

Les enjeux des conditions et de la qualité d'accueil des saisonniers dans les exploitations viticoles en France

-Une analyse fondée sur une enquête par questionnaire auprès de 75 employeurs-



Asako HATTORI
服部麻子

Plan de présentation

1. Introduction

2. Hypothèses de recherche et méthode

3. Resultat

- Description de l'échantillon
- Analyse statistique des conditions d'accueil des saisonniers viticoles

4. Discussion et perspectives de recherche

I .Introduction

1. Problématique de la recherche

Après-guerre...

Modernisation de l'agriculture

- Transition vers des structures plus entrepreneuriales
- Déclin de la main-d'œuvre locale
- Recours accru à des travailleurs extérieurs

Question centrale

→ **Quel impact ces transformations exercent-elles sur les conditions de travail et la qualité de l'accueil des saisonniers agricoles ?**

I .Introduction

2. Recherches antérieures sur le travail saisonnier agricole

Précarité & vulnérabilité

Décosse – Morice – Michalon & Potot – Magnan & Trouvé – Mésini

Histoire & migrations

Berlan – Bourquelot – Darpeix – Noiriel – Béteille – Chatelan

Thématiques récentes → femmes / illégalités / vieillissement / nomadisme

Escudier – Castracani – Roux – Auger – Reversé

Viticulture - convivialité → approches régionales et ethnologiques

Chauvin – Laferté

- Peu d'études portent exclusivement sur le secteur viticole.
- Et rares sont celles qui comparent les conditions de travail et la qualité de l'accueil selon la taille et le mode de gestion des exploitations.

I . Introduction

3 . Hypothèses

- La littérature établit un lien entre
- Une phase exploratoire de terrain (vendanges 2023–2025)



Deux hypothèses formulées

1. Les grandes exploitations viticoles offrent des conditions d'accueil **moins favorables** que les petites à la qualité de vie au travail des saisonniers.
1. Les exploitations privilégiant un modèle proche de l'« exploitation familiale » proposent des conditions d'accueil **plus favorables** à la qualité de vie au travail que celles adoptant un modèle entrepreneurial.







I .Introduction

3.État d'avancement de la recherche

2023

- Analyse des lois et règlements sur les travailleurs saisonniers
- Revue de littérature (histoire et situation actuelle)
- Élaboration du questionnaire (suite à une enquête médiatique et une première enquête de terrain)

2024

- Observation participante – deuxième enquête de terrain (septembre)
- Ajustement du questionnaire et consolidation du protocole
- Poursuite des entretiens et enquêtes

2023–2025

- Entretiens en face-à-face et enquête par questionnaire auprès de 75 exploitations viticoles
- Traitement des données et vérification des enregistrements (→Constitution d'une base de données qualitative

2025

- Présentation des résultats dans ce PPT + Préparation des étapes suivantes (analyse approfondie / rédaction / valorisation)



1. Caractéristiques des exploitations

- Région viticole / appellation / département
- Style de travail (vigneron indépendant / négoce /etc.)
- Type de clientèle (négociants / vente directe / etc.)
- Génération de vignerons / année de création
- Régime juridique (GAEC, EARL, SAS, SARL, SCEA, etc.)

2. Méthodes de production et gestion des cultures

- SAU : viticole / autres / totale
- Vinification sur place ou non
- Types de produits (vin, jus, raisin, etc.)
- Modes de culture :
conventionnelle / HVE / bio / biodynamie / nature / autres
- Activités associées : tourisme, autres productions agricoles
- Vendange et taille : manuelle/mécanique, surfaces (%)

3. Structure de la main-d'œuvre

- Travail en famille (oui ou non / avec qui)
- CDI (par catégorie)
- Emploi des saisonniers (Effectifs, Postes,Locaux / Fidèles)

4. Conditions d'accueil des saisonniers

- Hébergement proposés
(collectif / individuel / camping / emplacement camping-car)
- Douches / cuisine
- Repas (petit-déjeuner, déjeuner, casse-croûte, dîner)
- Vin offert par l'employeur en signe de convivialité
- Fête de fin de vendanges

5. Profils sociaux et modalités de recrutement des saisonniers

- Nationalités des saisonniers
- Saisonniers pros / occasionnels
- Profils variés
(demandeurs d'emploi, retraités, étudiants, immigrés, etc.)
- Difficultés de recrutement (ou non) et raisons
- Canaux de recrutement (réseaux, Pôle emploi, prestataires, etc.)

Quantification des réponses (ex. : 0–2, 0–3 selon les items)
et traitement statistique (échantillon : 75 exploitations).
Les données manquantes ont été complétées
à partir des transcriptions d'entretiens.

A person wearing camouflage pants and a tactical belt is climbing a silver metal ladder. The ladder is positioned against a grey, textured wall on a rooftop. The person's legs and feet are visible as they ascend. The background shows a blue sky with large white clouds. The text is overlaid on a semi-transparent white rectangular box in the center of the image.

II. Description de l'échantillon mise en évidence par des analyses simples et croisées

II. Description de l'échantillon

1. Caractéristiques des exploitations

1. Informations de base sur les exploitations agricoles

Année de création : de 1600 à 2000

Dirigeants : 1^{re}–6^e gén. (max. 12)

Types :

Vignerons 68/75 ; coopératives, négociants, multi-domaines

Principaux débouchés (nombre d'exploitations)

Vente directe (66/75) > Importateurs (63/75)

> Restaurants & cavistes (63/75) > GMS & négociants (31/75)

SAU(cf. tableau à droite)

2. Méthodes de production et de gestion des cultures

Vendanges manuelles (46/75) > manuelles + mécaniques (23/75) Taille : presque 100 % manuelle

• Bio(41/75)>HVE(30 /75)>hors Bio, HVE (7/75)

