires, modes de vie, réseaux sociaux, opinions et représentations, actions collectives, etc. Les textes sont aussi à retrouver sur le blog de veille du CEP <https://www.veillecep.fr>.

Florent Bidaud, Chargé de mission Veille sociale, Bureau de la veille

Conditions de travail et vitiviniculture durable

Mis en ligne en janvier 2025, un rapport réalisé pour la Mutualité sociale agricole s'intéresse aux effets de la transition agroécologique sur les conditions de travail des exploitants et de leurs salariés. L'équipe de D. Thivet (université de Bordeaux) compare des cas d'études dans cinq bassins viticoles.

Elle indique que les démarches de certification agro-environnementale se diffusent de façon différenciée. Cela tient d'abord à des choix d'organisation collective : par exemple, dans les Corbières, une cave coopérative accompagne ses adhérents avec une prime de 50 € par hectare labellisé en Haute valeur environnementale (HVE). La taille de l'exploitation a aussi son importance, l'agriculture biologique et la biodynamie étant plus faciles à mettre en place sur les petites fermes. Enfin, les caractéristiques personnelles de l'exploitant (âge, diplôme) jouent également.

Une série d'entretiens avec des médecins du travail, infirmières et conseillers en prévention montre les spécificités de la filière vitivinicole, avec notamment une fréquence élevée de syndrome du canal carpien (21 % des travailleurs contre 9,1 % en céréales), lié à l'utilisation de sécateurs (figure). En raison de la division genrée des tâches, les femmes sont particulièrement concernées (tirage des bois, etc.). En revanche, l'idée de considérer la conduite agroécologique des parcelles comme un « facteur de risque » supplémentaire paraît relativement « incongrue » et « floue » aux yeux des experts sollicités. Ceux-ci n'ont en effet pas relevé d'accidentologie spécifique en HVE, agriculture biologique ou biodynamie. Pour le confirmer, les chercheurs ont apparié des données sur les pratiques culturales, la situation d'emploi et la santé des individus. Les résultats de ce volet statistique sont en cours d'exploitation.

Des tâches usantes : taille au sécateur électrique et liage de la vigne avec un attacheur électrique



Source : MSA

Les études de cas, elles, soulignent l'ambivalence des démarches de transition. Porteuses de pénibilités nouvelles avec l'augmentation du travail manuel pour compenser la réduction des pesticides, elles nécessitent de nouveaux investissements, occasionnent des frais d'audits et accroissent le travail administratif. L'astreinte augmente et compromet l'équilibre avec la vie personnelle. Quand elle est possible, l'embauche permet aux chefs d'exploitation de maintenir leur qualité de vie. Les salariés, eux, ont des rapports variables aux nouvelles tâches, selon leur capacité à contourner « le sale boulot » et à le déléguer à leur tour. En s'élevant dans la hiérarchie, l'adhésion à l'écologisation augmente, notamment chez les chefs de culture, en meilleure position pour faire valoir leurs aspirations. Pour les saisonniers immigrés, en revanche, c'est un « non-sujet » : dans tous les cas il faut porter des charges lourdes, adopter des postures fatigantes, « encaisser la douleur » et « s'y habituer ».

Source : MSA <https://urls.fr/BROi5Q>

Colères agricoles : un malaise persistant et multiforme

Parue en novembre 2024, une enquête de F. Purseigle (Ensat) et P.-H. Bono (IEP de Paris) éclaire le mécontentement à l'origine des mobilisations de l'hiver 2023-2024. Les réponses de 1 258 agriculteurs à un questionnaire font apparaître trois motifs : le « ras-le-bol » des normes et de l'administratif (49 % des réponses) ; la dénonciation d'un « abandon » par l'État (37 %) ; la revendication d'une « juste rémunération » (12 %). Les auteurs relient ces classes de discours à plusieurs profils : « conservateurs identitaires et agrariens » demandeurs d'une « reconnaissance sociale » (32 %) ; « écologistes socio-altermondialistes » revendiquant leur contribution à la transformation de l'agriculture (34 %) ; « libéraux pro-européens et conservateurs floués », se positionnant comme des entrepreneurs (32 %). Sur le même sujet, signalons deux articles (l'un dans [Esprit](#), l'autre pour [La vie des idées](#)), ainsi qu'une conférence d'E. Lynch sur les [protestations agricoles](#).

