



Au Domaine du petit clocher
à Cléré-sur-Layon,
on travaille en famille.

En famille ou en couple, ils travaillent ensemble !

Par choix ou par concours de circonstances.

En couple, en famille, ils travaillent ensemble. Comment vivent-ils cette situation ? Heureuse complicité ou vie privée chamboulée ?

En Maine-et-Loire

En famille depuis quatre générations

“**T**out réside dans le dialogue et la concertation. Dans une famille, cela évite de se fâcher pour des broutilles.” Pour Martine Denis, salariée du Domaine du petit Clocher, à Cléré-sur-Layon, rien ne vaut une bonne discussion pour conserver l'harmonie. Ici, tout se règle en famille ! Ce Gaec familial est composé de trois cousins associés – Stéphane, Julien et Vincent – et de Jean-Noël – le père de Vincent. Le domaine emploie aussi cinq salariés, dont Martine – la mère de Vincent – qui accueille les clients à la cave, et

Antoine, le père de Stéphane et de Julien, qui fait les tournées de livraison. Complicé ? Pas tant que cela. Reprenons à l'origine !

En 1920, il y a pépé Jules, le vigneron fondateur de la famille Denis qui cultive 5 ha de vignes à Cléré-sur-Layon, où le Layon prend sa source. Son fils, Maurice reprend l'exploitation en 1946 en l'agrandissant, et après lui, ses petits-fils Antoine et Jean-Noël en 1975. Depuis les années 2000, une quatrième génération a pris les commandes. Stéphane, le fils aîné d'Antoine s'associe en 2003 à son père,

qui, en 2006, cède sa place à son second fils (Julien) pour devenir salarié de l'exploitation viticole.

“J'ai rejoint mes cousins dans le Gaec courant 2009, précise Vincent, le fils de Jean-Noël. J'assure désormais la partie commerciale auprès des distributeurs et des restaurants de Cholet et d'Angers, et aussi pour la section Export vers l'Allemagne, la Suisse ou la Russie. À l'étranger, notre Cabernet d'Anjou fait une bonne percée.” Il participe aussi aux foires et salons des vins où il présente les crus du domaine aux concours : en 2009 et 2010, ceux-ci

ont décroché des médailles d'or et de bronze au concours général. Un mérite partagé avec Stéphane, le chef de culture, qui maîtrise la partie technique et le suivi des vignes au fil des saisons. Et avec Julien qui, en maître de chai, s'applique à la vinification, détenant tout pouvoir sur l'assemblage des vins. Mais il y a toujours concertation lors des soutirages où Julien convie la famille pour la première dégustation.

L'administratif et la comptabilité du Gaec sont du ressort de Jean-Noël. Le fait que chacun travaille de son côté et reste décisionnaire de son secteur participe sûrement à la bonne entente générale: *"Quand les garçons discutent d'un point conflictuel, je reste en retrait, explique Martine. Mais s'ils me demandent mon avis, je dis franchement ce que je pense."* Depuis que le domaine privilégie la vente directe (près de 60 % des ventes aujourd'hui), les clients sont de plus en plus nombreux à repérer les macarons "Vignerons indépendants" ou "Cave touristique", affichés dans la rue principale de la bourgade.

Dans la semaine, les échanges ne sont pas très fréquents entre les associés: *"Mais nous essayons de nous voir en réunion une fois par semaine pour évoquer les travaux avec les salariés permanents. On règle les problèmes et on met les choses au clair: clients à livrer, fournisseurs à payer ou d'autres points qui ne concernent pas forcément le travail."* En cas de besoin, Martine en permanence au bureau de vente – point de passage obligé pour chacun – assure les "transmissions" entre les cousins. Pour elle, le fait d'être salariée de son mari et de son fils n'est pas une contrainte: la coupure est nette entre la vie au travail et la vie de famille!

Yvelise Richard

Le Domaine du petit clocher s'étend sur 80 ha. Six cépages y sont cultivés: Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Groslot, Chardonnay, Sauvignon, Chenin pour donner de l'Anjou (Rouge et Blanc), de l'Anjou Village, du Cabernet d'Anjou, du Rosé de Loire, des Coteaux du Layon, et des Crémants de Loire (Blanc et Rosé), tous en Appellation d'origine contrôlée, auxquels s'ajoutent un Chardonnay et un Sauvignon en Vin de pays.

Contact au 02 41 59 54 51. Courriel: petit.clocher@wanadoo.fr.