Nombre d'exploitations par classe de superficie

(n=75 exploitations (gerants))

	vigne	vendange manuelle	SAU totale
5ha<	10	23	7
5–<10 ha	19	19	13
10–<15 ha	7	11	10
15–<20 ha	6	5	6
20–<30 ha	10	8	11
30–<40ha	5	2	7
40–<50ha	3	2	2
50–<75ha	3	2	4
75–<100ha	4	0	3
100–<150ha	4	2	4
150–<200ha	1	1	2
200ha-	3	0	6

II. Description de l'échantillon

1. Caractéristiques des exploitations

Répartition des exploitations enquêtées et comparaison de la SAU viticole par bassin

Bassins viticoles	Région – Abrév.	n = (nombre d'exploitations)	Taille moyenne de la SAU viticole par exploitation, par bassin viticole (ha) (Agreste, 2020)	Taille moyenne de la SAU viticole moyenne dans les sous-échantillons enquêtés, par bassin viticole (ha)
Alsace-Est	AE	10	5	11.3
Bordeaux-Aquitaine	BA	11	20	139
Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura	BBSJ	14	8	45.3
Champagne	C	14	3	8.9
Charente-Cognac	CC	2	19	46.5
Ile de France	I	1	-	1.5
Languedoc-Roussillon	LR	3	13	351
Sud-Ouest	SO	3	10	17
Val de Loire-Centre	VC	4	14	24
Vallée du Rhône-Provence	VP	13	13	53.7



II. Description de l'échantillon

1. Caractéristiques des exploitations

Catégorisation des exploitations selon la forme juridique

Objectif : analyser l'influence de la forme juridique sur l'organisation du travail

Trois catégories :

A — Structures familiales

... EI / MicroBA / GAEC / EARL

B — Formes mixtes

(Ouverture limitée à des partenaires extérieurs)

...SCEA / SCEV

C — Structures entrepreneuriales

...SARL / SAS / SA

II. Description de l'échantillon

Formes juridiques de base

1. Caractéristiques des exploitations

Cat.	Forme juridique	Participation	Responsabilité	Activités	Profil type
A	Entreprise Individuelle (EI)	× Pas possible	Illimitée	Limité (vente directe etc.)	Petite exploitation familiale
A	MicroBA (régime simplifié)	× Pas possible	Illimitée	Revenus agricoles purs uniquement	Très petites exploitations, pluriactifs
A	GAEC	× Pas d'extérieurs	Selon apport	Production, vente limitée	Coopération familiale
A	EARL	△ Partiel possible	Selon apport	Production, vente limitée	Exploitation familiale
B	SCEA	○ Extérieurs possibles	Selon apport	Activités agricoles limitées	Exploitations moyennes à grandes, avec investisseurs
B	SCEV (SCEA viticole)	○ Libre	Selon apport	Vinification + vente (avec conditions)	Domaines avec vignoble + chai
C	SARL	△ Possible	Limitée (selon apport)	Activités agricoles + commerciales	Exploitation diversifiée
C	SAS	△ Possible	Limitée	Activités très libres	Start-up, export, multi-sites
C	SA	○ Ouvert aux investisseurs	Limitée	Toutes activités (production, vente, export, tourisme)	Grandes exploitations, maisons de champagne

II. Description de l'échantillon

1. Caractéristiques des exploitations

Origine des saisonniers employés selon les bassins viticoles (réponses Oui/Non des exploitations enquêtées)

	AE	BA	BBSJ	C	CC	I	LR	SO	VC	VP
Nombre d'exploitations ayant recours à des saisonniers	10	11	14	14	2	1	3	3	4	13
Nb d'exploitations avec des saisonniers origine FR	9	6	8	10	1	1	2	2	1	9
UE(hors France)	1	6	11	8	1	0	1	2	3	4
Hors UE	2	4	6	2	0	0	2	2	1	7

✂ En cas de pluralité d'origines, les exploitations sont comptabilisées plusieurs fois.

II. Description de l'échantillon

3. Structure de la main-d'œuvre

Exploitations travaillant...

en famille...(Oui = 50 / 75)
avec salariés en CDI...(Oui = 60 / 75)

Surface de taille et de vendange manuelle
par saisonnier selon la catégorie juridique
(ha/personne)

	A	B	C	total
taille	7.2	7.8	12.76	9.08
récolte	0.74	0.73	1.75	1.03

Exploitations retenues
: saisonniers + surface & effectif estimé

Nombre d'exploitations employant des
saisonniers selon le type de travaux

※ (nombre de réponses « oui » / [75 – (non-réponse)])

