

CERISE

Récolte - calibrage - tri

CARACTÉRISTIQUES DES ACTIVITÉS

Les activités principalement concernées sont :

- La cueillette : environ 3 cueilleurs à l'hectare, employés pendant 1 mois et demi environ.
- Le tri-calibrage : il se fait générale-

ment manuellement sur tables. La tendance est aujourd'hui à l'investissement dans une calibreuse qui par ailleurs sépare les cerises (séparation des pédoncules). Le tri,

selon le modèle de calibreuse, est réalisé en amont ou en aval du calibrage : il emploie de 6 à 10 personnes pendant toute la période de cueillette soit environ 1 mois et demi.

RÉCOLTE

L'importance économique de cette activité tient à l'existence, dans le cadre des SICA (Société d'intérêt collectif agricole), de cahiers des charges exigeants, ainsi qu'au fait que les producteurs travaillent quasiment "à flux tendu" à partir de commandes journalières de la SICA : ces commandes précisent les catégories (Extra, 1 ou 2), les couleurs (variations selon les saisons), le type de conditionnement (1Kg, 5Kg...). Le cueilleur doit donc s'adapter à la consigne du jour. Il cueille en tenant compte de la couleur, de la grosseur du fruit et de la présence de défauts.

A titre d'exemple, pour les appellations "Coteaux Ventoux" ou "Monts de Venesque" la catégorie extra exige : respect de la couleur typique de la variété, absence de tout défaut, diamètre supérieur à 24 ou 28 mm, aucune déformation.. La catégorie 1, accepte de légers

défauts de forme ou de coloration mais ni brûlure, ni crevasse, ni meurtrissure, un diamètre supérieur ou égal à 22 ou 24 (variantes de cahiers des charges) Les écarts de prix entre catégories sont importants. Il ne doit donc pas y avoir d'erreurs de tri.

Gestes techniques

- Le cueilleur détache les cerises en les remontant vers le rameau support, sans tirer sur le fruit. Le maximum de fruits se trouve sur les bouquets de mai qui ne doivent pas être arrachés car ils sont les éléments porteurs des productions des 5 à 8 années suivantes.
- Le cueilleur effectue le tri sur l'arbre :
 - cueillette à la couleur selon consigne : on repassera de deux à quatre fois.
 - élimination des fruits non com-

mercialisables afin de faciliter le travail ultérieur de tri.

- parmi les fruits correspondant à la consigne couleur, élimination des fruits meurtris, abîmés, mal formés, fendus, pourris...

- Les cerises ne doivent pas être serrées dans la main. Elles deviendraient marron au bout de 5 ou 6 heures.
 - Les fruits sont déposés dans un seau (4-5 kg), puis versés ensuite dans des caisses plastiques, avant de passer à la calibreuse.
- Le cueilleur utilise une échelle chevalier. Entrée dans l'arbre et positionnement efficace de l'échelle constituent une première exigence (ne pas perdre de temps à changer trop fréquemment de position). Les règles de sécurité doivent être respectées : bonne position des pieds, d'autant plus que le cueilleur travaille souvent en extension, à deux mains.

CALIBRAGE - TRI

Selon le type d'équipement, le tri est effectué avant ou après le calibrage : le travail de tri est facilité dans le second cas puisque les petites cerises destinées à l'industrie auront été éliminées et que seuls les calibres utiles feront l'objet de la sélection. Par ailleurs, l'intensité du tri à ce stade dépend de la qualité de celui opéré à la cueillette. Enfin, éventuelle difficulté

supplémentaire, la séparation des pédoncules des couples de cerises effectuée automatiquement peut n'être que partielle : cette séparation devra donc être terminée manuellement.

Le personnel de tri doit bien maîtriser les critères couleur et calibre pour éliminer les cerises ne correspondant pas à la consigne : l'objec-

tif est d'obtenir en bout de tapis des plateaux homogènes selon les deux critères. Par ailleurs doivent être éliminés les fruits non conformes : éclatés, fissurés, pourris, déformés... L'exigence de vigilance et de rapidité est forte. La pénibilité de la tâche réside dans le défillement continu des fruits.



CERISE

Récolte

 M. Mme Mlle : _____

Prénom : _____ Date de l'évaluation : _____

Pour chaque critère, cochez la réponse qui vous semble se rapprocher le plus de la réalité.

Si toutes les réponses relèvent du code 1 ou 2 = activités maîtrisées.