Dans les Deux-Sèvres

"Vivre les choses en commun"

Et le patron épousa sa secrétaire... Toute ressemblance avec des personnes ou des situations existantes dans les séries télévisées est purement fortuite. C'est dans la vraie vie, à Niort, qu'Éric, 49 ans et Sonia, 43 ans, se sont rencontrés. *"Lorsque j'ai recruté une secrétaire en 1992, on a tout de suite perçu des affinités entre nous. On passait beaucoup de temps ensemble au travail, et en parlant un peu plus de soi, on s'est aperçu que c'était un peu plus que cela. Trois ans après, on refaisait notre vie ensemble..."* Et comme ils le disent tous les deux, *"l'histoire continue aujourd'hui":* parents de Thomas, 17 ans, le fils d'Éric, et de Charline, 12 ans, leur fille, ils ont convolé l'année dernière.

Les années ont passé, mais Sonia a gardé sa mission de secrétaire, d'assistante et de comptable dans l'entreprise de construction de maisons individuelles (Villa Tradition) dirigée par son conjoint. *"J'ai un poste plutôt polyvalent, je suis l'interface entre le patron, les cinq autres salariés et la clientèle."*

Dessinateur et maître d'ouvrage, Éric gère la boutique et la partie commerciale. *"C'est un métier assez prenant, je me suis juste gardé le mercredi pour les enfants. Le reste du temps, je rentre vers 19 h. Éric fait de plus grosses journées, jusqu'à 20 h, 20h30..."* avoue Sonia.

La petite entreprise, à taille humaine, permet cette promiscuité du couple, un dialogue, un partage des tâches et des décisions prises en commun. *"Travailler avec sa femme, c'est aussi se sentir épaulé. Et c'est vraiment rassurant d'avoir quelqu'un*

Éric et Sonia Doisy: *"Travailler avec sa femme, c'est aussi se sentir épaulé."*



sur qui compter quand il y a un souci. Mais il faut faire la part des choses entre la vie professionnelle et personnelle, en respectant ce principe sur le lieu de travail," soutient Éric. Quand les autres collaborateurs sont arrivés, le patron et sa secrétaire étaient déjà ensemble. *"Pour ma part, je reste à ma "place", poursuit Sonia. Quand les salariés demandent quelque chose, je les envoie voir directement Éric. Et quand il a des déjeuners de travail avec les fournisseurs, je n'y assiste pas."*

Travailler en couple semble pour tous les deux une sorte de synergie fusionnelle dans leur vie: *"On essaie de protéger au maximum notre vie de famille. À la maison, c'est rare de parler boulot",* constate Éric. Sonia, quant à elle, dit avoir besoin de petits moments pour elle, à l'extérieur, où son mari n'est pas impliqué. *"Malgré tout, on a l'impression d'être toujours ensemble: la chorale, les sorties entre copines, ça fait aussi du bien!"* Tout les deux ont des activités associatives, et Éric pilote le Salon de l'Habitat niortais. Ont-ils une recette? *"Non!",* sourient-ils en chœur. *"Si ça se passe bien, c'est peut-être que l'on ressent les choses en commun..."*

Christine Grandin

En Loire-Atlantique

Père et fils : passion mytiliculture

Même coupe-vent confortable, même carrure, le premier a la parole facile, le second semble plus réservé. André, 54 ans et son fils Romain, 28 ans, ont les deux pieds sur terre bien ancrés des gens de mer. Et font tous les deux un dur métier qui les passionne. André a construit son entreprise à la force des bras, éperonné par sa passion de la pêche et de la mer. Aujourd'hui l'EARL Charpentier a pignon sur rue dans la zone ostréicole du Marais, à la Plaine-sur-Mer. Elle élève, cultive et vend environ 150 tonnes de moules chaque année en employant plusieurs salariés. Une histoire de famille aussi, autant que de métier, puisque Anne-Brigitte, épouse d'André, tient également les rênes de l'administratif et de la comptabilité.

"Nous sommes six mytiliculteurs sur le secteur, dont trois de notre famille, puisque j'ai deux neveux qui viennent de reprendre le flambeau de mon frère et de ma sœur", précise André. Travailler ensemble, André et Romain le font depuis longtemps. Le jeune



André et son fils Romain, mytiliculteurs :
"On préfère être "patrons", avoir notre indépendance..."

homme a commencé à faire quelques saisons (en juillet-août) pendant sa scolarité. *"Comme je n'avais pas trop d'idée arrêtée sur mon avenir professionnel après la classe de Troisième, j'ai poursuivi par un Bep, puis un Bac Pro Cultures marines. Je suis devenu salarié de l'entreprise en 2002, puis co-gérant l'an dernier..."* Mais avant de prendre la décision de travailler à temps plein dans l'entreprise familiale, Romain est allé "voir du pays", comme le dit son père : *"c'est important, il a pu apprendre comment on travaillait ailleurs, en ostréiculture aussi. Ça donne une ouverture d'esprit sur des pratiques différentes, la mentalité et l'organisation des autres."*