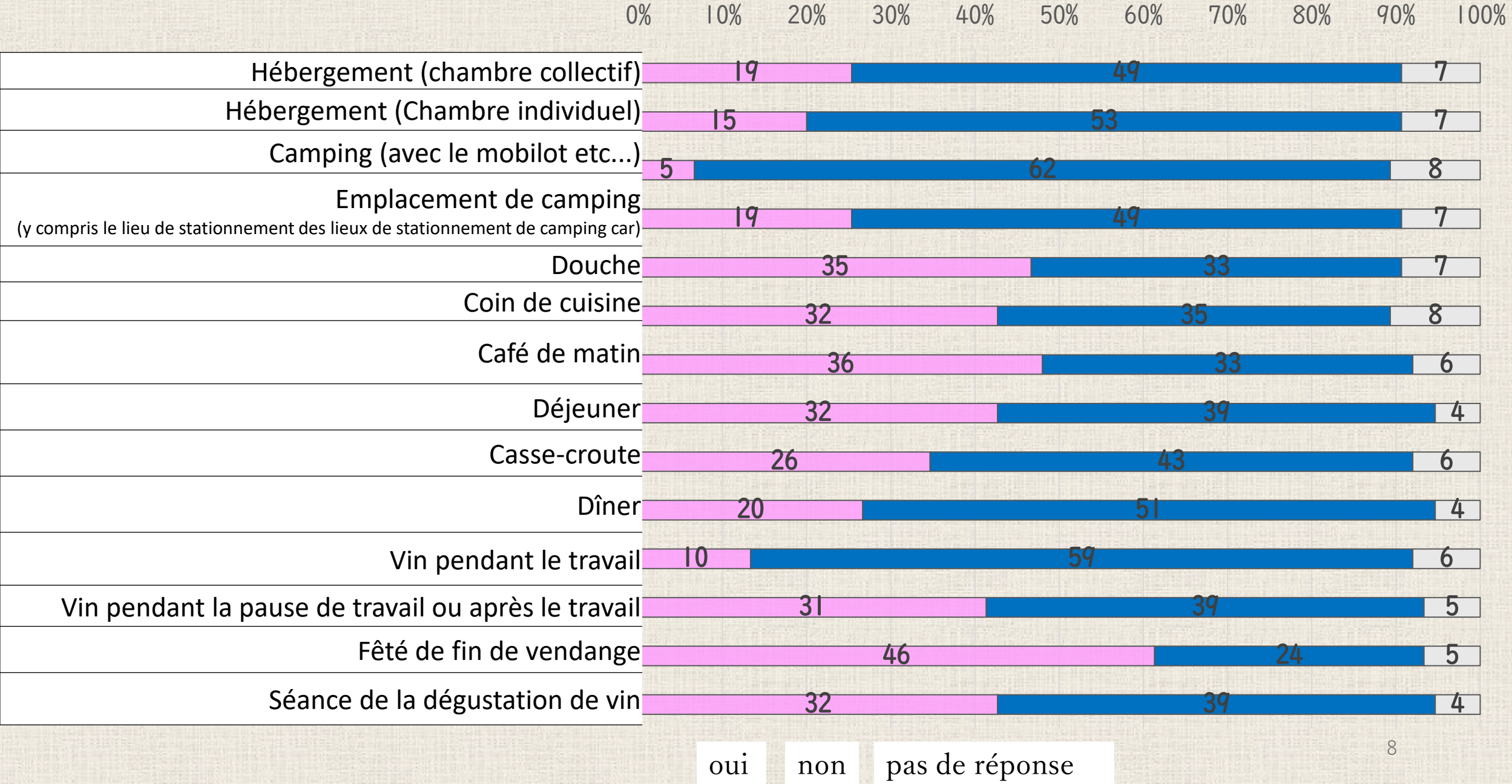
Type de travaux	Nb※
Récolte	65/74
Travaux à la cave	14/67
Oenologue	3/65
Mise en bouteille	6/64
Taille	31/66
Vendange verte	10/64
Palissage	33/62
Tractoriste	6/66
Tourisme	2/67
Autres	2/65

recolte(65/74=88%)>taille(31/66=47%)>palissage(33/62=53%)

II. Description de l'échantillon

4. Conditions d'accueil des saisonniers

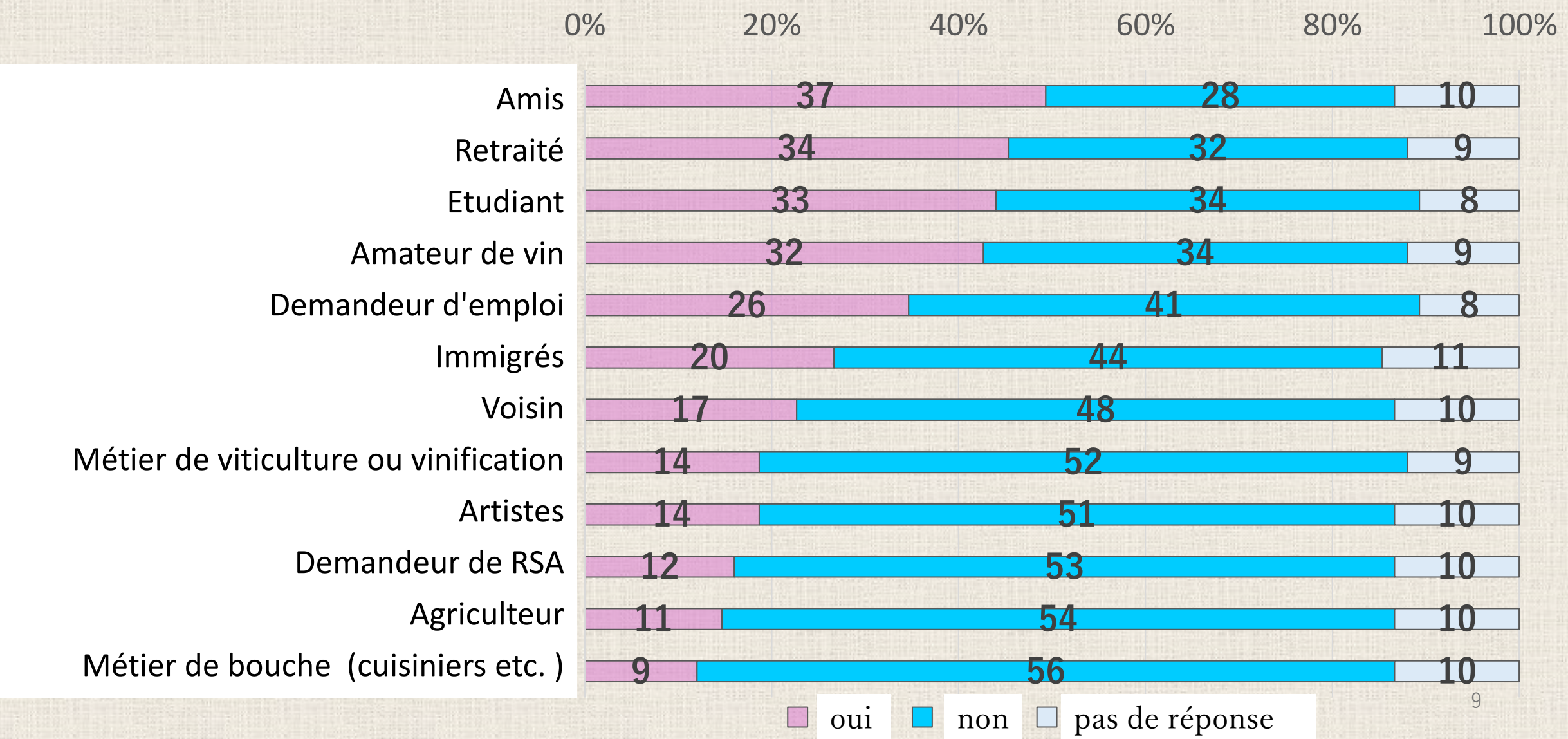
Répartition des exploitations selon les activités et services proposés à destination des saisonniers viticoles (n=75)