Source : CEVIPOF <https://urls.fr/PFjxt5>

Déroulement et contenu pédagogique des formations Certiphyto

Depuis 2009, les professionnels exerçant une activité en lien avec les pesticides doivent détenir un certificat d'aptitude, [le Certiphyto](#). Mis en ligne en novembre 2024, un article de la revue *VertigO*, s'intéresse au déroulement et au contenu des formations préalables à la délivrance de ce certificat. Les auteurs ont fait un enregistrement audio de 40 sessions destinées aux exploitants, puis ils ont analysé leur degré de conformité avec les référentiels pédagogiques. Dans l'ensemble, la durée moyenne des sessions est inférieure à ce qui est prévu, et la dimension « réduction de l'usage, méthodes alternatives » ne serait pas assez développée par rapport aux volets « réglementation et sécurité environnementale » et « santé sécurité applicateur et espace ouvert au public ». Par ailleurs, certaines formations ne suivent pas toujours le fil conducteur préconisé et les contenus sont parfois présentés dans un ordre discutable. Selon les auteurs, le port des équipements de protection individuelle constitue le principal « message de prévention », bien devant le choix du produit ou l'organisation du travail. L'article comporte également diverses recommandations.

Source : *VertigO* <https://doi.org/10.4000/12sq3>

Le marché des boissons « sans alcool » ou « no-low »

Un ensemble de produits dits « no-low » prétend aujourd'hui remplacer les boissons alcoolisées, pour accompagner les moments de détente et les repas. Un documentaire, diffusé en janvier 2025 sur France 5, détaille comment les producteurs et différents intermédiaires (sites de vente en ligne, sommeliers, etc.) s'emploient à stimuler la demande. Il présente par exemple une bière artisanale que des levures spéciales permettent de maintenir à 0,5°, la réglementation autorisant d'afficher « sans alcool » jusqu'à 1,2°. S'agissant du vin, on suit un propriétaire, de la vigne à la dégustation en supermarché. À l'étape de désalcoolisation (voir [un précédent billet](#) et [une conférence](#)), des additifs corrigent le produit pour renforcer la longueur en bouche. Les spiritueux sont évoqués, avec l'utilisation d'épices et de techniques de parfumerie pour obtenir un hydrolat imitant le gin. Enfin, le documentaire note le ralliement de grands chefs.

Source : France 5 <https://urls.fr/PNi0I->

Restauration collective et alimentation durant la vie étudiante

Dans un rapport publié en janvier 2025, le Haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge fait un état des lieux de l'offre de restauration universitaire. Il rappelle l'hétérogénéité de la « condition étudiante » : inégalités de ressources, de conditions de logement, etc. Mis en place pendant la crise du covid-19, le repas à 1 € pour les bénéficiaires d'une bourse sur critères sociaux a été étendu aux étudiants reconnus en situation de précarité. La fréquentation des restaurants gérés par les Crous en a été relancée. Selon l'Observatoire de la vie étudiante, 63,5 % des étudiants déclarent fréquenter la restauration des Crous (+ 20,5 points par rapport à 2016). Mais le nombre de repas par an reste modeste : 17 en moyenne, et 38 pour les boursiers et non-boursiers précaires sur les 10 mois de l'année universitaire. Le manque d'accessibilité, les temps d'attente et les horaires, notamment les fermetures le soir ou le week-end, posent problème. Certains étudiants sautent des repas ou recourent à l'aide alimentaire. Le rapport formule plusieurs propositions pour réorganiser l'offre de services.

Source : HCFEA <https://www.hcfea.fr/spip.php?rubrique11>