Une continuité naturelle où chacun a sa place, même si tout le monde met la main à la pâte pour la manutention de toute la chaîne (purification en bac après le ramassage, tri mécanique, ensachement, livraisons...). *"C'est plutôt moi qui suis préposé à la grue de la pêcheuse pour le ramassage sur le bateau, dans les parcs (raclage mécanique des moules sur le pieu). J'aime bien ça..."*, confie Romain. André fait le plongeur pour fixer sur la base des

pieux les cordes des naissains dont la reproduction naturelle par la laitance est réalisée sur place, dans le parc. Il prend aussi du temps pour les réunions du Comité régional de la conchyliculture des Pays de la Loire car il est membre du bureau. *"Quand je ne suis pas là, je lui fais confiance pour prendre les décisions. Il nous arrive d'être ensemble continuellement huit à douze heures par jour, surtout en mer en période de récolte ou de regarnissage des pieux. Nos 2 800 m de bouchots sont au large, sur un banc immergé à trois quarts d'heure de bateau",* précise André.

Les évolutions de l'EARL se font en concertation, à trois. Romain, désormais associé à la gérance, est épaulé sur le terrain par l'expérience de son père qui, lui, pense à prendre sa retraite bientôt. *"Nous avons commencé à faire la tournée des clients ensemble, pour discuter prix et livraisons et installer le relationnel..."* Tous les deux, malgré la pénibilité du métier, sont unanimes : *"On préfère être "patrons", avoir notre indépendance..."*

Christine Grandin

En Vendée

Brice le patron, Christine la patronne

Christine est au bureau. Autour des ateliers de la SARL SBY, aux Moutiers-sur-le-Lay, son beau-père en retraite donne encore quelques coups de main. Brice Yleau, patron et mari de Christine, est sur un chantier. Il repassera dans l'après-midi. En coup de vent, comme d'habitude. Il court Brice. Il court tellement que son épouse a décidé d'entrer dans la course. À l'origine, pour l'aider au mieux dans cette charge qu'est la conduite d'une entreprise de maçonnerie employant douze personnes. Faire quelques papiers, du secrétariat. Mais rapidement Christine ne peut plus jongler avec son mi-temps de factrice. Sa présence est de plus en plus nécessaire dans l'entreprise. "Alors progressivement, l'idée de travailler avec mon mari à plein temps s'est installée", raconte l'ancienne employée de La Poste qui détient 40 % des parts de la SARL Yleau (60 % pour son mari). Elle l'avoue franchement, Christine, le changement est radical : "passer de fonctionnaire à patron, le fossé est large !" Travailler en couple ? "Non je n'y avais pas songé, avoue Brice. Mais ça facilite les choses : les horaires sont plus élastiques, on peut aborder tous les sujets, partager les décisions délicates..."

Les inconvénients ? À ce chapitre Brice sèche un peu. Sa femme beau-

coup moins : "y'a pas que l'entreprise qui compte !" lâche Christine qui voit "sa vie de couple souvent mise entre parenthèses" et perméable au boulot. Brice démarre la journée à 6 h, rentre rarement avant 20 h. Christine s'appuie sur ses grandes filles de 21 et 19 ans pour s'occuper du petit dernier de 8 ans. Depuis quelques mois, la maman a obtenu une aide au bureau. Une poignée d'heures par semaine. Mais c'était non négociable. Il faut accorder plus de temps au petit. Après les devoirs d'école du soir, elle regagne le bureau pour terminer la paperasse.

"Quand Brice arrive au bureau, il faut répondre tout de suite à sa demande, peu importe si je suis déjà occupée. Il y a tellement d'imprévus qu'il est difficile de planifier les choses", s'agace un peu Christine. Brice le sait...

Les tensions sont tout de même rares dans ce couple patron-patronne interdépendant. "Elle a un rôle clef, dont on ne peut pas se passer, insiste Brice. Sa formation de collaboratrice a beaucoup apporté pour améliorer notre fonctionnement en équipe (...). Quand je suis absent ou malade, c'est



Christine a laissé son métier de factrice pour s'associer à son mari Brice dans son entreprise SBY aux Moutiers-sur-le-Lay.

elle qui fait les réunions d'équipe. Je la vois comme mon bras droit." Christine est parfois sur les chantiers : elle ferraille, tire les cordeaux, approvisionne en tuiles. "J'ai la chance d'avoir une femme multifonction", reconnaît Brice. Une polyvalence qui lui a permis de faire sa place dans ce milieu masculin. De toute façon, elle aime trop prendre l'air pour rester derrière un ordinateur. Et puis "si je n'aimais pas ce métier je ne le ferais pas !", renchérit la patronne qui ne regrette rien. "Si j'en suis là aujourd'hui c'est qu'il m'a beaucoup appris", poursuit Christine admirative de son mari qui n'en pense pas moins.

Catherine Baty