II. Description de l'échantillon

5. Profils sociaux et modalités de recrutement des saisonniers

Profils sociaux des saisonniers agricoles récemment employés par les exploitations enquêtées (Oui/Non)

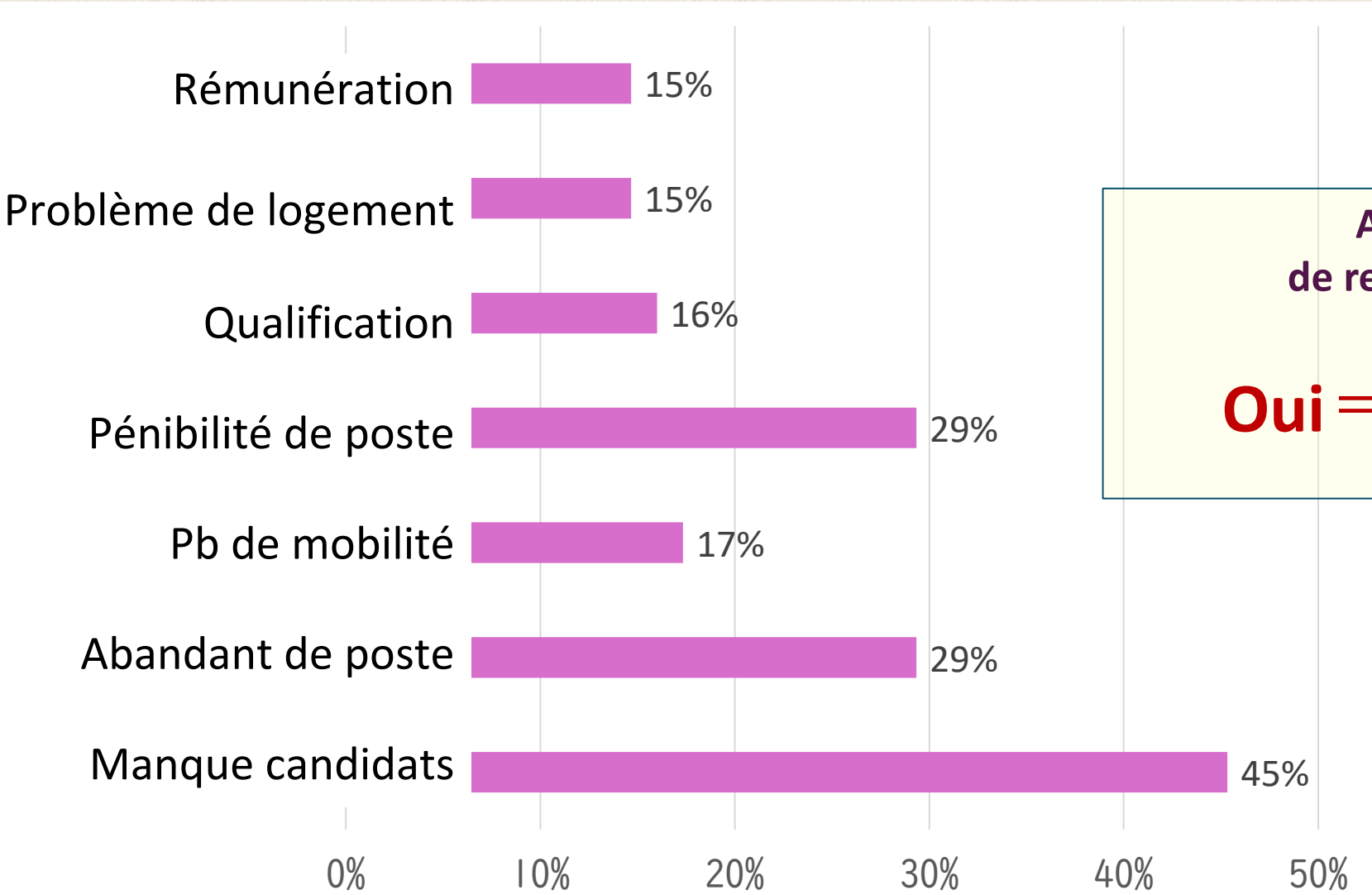


II. Description de l'échantillon

5. Profils sociaux et modalités de recrutement des saisonniers

Causes des difficultés de recrutement

(n = 75 exploitations)



