

# GUIDE POUR LES TRAVAILLEURS SAISONNIERS

## LA CUEILLETTE DES POMMES

Madame, Monsieur, bienvenue,

Vous venez d'être embauché pour la cueillette des pommes.

Pour votre employeur, cette campagne de cueillette est l'aboutissement d'une année de travail dans le verger. Une fois cueillis, les fruits devront être vendus dans les meilleures conditions : ceci dépendra de leur qualité et donc de la qualité de votre travail, de votre efficacité, de votre respect des consignes mais aussi des comportements de sécurité que vous adopterez !

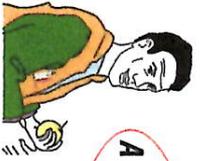
Ce petit guide a pour but de vous rappeler ce que votre chef d'équipe vous a appris, mais aussi de vous aider à préserver votre capital santé.

Conservez-le précieusement, relisez-le de temps en temps. Notez-y toutes les informations utiles pour votre travail. Utilisez-le pour vous protéger, pour renforcer vos compétences : votre employeur appréciera et vous fera confiance à nouveau.

Nous vous souhaitons une bonne cueillette.

Adresse de l'entreprise

2



A qui dois-je m'adresser ?



Pour les démarches administratives.



Chef d'équipe :

Sarahne Richards

En cas d'accident



Mme. Mr.

Yurgail Durc

060813219157

Guide appartenant à :

Nom :

Prénom :

Adresse :

3

Comment préparer votre journée de cueillette...



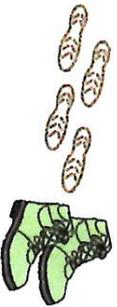
Pour éviter le coup de pompe de 11h :  
prendre un solide petit déjeuner.



S'équiper de vêtements contre la pluie,  
le froid, la chaleur et pour se protéger  
des insectes.



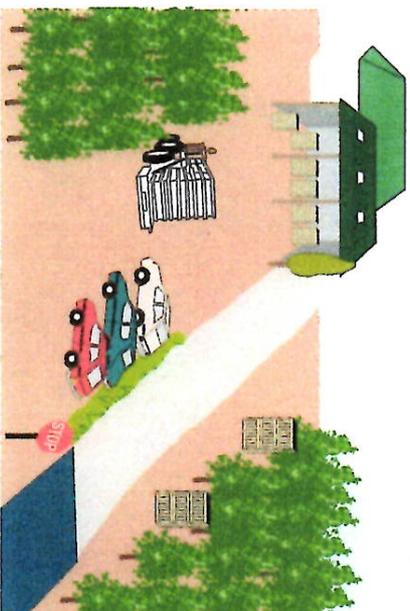
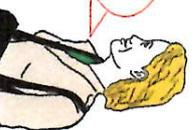
Pour prévenir les glissades : prendre des chaussures  
avec des semelles antidérapantes qui tiennent  
les chevilles. Bien les lacer.



4



où dois-je me garer ?



Arrivée

Ne pas encombrer les voies de passage et la route.

Eteindre les phares en arrivant sur le parking.

Vérifier les portes

Ne pas laisser d'objets de valeur.

Départ

Attention lorsque vous quittez la parcelle avec  
votre véhicule.

5



Quels sont mes outils pour cueillir ?



- 1 La caisse
- 2 Le panier de cueille
- 3 Le picking bag

- 4 Le traîneau, la luge
- 5 L'échelle
- 6 Le palox
- 7 La plate forme



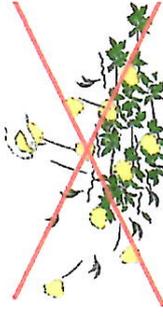
Blessures aux yeux

6

## LE GESTE POUR CUEILLIR



1. Je ne tire pas sur le fruit.



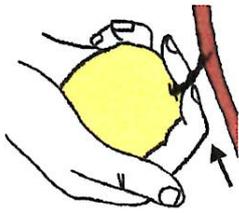
2. J'enveloppe le fruit avec la paume de la main et le bascule vers le haut jusqu'au détachement de la queue (pédoncule).