Si une majorité de réponses relèvent du niveau 3 ou 4 = activités non maîtrisées

Niveaux	1 +/+	2 +/-	3 -/+	4 -/-
Critères				
Cueillir à la consigne couleur	Très bien. Adaptation immédiate aux changements de consigne, de variété. Pas d'erreurs. <input type="checkbox"/>	Correct. Quelques dérives ou des temps d'adaptation aux changements. <input type="checkbox"/>	Des erreurs. Dérives assez fréquentes. Difficultés à s'adapter aux changements de consigne ou de variété. Doit être contrôlé. <input type="checkbox"/>	Erreurs majeures fréquentes. Grosses difficultés à percevoir les différences ou manque d'attention. <input type="checkbox"/>
TRI. Elimination des fruits non conformes.	Bien. Production propre. Tri rigoureux. <input type="checkbox"/>	Satisfaisant. Peu d'oublis ou d'erreurs. <input type="checkbox"/>	Sélection peu rigoureuse. Nombreux « écarts » non repérés, non éliminés. <input type="checkbox"/>	Manque de soin, de vigilance. Critères qualités non compris. Ne progresse pas. <input type="checkbox"/>
Efficacité du geste. Protection des zones fructifères. Protection des fruits.	Efficacité. Précision. Pas de casse de bouquets de mai. Travail parfait des deux mains. <input type="checkbox"/>	Assez bien. Mais une main est plus efficace que l'autre. Quelques « casses ». <input type="checkbox"/>	Habilité, efficacité médiocre. Difficultés à travailler à deux mains. Casses de bouquets assez fréquentes. <input type="checkbox"/>	N'a pas intégré les bons gestes. Fruits trop serrés. Malhabile des deux mains. Casses de bouquets fréquentes. <input type="checkbox"/>
Utilisation de l'échelle.	Très bien. Efficacité. Placements optimisés. Sécurité assurée. <input type="checkbox"/>	Correct. Quelques pertes de temps mais ne prend pas de risques. <input type="checkbox"/>	Imparfait. Maniement de l'échelle, efficacité des placements et sécurité sont mal maîtrisés. Pertes de temps. <input type="checkbox"/>	Maladroit. Pas de sens de l'observation. Prises de risques. Grosses pertes de temps. <input type="checkbox"/>
Rythme de travail. Rendement.	Au-dessus de la moyenne. <input type="checkbox"/>	Conforme à la moyenne. <input type="checkbox"/>	Assez lent. Fréquemment en dessous du rendement attendu. <input type="checkbox"/>	Très lent. Rendement insuffisant. <input type="checkbox"/>
Qualités relationnelles	Très bonnes. Disponibilité. Esprit d'équipe. Leader. <input type="checkbox"/>	Bonnes. Pas de problème d'insertion. <input type="checkbox"/>	Tendances à s'isoler ou s'accrocher. Peu d'esprit d'équipe. <input type="checkbox"/>	Élément perturbant. Disponibilité médiocre. Relations difficiles. <input type="checkbox"/>

 Activités maîtrisées : **OUI** **NON**
Commentaires

CERISE

Tri - calibrage

M. Mme Mlle : _____

Prénom : _____ Date de l'évaluation : _____

Pour chaque critère, cochez la réponse qui vous semble se rapprocher le plus de la réalité.

Si toutes les réponses relèvent du code 1 ou 2 = activités maîtrisées.

Si une majorité de réponses relèvent du niveau 3 ou 4 = activités non maîtrisées

Niveaux	1 +/+	2 +/-	3 -/+	4 -/-
Critères				
Tri couleur	Bien. Bonne appréciation couleur. Sélection judicieuse <input type="checkbox"/>	Correct. Quelques hésitations, aux changements de consignes. <input type="checkbox"/>	Médiocre. Laisse assez souvent des fruits de couleur non conforme ou éliminations abusives. <input type="checkbox"/>	Ne perçoit pas les différences de couleur. Erreurs systématiques. <input type="checkbox"/>
Tri calibre	Bien. Coup d'œil efficace. Pas d'oublis. <input type="checkbox"/>	Assez bien. Peu d'oublis. <input type="checkbox"/>	Médiocre. Vigilance insuffisante ; des oublis. Doit être contrôlé. <input type="checkbox"/>	Ne voit pas les différences de calibre. Trop d'erreurs ou de négligences. <input type="checkbox"/>
Élimination des fruits non commercialisés	Parfait. Pas d'oubli. <input type="checkbox"/>	Satisfaisant. Quelques oublis cependant. <input type="checkbox"/>	Des oublis fréquents. Doit être contrôlé. <input type="checkbox"/>	Oublis ou négligences systématiques obligeant à refaire le travail. <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Au-dessus de la moyenne. <input type="checkbox"/>	Conforme à la moyenne. <input type="checkbox"/>	Assez lent et en dessous de la moyenne. <input type="checkbox"/>	Trop lent et improductif. Fait perdre du temps. <input type="checkbox"/>
Travail d'équipe. Qualités relationnelles	Élément positif. N'hésite pas à compenser en cas de surcharge. Très bonnes relations. <input type="checkbox"/>	Tient correctement sa place dans l'équipe. Relations sans problème. <input type="checkbox"/>	Peu d'esprit d'équipe. Tendance à s'isoler ou à s'accrocher. <input type="checkbox"/>	Élément difficile. Pas d'esprit de groupe. Perturbe l'ambiance. <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI NON

Commentaires