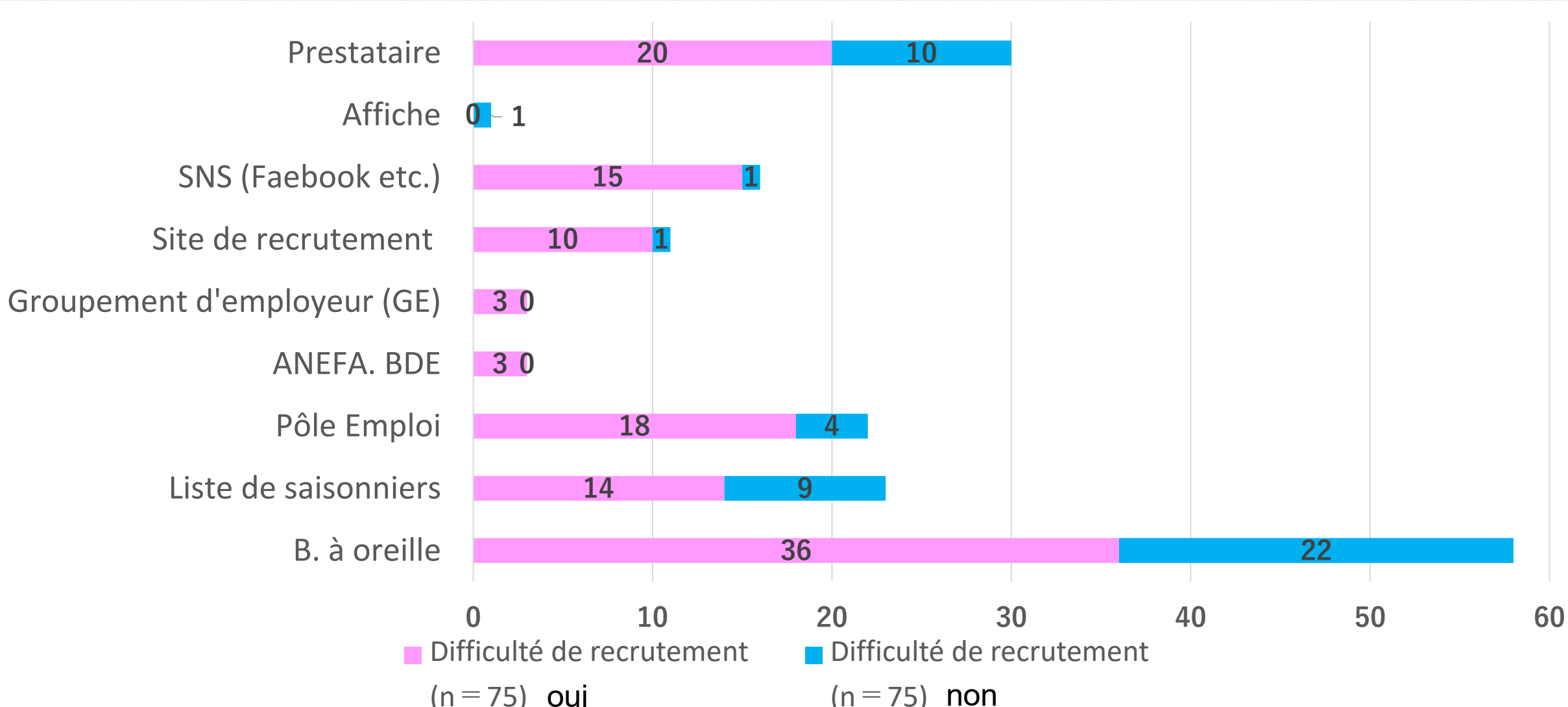
Avez-vous des difficultés de recrutement de saisonniers ?

Oui = 45/75 exploitation

II. Description de l'échantillon

5. Profils sociaux et modalités de recrutement des saisonniers

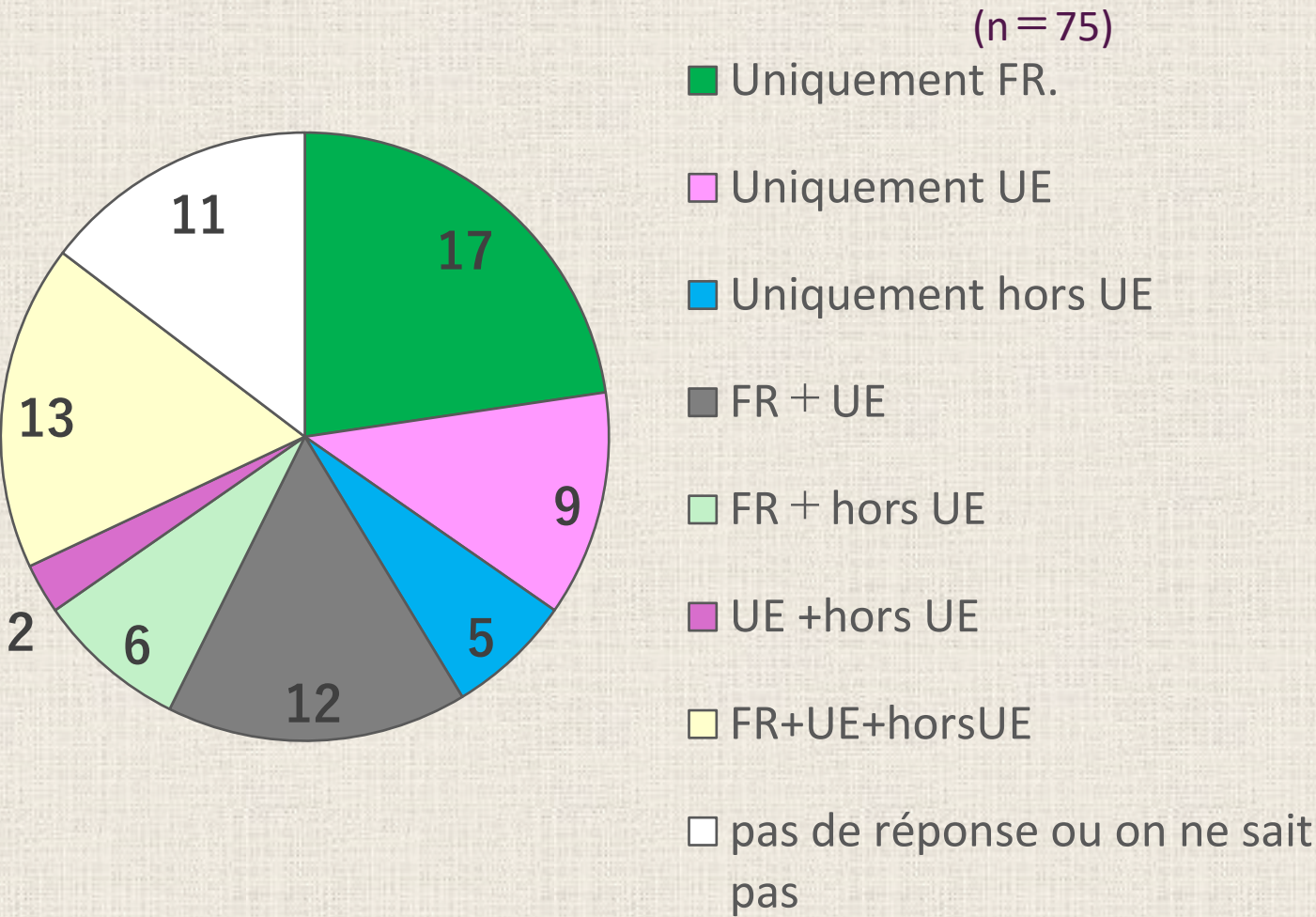
Canaux de recrutement utilisés par les employeurs pour les saisonniers et nombre d'employeurs (échantillons) déclarant une difficulté de recrutement malgré l'usage de ces canaux.