Surtout ne pas presser avec les doigts.

Le petit rameau de support du fruit  
NE DOIT PAS SE DETACHER DE L'ARBRE.

7



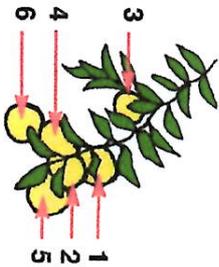
Si le détachement du pédoncule est difficile, pousser avec le bout de l'index à la jointure du pédoncule et du rameau.

**3. Un seul fruit dans la main.**  
Eviter de stocker plusieurs fruits dans la main.

Certains variétés, la Golden par exemple, marquent très facilement si on les serre ou on les choque

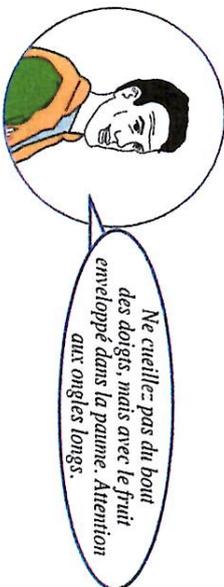


**4. Sur une "grappe", je commence par les fruits du dessus.**



8

**5. Sur un rameau souple, je le maintiens avec une main, je cueille de l'autre.**

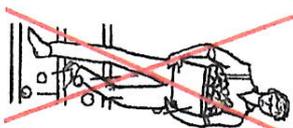


Ne cueillez pas du bout des doigts, mais avec le fruit enveloppé dans la paume. Attention aux ongles longs.

**6. Je ne laisse pas tomber les fruits dans le picking bag ou le panier de cueille. J'évite les chocs. Je les pose délicatement.**

**7. Je remplis correctement le picking bag ou le panier de cueille je ne dépasse pas le bord supérieur.**

Les fruits vont tomber et moi aussi je risque de me "casser la figure".

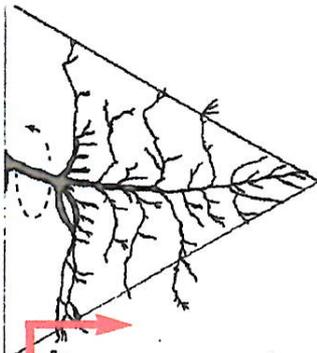


9

# L'ATTAQUE DE L'ARBRE

**Règle 1**  
J'attaque l'arbre par le bas.

Je travaille niveau par niveau. Je contrôle que je n'oublie pas de fruits.



Je remonte progressivement.

Un fruit qui tombe du haut de l'arbre va meurtrir dix autres fruits (ou plus).

## Règle 2

Au sol, sur le traîneau ou sur l'échelle, je cueille jusqu'au moment où je ne peux plus faire basculer le fruit vers le haut pour le détacher.

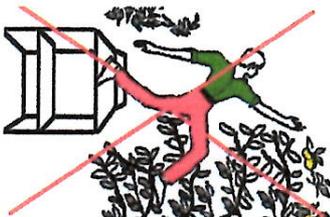
## Règle 3

J'approche l'échelle ou le traîneau le plus près possible de l'arbre.

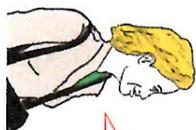
- Je ne heurte pas violemment l'arbre avec l'échelle.
- Je fais attention à ne pas casser de branches, à ne pas faire tomber de fruits.

**NON** : Pas d'acrobaties.

10



Comment se sert-on d'un traîneau ?



1. Vérifier la stabilité du traîneau.
2. Monter et descendre face à la plate forme du traîneau.
3. Utiliser la marche du traîneau.
4. Ne pas surcharger la caisse de cueille.



