

CHAMPIGNON

Cueillette

CUEILLETTE POUR CONDITIONNEMENT "EN FRAIS"

1/ LA SÉLECTION DU CHAMPIGNON "OPTIMAL"

Les contraintes à intégrer par le cueilleur :

- une cueille trop hâtive entraîne la perte de poids
- une cueille trop tardive entraîne une baisse de qualité

Un champignon oublié perd, en 24 heures, 50% ou plus de sa valeur : il passe dans la catégorie des "voilés" ou des "galipes", destinés à la conserve. Outre le critère du calibre qui peut faire l'objet d'instructions spécifiques pour répondre aux attentes du client, le critère de qualité du champignon doit être pris en compte : repérage des champignons voilés, des galipes, des champignons tâchés, déformés.

Simultanément au décollage, le cueilleur doit donc effectuer quatre opérations :

- estimation du calibre : moyen, gros
- appréciation de la qualité
- recoupe de la queue pour les champignons voilés, galipes, tâchés ou marbrés
- dépose sélective dans des containers différents : plateaux gros et moyens (ou barquettes) pour extra ou première catégorie ; paniers pour second choix recoupés, destinés à la

conserve, en séparant gros et moyens.

2/ LE DÉCOLLAGE DU CHAMPIGNON

Par basculement, parfois par rotation.

Le décollage est réalisé avec une main ; la coupe est effectuée avec l'autre. Le champignon ne doit pas changer de main ce qui oblige à recouper la queue par un mouvement de bas en haut, avec le couteau dans la main. La coupe doit être minimale : élimination de la partie terreuse.

Cette opération exige un certain temps d'apprentissage. Le réflexe pour un droitier est en effet de prendre le couteau en main droite et de faire passer le champignon dans la main gauche pour qu'il soit en position de coupe (inversement pour un gaucher). Cette pratique doit donc être totalement éliminée.

Exigences essentielles :

- travailler du bout des doigts, éviter d'exercer une pression sur le champignon, de le conserver trop longtemps dans la main (tendance à rougir). La tête doit être "empaumée", de manière à limiter au maximum le contact avec la main.
- choisir l'angle de basculement de manière à éviter que des champignons voisins trop petits

ne soient cassés ou décollés

- éviter de blesser les champignons avec le couteau, par exemple lors de l'élimination des souches mortes.
- respecter le produit. Le cueilleur se déplace avec trois ou quatre paniers et plateaux dans des allées très étroites, parfois moins larges que les plateaux : ceux-ci ne doivent pas être posés sur les bords des sacs pour ne pas abîmer les champignons qui poussent en bordure.

3/ LE CONDITIONNEMENT

En plateau ou en barquette. Les champignons sont posés sans brutalité, en évitant les heurts avec le bord des plateaux, tête en surface, queue en dessous. On masquera un petit défaut de surface : l'essentiel est une présentation donnant l'impression d'homogénéité et de qualité. Le masquage de défauts importants est bien entendu prohibé. Le cueilleur remplit plateaux et barquettes jusqu'à obtenir le poids nécessaire.

On a pu observer en atelier de préparation des séries de barquettes systématiquement insuffisamment remplies. Ceci entraîne une perte de temps pour réajuster le poids et surtout une manipulation supplémentaire des champignons, préjudiciable à leur qualité.

CUEILLETTE POUR CONSERVE

1/ LA SÉLECTION DU CHAMPIGNON "OPTIMAL"

Le critère principal est le caractère "mécanisable" du champignon :

forme et volume permettant sa préparation par la machine.

Les champignons ne sont pas mécanisables lorsqu'ils présentent les caractéristiques suivantes :

- trop serré
- pied conique
- pied court
- pied bulbeux
- chapeau mal différencié du pied

Second critère à prendre en compte : le degré de maturation

Le cueilleur a donc une obligation de tri et de sélection en fonction de ces deux critères. Cette contrainte est faible en 1ère volée, où la production est très homogène. Elle devient plus forte en 2ème puis en 3ème volée.

Simultanément au décollage, le salarié doit :

- estimer le calibre en fonction des produits demandés
- apprécier la qualité et en particulier le caractère mécanisable
- recouper la queue pour les champignons marbrés, voilés ou tachés, dont le diamètre n'est supérieur à 6 mm
- déposer sélectivement les champignons dans les cagettes, plateaux ou barquettes pour Extra et 1ère catégorie, en paniers plastiques pour conserve.

La coupe doit être minimale. S'il s'agit de H.P.C (Hôtel Pied Coupé) : élimination de la partie terreuse ;

sinon la coupe doit être "droite" (perpendiculaire à la queue et de longueur conforme à la qualité du produit).