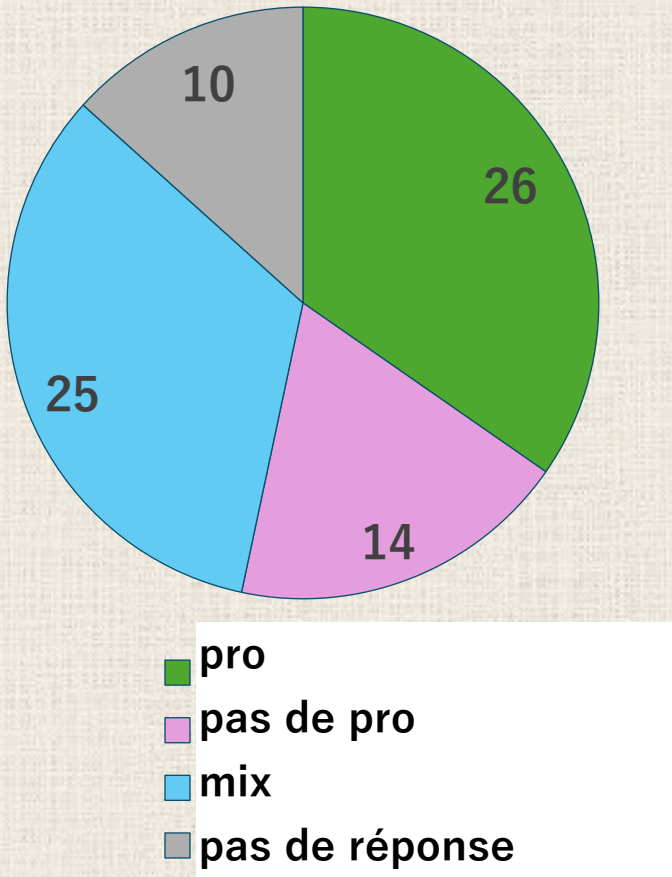
II. Description de l'échantillon

5. Profils sociaux et modalités de recrutement des saisonniers

Combinaisons de nationalités des saisonniers agricoles récemment employés par les exploitations enquêtées



Saisonnier pro saisonnier occasionelle? (n=75)



※ Plusieurs réponses possibles : une exploitation peut employer des saisonniers de plusieurs origines (FR, UE, hors UE).



III. Analyse statistique des conditions d'accueil des saisonniers viticoles



Après la caractérisation de l'échantillon, deux hypothèses sont testées

H1. Taille des exploitations : impact sur les conditions et la qualité d'accueil

Les grandes exploitations offrent des conditions d'accueil moins favorables à la qualité de vie au travail des saisonniers.

→ **Test t**

H2. Modèle d'organisation familial : conditions et qualité d'accueil plus favorables

Les exploitations proches du modèle « familial » proposent des conditions d'accueil plus favorables que celles du modèle entrepreneurial.

→ **Test du χ^2**

✂ Indicateurs (oui / non)

- Hébergement des saisonniers
- Repas fournis (café du matin, casse-croûte, déjeuner, dîner)
- Recours intégral à des prestataires

☆ Justification

Le recours total à la prestation signifie absence d'hébergement, de repas et de convivialité, et un rapport strictement contractuel avec les travailleurs.

III. Analyse statistique

H1. Taille des exploitations : impact sur les conditions et la qualité d'accueil

bassin viticole(地域)	Région – Abrév.	Taille moyenne de la SAU viticole par exploitation, par bassin viticole (ha) (Agreste)
Alsace-Est	AE	5
Bordeaux-Aquitaine	BA	20
Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura	BBSJ	8
Champagne	C	3
Charente-Cognac	CC	19
Ile de France	I	-
Languedoc-Roussillon	LR	13
Sud-Ouest	SO	10
Val de Loire-Centre	VC	14
Vallée du Rhône-Provence	VP	13

✂ Indicateur AR (Area Ratio)

Pour comparer la taille des exploitations :

S = surface en vigne de l'exploitation enquêtée

M = SAU viticole moyenne du bassin (ha)

(source : Agreste)

$$AR = (S / M) \times 100$$

Ex. Alsace-Est (AE)

vigne(6.5ha)

$$S1 = 6.5, M = 5$$

$$AR = 6.5/5(\%) = 130\%$$



☆ Intérêt

→ Neutraliser les écarts régionaux importants
(ex. Champagne ~3 ha / Bordeaux ~20 ha)

