

Etape 2 : LA PROGRAMMATION

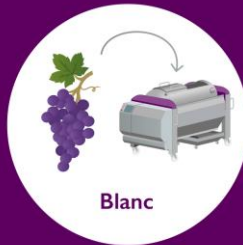
Il est nécessaire d'avoir des orientations et des stratégies claires car elles vont avoir des conséquences sur le travail réalisé au sein de vos installations.



Quelques exemples :



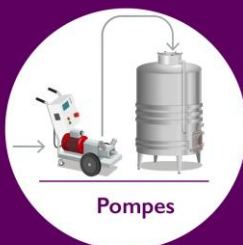
Type de production ?



Impacts sur les flux et les types de cuves

⇒ Si je souhaite produire du vin rouge en plus de mon vin blanc, il faudra que j'anticipe et que j'optimise les « circuits » d'arrivée de la vendange, et que j'envisage le matériel nécessaire pour faciliter le travail (comme le type de cuves : trappe en partie basse, fond incliné...).

Techniques de vinification ?



Impacts sur l'espace et les équipements

⇒ Si je souhaite éviter les pompes (techniques gravitaires, tapis convoyeur respectant le raisin et le marc...), il faudra anticiper l'espace, l'accessibilité et la circulation.

⇒ Si je souhaite faire de la sélection parcellaire pour des raisons qualitatives, il faudra que j'envisage un certain nombre de cuves (peut-être de capacités différentes), et donc un espace et une hauteur sous plafond suffisants.

Type de vente ?



Impacts sur l'organisation et la main-d'œuvre

⇒ Si je souhaite faire de la vente directe à la propriété, il faudra que je puisse me rendre disponible ou déléguer cette tâche à du personnel formé et qualifié.

⇒ Si je souhaite réaliser un circuit œnotouristique, il faudra que j'envisage un parcours « visites » n'occasionnant pas de gêne dans le travail.

### Type de commercialisation ?



Vrac



Bouteilles

### Impacts sur le process, l'espace et l'organisation

⇒ Si je souhaite vendre mon vin en bouteilles, il faudra déterminer si je réalise moi-même la mise en bouteilles (espace dédié, installations adaptées...), ou si j'utilise les services d'un prestataire (accès aux cuves, emplacement du camion d'embouteillage, aire de manœuvre...).

⇒ Si je vends en vrac, il faudra prévoir les accès et les espaces suffisants pour les citernes.

### Mode de fonctionnement ?



Seul(e)

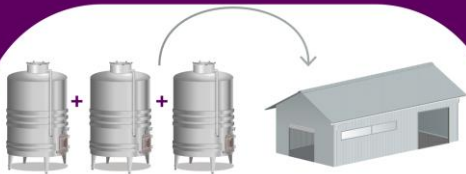


A plusieurs

### Impacts sur le management et le temps dédié

⇒ Si je choisis un mode de fonctionnement en équipe, il faudra prévoir des temps et des espaces de discussions (échanges, transmissions d'informations...).

### Projet à long terme ?



Possibilité d'extension

### Impacts sur la main-d'œuvre et l'espace

⇒ Si je prévois d'augmenter ma superficie et mon volume de production à moyen ou long terme, il faudra penser dès à présent :

- au nombre de personnes nécessaires pour réaliser le travail,
- à l'emplacement des nouvelles cuves et leur accessibilité, leur intégration dans l'environnement existant, et la future potentielle configuration.

⇒ Si je souhaite ajouter de la thermorégulation, il faudra que je pense à l'implantation des différents équipements et à leur accessibilité.