POUR LE DÉPLACER

DANS LE RANG



POUR CHANGER DE CHANTIER



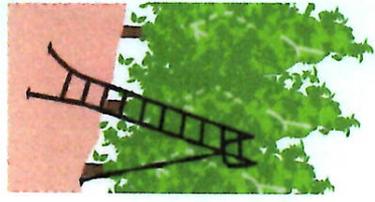
11



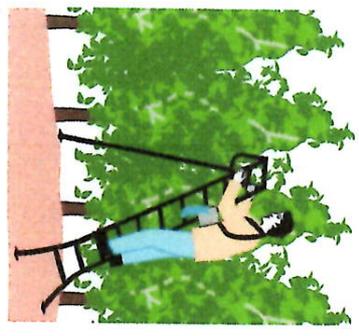
Comment se sert-on d'une échelle ?



- Vérifier :**
1. les points d'appui au sol
  2. la pente de l'échelle
  3. le verrouillage de l'escabeau ouvert
  4. le calage au sol



Je monte et descends face à l'arbre. Je ne surcharge pas mon picking bag car il y a risque de chute.

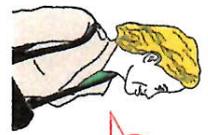


12



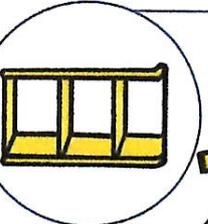
Chutes

Comment se sert-on d'une plate forme ?



1. Respectez les consignes de sécurité données par le conducteur

3. Evitez les acrobaties



2. Utilisez l'échelle d'accès pour monter et descendre

13

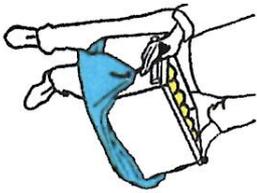
# Les Pommes, elles vous révèlent leur seconde nature.

	<b>BELLE DE BONSICOP</b>	Ferme Acidulée Parfumée																		
	<b>EISTAR</b>	Croquante Assez sucrée Acidulée Rafraîchissante																		
	<b>GALA</b>	Croquante Sucrée Rafraîchissante																		
	<b>GOLDEN</b>	Douce Juteuse Douce-mer Parfumée																		
	<b>GRANNY SMITH</b>	Croquante Très juteuse Très acidulée																		
	<b>IDARED</b>	Croquante Légèrement acidulée																		
	<b>JONAGOLD</b>	Croquante Acidulée Sucrée Parfumée																		
	<b>MELROSE</b>	Douce Juteuse Parfumée																		
	<b>REINETTE CANADA</b>	Fondante Parfumée Acidulée																		
	<b>REINETTES REINETTES</b>	Croquante Juteuse Acidulée																		
	<b>LES ROUGES</b>	Croquantes Sucrées Juteuses																		
	<b>à cuisiner plats chauds</b>	En tarte au four caramélisée au lait																		
	<b>à préparer crue</b>	Agacante épisodique																		

Affoefel - section pommes **SO.PRE K&A** tél. 91 92 007, MS PMS 81 9 2646 - imprimé en UE

UTILISATION DU PANIER DE CUEILLE

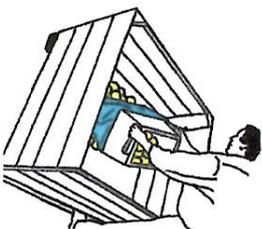
1. Le panier est plein
- Je descends de l'échelle ou du traineau.
  - Je défais les cordons et les maintiens entre les doigts.
  - Je prends le panier par les poignées et me dirige vers le palox.



2. Je prends appui contre le côté du palox.
- Je ne pose pas le panier sur le bord du palox : les fruits du fond du panier seraient meurtris par le bois.
  - Je me penche avec le panier au dessus du palox.
  - Je fixe ma colonne vertébrale.
  - Je bascule le bassin.



3. J'approche le panier vers le bord opposé sans le poser sur le fond du palox ou sur le lit de fruit.
- Je lâche doucement les cordons de la jupe, laissant glisser les fruits.



J'ai suffisamment avancé mon panier vers le bord opposé du palox pour pouvoir le ramener vers moi en le vidant doucement.