☆ Utilisation dans l'analyse

- classement selon : hébergement / repas / prestataire
- **valeurs de l'AR soumises à un test t**

III. Analyse statistique

H1. Taille des exploitations : impact sur les conditions et la qualité d'accueil

a. Hébergement des saisonniers

- Hébergement (chambre collectif)"
 - Hébergement (Chambre individuel)"
 - Camping (avec le mobilot etc...) "
 - Emplacement de camping
- (y compris aire pour camping-cars)

	Hébergement des saisonniers	
	oui	non
AR avec valeurs aberrantes	379%	583%
test t avec valeurs Aberrantes	p ≈ 0,197 → pas de différence significative	
AR sans valeurs aberrantes	197%	355%
test t sans valeurs aberrantes	p≈0.0028< 0.05 → différence significative	
valeurs aberrantes	1400% 1875% 2750% 3150%	615% 5385%

Resultat

Les exploitations n'offrant aucune forme d'hébergement présentent des AR significativement plus élevés, indiquant une taille plus importante.

b. Repas fournis ou non (café du matin, casse-croûte, déjeuner, dîner)

	Casse croute		Café de matin		Déjeuner		Diner	
AR avec Valeurs aberrantes	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
test t avec valeurs Aberrantes	460%	550%	380%	556%	530%	470%	380%	408%
AR sans valeurs aberrantes	p≈0.718>0.05		p≈0.383>0.05		p≈0.786>0.05		p≈0.875>0.05	
test t sans valeurs aberrantes	230%	349%	約215%	約 330%	237%	307%	226%	310%
valeurs aberrantes	p≈0.031< 0.05		p≈0.021< 0.05		p≈0.145>0.05		p≈0.160>0.05	
AR avec valeurs aberrantes	1400% 1875% 3150%	5385%	2750% 5385%	1400% 1875% 3150%	1077% 1400% 1875% 2750% 3150%	5385%	3150%	1077% 1400%

b. Repas fournis ou non (café du matin, casse-croûte, déjeuner, dîner)

Résultats du test t

- Absence de 『casse-croûte ou de café du matin = généralement gratuits』
→ **AR significativement plus élevés (avec valeurs aberrantes)**
- Déjeuner et dîner (often proposés à titre payant)
→ aucune différence significative

Interprétation

→ plus l'exploitation est grande,
moins la fourniture gratuite de repas légers est fréquente
(sauf cas d'exploitations très grandes)

Analyse statistique

H1. Taille des exploitations : impact sur les conditions et la qualité d'accueil

Recours aux prestataires

	uniquement des prestataires	embauche directe (totale ou partielle)
AR avec valeurs aberrantes	300%	483%
test t avec valeurs aberrantes	$p \simeq 0,197 \rightarrow$ pas de différence significative	
AR sans valeurs aberrantes	229%	265.8%
test t sans valeurs aberrantes	$p \simeq 0,197 \rightarrow$ pas de différence significative	
valeurs aberrantes	1077%	1400% 5385% 3150% 2750% 1875%

Resultat

Pas de différence significative de taille
entre prestation intégrale et emploi direct des saisonniers

III. Analyse statistique
H2. Modèle d'organisation familial : conditions et qualité d'accueil plus favorables

✂ Formes juridiques initiales

A : EI, microBA, GAEC, EARL

B : SCEA, SCEV

C : SARL, SAS, SA

✂ EI = Entreprise Individuelle

✂ Cas hybrides identifiés

Certaines exploitations A/B présentent en réalité

- absence de travail familial
- ou
- gestion de plusieurs exploitations
- ou
- >10 salariés permanents

→ définies comme catégorie D

	Moyenne du nombre de CDI par exploitation	Moyenne du nombre maximal de saisonniers par exploitation
Type F	3 pers/exp	16 pers/exp
Type E	24 pers/exp	29 pers/exp

✂ moyen de «Area Ratio»= (S / M) (%)
TypeF=213% < TypeE = 710%

☆ Nouvelle classification des exploitations pour l'analyse χ^2

Type F (Famille) = catégories A + B = 38 échantillons

Type E (Entreprise) = catégories C + D = 37 échantillons

III.Analyse statistique

H2. Modèle d'organisation familial : conditions et qualité d'accueil plus favorables

Résultats du test du χ^2 selon l'hébergement, les repas et le recours aux prestataires

	hébergement			diner			déjeuner			café de matin			casse-croûte			cuisine		
	oui	non	NR	oui	non	NR	oui	non	NR	oui	non	NR	oui	non	NR	oui	non	NR
Type F	23	13	2	15	21	2	16	20	2	18	18	2	12	23	3	20	15	3
Type E	12	21	3	5	30	2	16	19	2	18	15	4	14	20	3	12	20	5
$\chi^2 =$	5.22			6.57			0.0122			0.142			0.351			2.584		
p=	0.022<0.05			0.0104<0.05			0.9116>0.05			0.706>0.05			0.554>0.05			0.1076>0.05		

une différence significative en faveur du **type F**
pour **l'hébergement** des saisonniers et pour **le dîner**

III. Analyse statistique

H2. Modèle d'organisation familial : conditions et qualité d'accueil plus favorables

Résultats du test du χ^2 selon le recours aux prestataires

	uniquement des prestataires	embauche directe (totale ou partielle)	NR
Type F	3	35	0
Type E	9	27	0
$\chi^2 =$	3.96		
$p =$	0.047 < 0.05		

une différence significative en faveur du type E pour le recours intégral à un prestataire.

Résultats clés
Type F (familial) : accueil plus favorable
Type E (entrepreneurial) : accueil moins favorable pour les saisonniers.

