

# OLIVE À HUILE

Récolte

## CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ

La cueillette s'étend de la mi-octobre jusqu'à la fin du mois de décembre. Au-delà de cette date, le fruit atteint un stade de maturité trop avancé pour fournir un produit de qualité.

La cueillette est le plus souvent manuelle, les méthodes mécaniques n'ayant pas jusqu'à ce jour donné pleinement satisfaction (blessures des arbres, fruits abîmés).

Il s'agit donc d'une activité à forte pénibilité et répétitive. L'objectif premier est un objectif de rendement.

## EXIGENCES LIÉES À L'ACTIVITÉ

L'activité de cueillette se décompose en gestes simples :

- la pose, de chaque côté de l'arbre, des filets dans lesquels tomberont les fruits. Selon le mode d'organisation choisi, cette tâche est confiée soit aux cueilleurs eux-mêmes, soit à des permanents exclusivement chargés de la logistique du chantier (préparation, enlèvement des caisses, transport au moulin). Le maniement de ces filets mesurant 8 mètres sur 4 exige 2 personnes.

- La cueillette proprement dite consiste à peigner chaque branche une à une pour en faire tomber les fruits. Pour atteindre les branches situées en hauteur, on utilise un chevalet ou une brouette que l'on déplace autour de l'arbre.

- Tous les trois arbres environ (la

fréquence est adaptée à la charge en fruit des arbres), les olives sont ramenées au centre du filet qui est alors refermé, transporté près des caisses et vidé. Les cueilleurs le disposent alors près des arbres suivants.

- L'enlèvement et le transport des caisses sont effectués par une équipe spécifique.

Si l'activité de cueillette n'exige aucune technicité particulière, elle demande en revanche :

- de l'endurance et de la résistance physique : travail en extension en permanence ; déplacement fréquent d'un matériel lourd (chevalet) ; saleté (fruits huileux) ; conditions météorologiques souvent défavorables.

- du soin et le sens de la qualité du produit : soin du fruit (éviter de marcher sur les olives tombées sur le filet lors des déplacements autour de l'arbre) ; qualité du produit livré au moulin (sans branches ni cailloux au milieu des fruits) ; soin de l'arbre (ne pas utiliser d'instruments risquant de le blesser, gaules par exemple) ; soin du matériel (fragilité des filets)

- de la motivation et le sens de l'organisation : s'agissant d'une activité très répétitive, ces deux qualités peuvent permettre d'améliorer les conditions de son activité (travail en équipe, variation des postures...).

- la reconnaissance des diverses variétés d'olives peut être par ailleurs exigée en cas de cueillette sur des parcelles mélangées.

## OLIVE À HUILE

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				
<b>Cueillette complète de l'arbre</b>	Toutes les branches sont peignées en totalité. <input type="checkbox"/>	Branches correctement peignées. <input type="checkbox"/>	Des branches oubliées. <input type="checkbox"/>	De nombreux fruits restent sur l'arbre. <input type="checkbox"/>
<b>Rendement (par rapport à la charge des arbres)</b>	Rendement supérieur à la moyenne de l'équipe. <input type="checkbox"/>	Rendement équivalent à la moyenne de l'équipe. <input type="checkbox"/>	Rendement inférieur à la moyenne de l'équipe. <input type="checkbox"/>	Rendement très faible. <input type="checkbox"/>
<b>Soin et propreté du travail effectué (soin du fruit, tri des branchages avant mise en caisse, soin des filets)</b>	Veille à ne pas écraser les fruits lors de ses déplacements autour de l'arbre. Enlève soigneusement cailloux, branches et feuilles avant la mise en caisse. Ne casse pas de filets. <input type="checkbox"/>	Ecrase parfois les fruits. Tri effectué non systématiquement avant mise en caisse. <input type="checkbox"/>	Laisse de nombreux cailloux et branchages au milieu des fruits. Peu de précautions pour le maniement du filet. <input type="checkbox"/>	Aucune précaution avec les fruits tombés. Oubli systématique du tri. Casse de filet fréquente. Mélange des fruits peignés sur l'arbre et des fruits ramassés à terre. <input type="checkbox"/>
<b>Utilisation du chevalet ou de la brouette</b>	Bon positionnement. Travail en sécurité et efficace. <input type="checkbox"/>	Des hésitations de placement. <input type="checkbox"/>	Placements approximatifs faisant perdre du temps et prendre des risques. <input type="checkbox"/>	Mauvais placements systématiques. <input type="checkbox"/>
<b>Capacité d'organisation, efficacité du travail en équipe</b>	Sait s'organiser pour diminuer la pénibilité du travail : travail en équipe avec alternance des postures (en hauteur et en bas). Bonne fréquence pour vider le filet. <input type="checkbox"/>	Quelques insuffisances d'organisation. <input type="checkbox"/>	Tendance à l'individualisme nuisant à une organisation réellement efficace. <input type="checkbox"/>	Aucune alternance des postures. Filet vidé systématiquement trop tardivement. Incapacité à travailler en équipe. <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI  NON 

Commentaires

---



---



---



---



---