Au total le cueilleur doit parfaitement maîtriser les critères liés aux quatre catégories de produits suivants :

- Entiers 1er choix : entier, non taché, fermé, chapeau de diamètre compris entre 15 et 40 mm
- Hôtel identifié : entier, taché sur moins de 10% de la surface, voilé à ouvert, lamelles roses à brun rosé, longueur du pied inférieure à 1,75 fois le diamètre de chapeau, chapeau de diamètre inférieur à 60mm
- Hôtel pied coupé : non terreur, taché sur moins de 10% de la surface, voilé à ouvert, lamelles roses à brun rosé, diamètre inférieur à 100 mm.
- Industriel pied coupé : non terreur, non taché, fermé, diamètre entre 15 et 40 mm

2/ LA PRISE DU CHAMPIGNON

Comme pour le champignon en frais, on opère par basculement : choisir l'angle de basculement pour éviter que les champignons voisins trop petits ne soient cassés ou décollés. Travailler du bout des doigts, éviter d'exercer une pression sur le champignon. Eviter de blesser les champignons avec le couteau, par exemple lors de l'élimination des souches mortes.

3/ LE CONDITIONNEMENT

En plateaux ou en barquettes. Les champignons sont déposés sans brutalité, en évitant les heurts avec les bords des emballages. Pour les plateaux parés, les champignons sont déposés queues en dessous.

Il est indispensable de bien choisir le calibre adapté à l'emballage. Ne pas trop remplir le plateau de façon à ce que les champignons ne soient pas abîmés lors de la superposition des plateaux (surtout en qualité Extra).

HYGIÈNE ET PROTECTION DES RÉCOLTES

Les risques de propagation de parasites et de maladies sont importants. Ils obligent à une discipline sévère d'hygiène et de propreté.

- Les déchets de cueille, parties terreuses, coupes de queues, champignons morts... sont mis dans le seau à déchets qui reste toujours en dessous des mains du cueilleur.

- Les gants et le couteau sont désinfectés soigneusement plusieurs fois par jour.
- Paniers, cagettes, seaux sont lavés chaque fin de journée dans un bac de désinfection.
- Les moles sont éliminés soigneusement sans gratter la surface de cueille (préservation des grains).
- En cas de présence de "toiles"

ou de "mites", le responsable d'équipe est immédiatement alerté. Il effectuera un déparasitage local ou isolera le sac contaminé.

- Elimination des souches stériles (risques de pourriture), champignons morts
- Le sol doit rester propre, sans déchets. Idem pour le dessous des containers.



CHAMPIGNON

Cueillette

 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				
Sélection à la cueille Tri - optimisation de production	Sélection optimale poids qualité. Tri parfait <input type="checkbox"/>	Travail correct. Quelques dérives vite corrigées <input type="checkbox"/>	Des oublis ou des erreurs de calibrage. Surveillance indispensable <input type="checkbox"/>	Erreurs grossières et fréquentes sur le calibre ou le tri qualité <input type="checkbox"/>
Gestes techniques (Décollage, recoupe)	Efficaces, précis aussi bien pour cueille, que recoupe <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Des maladresses entraî- nant perte de temps ou de produit. Manipulations excessives <input type="checkbox"/>	Inefficace, maladroit. Pas d'amélioration avec le temps. Coordination des gestes non acquise <input type="checkbox"/>
Conditionnement (aspect esthétique)	Excellent <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Médiocre. Retouches indispensables, parage déficient <input type="checkbox"/>	Incapacité à présenter des plateaux ou barquet- tes commercialisables <input type="checkbox"/>
Remplissage. Poids des plateaux ou barquettes	Parfait <input type="checkbox"/>	Correct. Peu d'erreurs <input type="checkbox"/>	Beaucoup d'erreurs. Surveillance nécessaire <input type="checkbox"/>	Erreurs systématiques. Négligences ou "tricheries" <input type="checkbox"/>
Protection de la production	Vigilance. Respect du produit et des containers. Entretien soigné <input type="checkbox"/>	Travail propre. Entretien correct <input type="checkbox"/>	Négligence et soins insuffisants. Champignons marqués, coupés <input type="checkbox"/>	Aucune attention au pro- duit et aux cultures : perte de produit ou/et dégradation de la capa- cité de production <input type="checkbox"/>
Hygiène. Prévention des risques sanitaires	Rigoureux. Vigilant. Propreté irréprochable <input type="checkbox"/>	On peut faire confiance <input type="checkbox"/>	Ne respecte pas les consignes de propreté, d'alerte. Contrôle indis- pensable <input type="checkbox"/>	Ne respecte pas les consignes de propreté. Aucune fiabilité. On ne peut faire confiance <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Elevé, supérieur à la norme <input type="checkbox"/>	Conforme à la norme <input type="checkbox"/>	Plutôt en dessous de la norme. Doit progresser <input type="checkbox"/>	Très inférieur à la norme. Semble ne pas pouvoir progresser <input type="checkbox"/>
Comportements, attitudes. Intégration au groupe	Responsable, leader. Capable de prendre des responsabilités <input type="checkbox"/>	Bonne intégration. Pas de problèmes relation- nels <input type="checkbox"/>	Difficultés relationnelles, s'isole ou "s'accroche". Peu d'esprit d'équipe <input type="checkbox"/>	Elément perturbateur. Mauvais esprit. Aucun sens du groupe <input type="checkbox"/>

 Activités maîtrisées : OUI NON

Commentaires