IV. Conclusion

Agrandissement des exploitations

Réduction progressive des repas gratuits
(café du matin, casse-croûte, déjeuner)
Moindre organisation de l'hébergement

Modèle entrepreneurial

Diminution des dîners et du soutien au logement
Recours accru aux prestataires
→ moins de contacts directs avec les saisonniers

Ensemble : dynamiques distinctes mais convergentes

L'agrandissement agit surtout sur les services matériels (repas, hébergement)
Le modèle entrepreneurial affecte davantage
les interactions sociales et le lien employeur-travailleurs

Ces deux évolutions conduisent à :

- des conditions d'accueil moins favorables
- une qualité de vie au travail réduite pour les saisonniers

IV. Conclusion

Originalité / Points forts

Premier questionnaire dédié au recrutement et à l'accueil des saisonniers viticoles (aucun équivalent identifié).

**= Ancrage et conception
"depuis le terrain"**

17 ans en France et expériences directes
de saisonnière dès 2006

Entretiens directs avec plus de
60 vignerons et acteurs viti-vinicoles
(coopératives, OIV, consultants, MSA, élus, etc.)

Observation participante
(vendanges chez 7 vignerons depuis 2023)

Enquêtes directes auprès de
saisonniers de profils variés
(Roma, prestataires, retraités, etc.)

Limites

**= Présence en France très réduite
depuis 2023**

✓ **Activité professionnelle au Japon**

Enquêtes menées uniquement lors de salons et événements viti-vinicoles au Japon et en France.

✓ **Échantillon limité**

75 exploitations, diversité restreinte.

✓ **Faible puissance statistique**

t-test et χ^2 imposés par l'encadrement ;
plusieurs tendances qualitatives non confirmées quantitativement.

IV. Conclusion Perspectives de recherche

✂ pour enrichir cette étude

1. Enquêtes de plus grande ampleur

(300–1 000 exploitations) pour renforcer la **robustesse** et la **représentativité** des résultats.

2. Analyses qualitatives approfondies=Approches sociologiques

『Analyse du sens social des pratiques d'accueil(café, repas, moments partagés)
sont vraiment des formes de convivialité ? 』

→ **reconnaissance du travail, équilibre des relations employeur–saisonniers**

2. Perspective historique et qualitative

Exploitation des **entretiens** et comparaison **diachronique**

Tester si la **dégradation de l'accueil** accompagne :

→ **l'agrandissement** des exploitations

→ **l'entrepreneuriat** et la **professionnalisation** de l'organisation du travail

3. QVT(qualité de vie de travailleurs), indicateurs et emploi durable

Définir des indicateurs précis : eau, repos, confort, communication, repas, logement

Améliorer les méthodes d'évaluation de la qualité de vie au travail

Étudier l'impact sur :→ la **qualité de vie au travail**

→ la **fidélisation** et le **recrutement durable** des saisonniers

IV. Conclusion

Perspectives de recherche

Enquêtes de plus grande ampleur

- 300–1 000 exploitations pour renforcer la robustesse et la représentativité.
- Obtenir des données plus détaillées et couvrir une plus grande diversité de thématiques.

Potentiel important du questionnaire

- Large éventail de dimensions encore peu explorées.
- Forte capacité d'extension vers de nouveaux axes analytiques.



Collaborations avec les organisations professionnelles

(Vignerons Indépendants, Vignerons Coopérateurs de France, UMVIN, OIV, etc.)
afin de faciliter la collecte élargie.



Constitution d'équipes pluridisciplinaires

avec statisticiens, instituts de recherche et experts du secteur pour enrichir l'analyse.

✂ Comment analyser des enquêtes quantitatives élargies ? — ①

Typologies à établir pour approfondir l'analyse à partir des cinq groupes de questions du questionnaire ci-dessous.

1. Caractéristiques des exploitations
2. Méthodes de production et gestion des cultures
3. Structure de la main-d'œuvre
4. Conditions et la qualité d'accueil des saisonniers
5. Profils sociaux et modalités de recrutement des saisonniers



Analyse croisée des 5 dimensions permet d'identifier :

- Les profils d'exploitations
- Les dispositifs de recrutement privilégiés
- Les catégories de saisonniers mobilisées
- Les formes d'accueil proposées

→ Fait apparaître des tendances structurelles de l'emploi saisonnier viticole selon les catégories d'exploitation.

IV. Conclusion Perspectives de recherche

✂ Comment analyser des enquêtes quantitatives élargies ? – ②

Ex. Focus sur le groupe 3 (Structure de la main-d'œuvre)
pour affiner la typologie des profils sociaux.

- ✓ Cartographie du recours aux saisonniers professionnels / migrants
- ✓ Répartition régionale des travailleurs non locaux ou hors UE
- ✓ Présence territoriale des prestataires (y c. ceux basés à l'étranger)
- ✓ → Vers une vision d'ensemble, régionale & nationale, de la mobilité saisonnière.



Intérêt européen

selon des élus européens, les institutions publiques ne peuvent pas recenser la nationalité des saisonniers UE (principe de non-discrimination).

→ Une enquête académique **indépendante peut ainsi apporter des données nouvelles,**
utiles aux acteurs publics et professionnels.

Leçons à tirer du cas français, à la lumière de cette recherche

Au Japon, la dépendance à la main-d'œuvre extérieure à la région et aux travailleurs étrangers s'accroît rapidement.

L'agrandissement des exploitations et leur entrepreneurisation transforment profondément le travail agricole.

nce de tirer les enseignements du cas français pour
éfis à venir.





Jamais d'esclavage moderne, pour aucun saisonnier agricole — d'où qu'il vienne.

Ces travailleurs sont aussi, potentiellement, les futurs habitants et citoyens nos territoires et de nos pays.

La main-d'œuvre agricole exerce un beau métier, qui soutient le socle même de l'agriculture et de l'alimentation du pays.

ご清聴ありがとうございます
Merci pour votre écoute
@asako

Plan de la présentation