

COURGETTE

Récolte - tri - conditionnement

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ

Pour une plantation au cours de la première quinzaine de mars (région de Perpignan), la récolte en continu débute dans la première quinzaine d'avril pour se terminer dans l'été. A noter que chez les producteurs de cette région, les salariés peuvent être en alter-

nance employés à la récolte des salades ou des concombres.

La récolte des courgettes se fait tous les jours, le matin de 6h30 à midi le plus souvent.

En raison de l'irritation que peut

provoquer le feuillage, les cueilleurs doivent travailler manches descendues et fermées et porter des gants.

La coupe du fruit se fait soit au couteau, soit au sécateur.

EXIGENCES LIÉES À L'ACTIVITÉ

Comme pour le cornichon, la courgette doit être récoltée au calibre : 14-21 est le calibre de référence le plus valorisé ; le calibre 21-30 est commercialisé mais subit une forte dépréciation. On ne doit pas laisser grossir les fruits au-delà : appauvrissement de la plante et donc perte de production.

LE TRAVAIL CONSISTE À :

- Repérer les fruits au bon calibre, sans en oublier. Ce repérage n'est pas toujours évident, en particulier quand le fruit est vertical, parallèle à l'axe de la plante. Les feuilles les plus gênantes pour la visibilité peuvent être coupées et mises dans l'allée.
- Détecter les parasites (puceons) et maladies (oïdium). Alerter.

■ Couper le fruit sur le pédoncule à 1 cm environ de longueur. On veillera à ne pas blesser le fruit ou les jeunes courgettes proches, et surtout à ne pas stresser ou couper la tête de la plante : elle ne repousserait plus.

■ Eliminer les courgettes "pointues" (mauvaise pollinisation) ou trop grosses ; les collecter dans une caisse rejet.

■ Conditionner les courgettes aux calibres dans les cartons. L'homogénéisation des longueurs est indispensable. Pour cela il est recommandé de caler les courgettes sur un côté du carton : un contrôle visuel rapide permet de déceler à la pesée les courgettes de longueur non homogène.

Le conditionnement direct à la récolte évite la multiplication des manipulations sur des fruits fragiles.

Dans les cartons, les courgettes sont, à chaque rangée, alternées tête bêche. Les cartons sont ensuite contrôlés et pesés et les poids réajustés selon besoin.

DIFFICULTÉS :

- Irritation provenant du feuillage.
- Position courbée, chaleur dans les serres.
- Repérage des fruits au calibre parfois difficile en raison du feuillage.
- Soins et habileté à la coupe : ne pas blesser les fruits, ne pas couper la tête.
- Aucun oubli : anticiper la rapidité des grossissements des fruits.

COURGETTE

Récolte - tri - conditionnement

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 des courgettes : calibres, élimination des courgettes non commercialisables	Aucune erreur de calibre et des normes qualité <input type="checkbox"/>	Satisfaisant. Peu d'erreurs <input type="checkbox"/>	Des dérives. Calibre mal maîtrisé ou sélection peu rigoureuse <input type="checkbox"/>	Trop d'erreurs. Pas de maîtrise calibres et qualité <input type="checkbox"/>
Optimisation de la production	Aucun oubli des fruits au calibre. Pas de perte de production <input type="checkbox"/>	Correct. Peu d'oublis <input type="checkbox"/>	Oublis assez fréquents. Plants affaiblis par des fruits oubliés trop gros <input type="checkbox"/>	Pertes de production. Oublis systématiques. Aucune vigilance <input type="checkbox"/>
Habilité à la coupe. Respect de la culture et des fruits	Très bon. Coupes parfaites. Pas de blessures de la plante ou du fruit <input type="checkbox"/>	Satisfaisant. Peu de têtes coupées ou de fruits abîmés <input type="checkbox"/>	Des maladresses. Fruits abîmés ou plantes stressées <input type="checkbox"/>	Manque de soins. Têtes coupées, fruits mal coupés ou griffés. Ne s'améliore pas <input type="checkbox"/>
Pré-conditionnement : rangement, respect des longueurs, nombre de courgettes	Excellent. Fruits correctement rangés, selon longueur. Poids correct <input type="checkbox"/>	Quelques dérives. Poids approximatif des cartons <input type="checkbox"/>	Erreurs assez fréquentes sur le classement, la longueur, le rangement, le poids <input type="checkbox"/>	Conditionnement mauvais. On doit presque systématiquement le reprendre <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Très bon. Plutôt supérieur à la moyenne <input type="checkbox"/>	Conforme à la moyenne <input type="checkbox"/>	Plutôt inférieur à la moyenne <input type="checkbox"/>	Très lent. Rythme insuffisant ou fatigabilité excessive. Ne s'améliore pas <input type="checkbox"/>
Qualités relationnelles	Personne coopérative. Esprit d'équipe. Relations excellentes <input type="checkbox"/>	Bonnes relations <input type="checkbox"/>	Variable, irrégulier. Tendances à s'accrocher ou à s'isoler <input type="checkbox"/>	Difficultés relationnelles. Ne sait pas travailler en équipe. Perturbe l'ambiance <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI NON

Commentaires