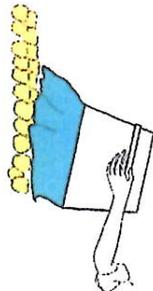


## VIDER LES FRUITS DANS LE PALOX

## REEMPLIR LE PALOX

Pour remplir le palox :

**4. Le panier se vide :**  
Les pommes se déposent doucement sur les autres.  
**Je le ramène vers moi pour étaler les pommes régulièrement.** "Je ne fais pas de montagne !" "



Attention, pas de feuilles dans le palox !

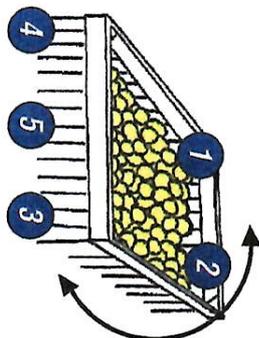


**5. Je remonte lentement le panier.**  
**Les pommes ne doivent pas tomber !**  
**Je ne dois pas égaliser avec la main.**

En repartant cueillir, tenez bien la jipe du panier et rattachiez les cordons.

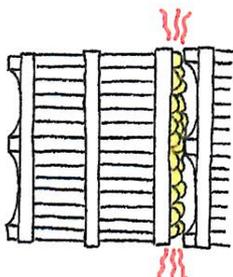


18



- Je dépose les fruits successivement dans chaque coin du palox.
- Je dépose là où le lit de fruits est le plus bas.
- Je ne fais pas de monticules.
- Je n'égalise pas avec les mains.

Quand le palox est plein, je place au dessus le ticket d'identification ou le "code barre" (Attention : le placer sous une pomme pour éviter qu'il ne s'envole avec le vent)



Aucun fruit ne doit dépasser le niveau des planches supérieures.

Si un fruit est **en trop**, je n'essaie pas de le caler à tout prix dans un trou : **je l'enlève.**

19

## JE CUEILLE "QUALITÉ"

### Qualité



● Les fruits sont fragiles : je ne les serre pas, je ne les serre pas avec les doigts, j'ai les ongles courts.

● J'élimine les fruits non conformes : fruits tachés, déformés, choqués, hors calibre.

- Je ne mets pas de feuilles dans le palox.
- Je remplis correctement le panier et le palox.
- Je dépose les pommes avec soin.

● Si je dois cueillir selon un calibre (65, 85...) :

- je contrôle de temps en temps avec la bouche de calibre,
- je me corrige.
- je demande à assister au contrôle en station après la cueillette pour améliorer la qualité de mon travail.



Pensez-y...  
aujourd'hui, c'est la qualité qui permet à l'entreprise de payer votre travail.

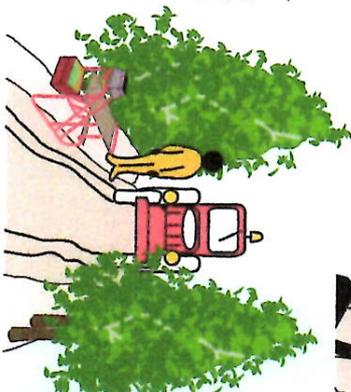
20



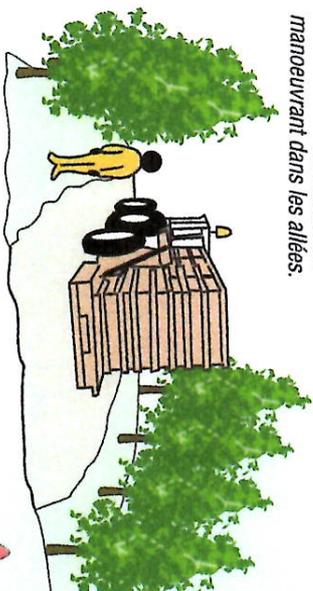
Quel est le code de la route dans le verger ?



Quand le tracteur passe dans le rang, se ranger avec son traîneau ou son échelle sur le côté.



Faire attention aux matériels manoeuvrant dans les allées.



21

