

PETIT FRUIT

Conditionnement en station

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ

On s'intéressera ici à l'activité de conditionnement des petits fruits en station : "pré-conditionnés" sur la parcelle au moment de la récolte, ils ont déjà été mis en barquette et arrivent donc en station pour subir une deuxième phase de conditionnement (contrôle du poids des barquettes, vérification du produit) avant d'être préparés pour l'expédition.

La majeure partie de ces stations de conditionnement ne traite pas une seule production mais plusieurs : petits fruits rouges (mai à juillet), raisins précoces (juin), parfois même abricot (juin), prune (août à septembre)...

Selon les productions et les débouchés commerciaux, le travail de conditionnement n'est pas rigou-

reusement identique. Pour un certain nombre d'entre elles néanmoins, le processus est sinon similaire du moins très proche : on traitera ainsi, de manière transversale dans un même document, le conditionnement en barquettes de la fraise, de la cerise, du raisin de table, fruits pour lesquels les principes en œuvre et les exigences liées à l'emploi sont comparables.

EXIGENCES LIÉES À L'ACTIVITÉ

A réception à la station, les plateaux palettisés sont pesés et agréés. Les fruits ont déjà fait l'objet d'un premier conditionnement et arrivent pour l'essentiel en barquettes.

Ils sont ensuite mis en frigo ou chambre froide, la durée du séjour dépendant du flux de livraison et des commandes. A la sortie du frigo (ou de la chambre froide), on procède à une nouvelle pesée et un contrôle de l'état sanitaire du produit.

La phase de conditionnement débute alors.

TARAGE

La première opération consiste à contrôler le poids de la barquette (500 g ou 250 g pour l'essentiel). On distingue deux types d'organisation :

- le chef d'équipe donne aux saisonniers une consigne incluant la tare (Ex : les barquettes pleines doivent être à 525 g) ; aucun réglage de la balance n'est nécessaire.
- le saisonnier fait lui-même la tare ; il doit donc penser à régler la balance avant de démarrer l'activité ainsi qu'à chaque changement de conditionnement (ex : passage des barquettes de 500 g à celles de 250 g). L'objectif de cette opération est de

livrer un produit " au bon poids " et donc d'ajouter ou enlever un ou des fruits si nécessaire. Elle requiert un certain "coup de main" : avec l'expérience, le titulaire du poste gagne en effet en rapidité pour obtenir le bon poids en un minimum de manipulations.

CONTRÔLE DU PRODUIT

1/ *Élimination des fruits hors norme*

Les fruits abîmés sont enlevés de la barquette : les critères permettant de repérer les fruits à éliminer sont essentiellement visuels :

- trace de traitement (pellicule sur la surface du fruit),

- couleur (les fruits visiblement trop mûrs sont sortis).
- fruits déformés

L'agrégage a permis d'estimer la qualité du produit livré. Le chef d'équipe donne donc des consignes à chaque lot sur les points de vigilance particuliers. Les fruits éliminés partent en déchets ; une exception pour la cerise qui part à la transformation pour la fabrication du kirsch.

2/ Homogénéité de la barquette :

Cette phase de contrôle permet de vérifier que les barquettes remplies sont équilibrées, c'est-à-dire que les fruits sont répartis harmonieusement à l'intérieur.

Elle permet également de veiller à l'homogénéité du produit : on s'assure ainsi que tous les fruits de la barquette sont d'un calibre équivalent.

DÉPÔT DES BARQUETTES DANS LE CARTON

En fin de ligne, les barquettes fermées et étiquetées (automatiquement) sont évacuées du tapis et disposées, toutes dans le même sens, dans les cartons qui seront ensuite palettisés. Dernier contrôle à ce stade : détection d'éventuels fruits abîmés sur le dessus de la barquette.

LES EXIGENCES DE L'EMPLOI

La pénibilité de l'activité est essentiellement due à son côté répétitif et à la nécessité de rester concentré plusieurs heures sur la même tâche, en station debout.

Sans complexité technique, l'activité requiert de l'attention (faculté de repérage et de sélection) et du soin afin de ne pas blesser les

fruits, de ne pas laisser de marques de doigt...

Le port de la blouse est en général obligatoire ; selon les stations le port des gants et de la charlotte peut être recommandé, voire obligatoire.

Enfin, selon les types d'organisation et les productions, la planification de l'activité est plus ou moins aisée. Celle-ci étant largement tributaire des commandes, il peut arriver qu'elle ne se fasse qu'au jour le jour voire à la demi-journée.

PETIT FRUIT

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				
Tarage	Pas d'erreur de pesée. Rééquilibre rapidement le poids de la barquette. Fait la tare si besoin <input type="checkbox"/>	Des erreurs s'il doit faire la tare <input type="checkbox"/>	Lenteur pour parvenir au poids exact. Trop de manipulation des fruits <input type="checkbox"/>	Manque d'attention. Erreurs fréquentes de pesée <input type="checkbox"/>
Élimination des fruits abîmés	Repère immédiatement et systématiquement les « mauvais fruits » et les élimine <input type="checkbox"/>	Apprécie globalement correctement les fruits à éliminer. Quelques erreurs seulement <input type="checkbox"/>	Rappels et contrôles réguliers nécessaires <input type="checkbox"/>	Aucun repérage des « mauvais fruits ». Élimination effectuée à mauvais escient <input type="checkbox"/>
Homogénéité des barquettes	Barquettes bien remplies, homogènes du point de vue des calibres <input type="checkbox"/>	Fruits parfois mal répartis dans la barquette <input type="checkbox"/>	Qualité du travail irrégulière. Des rappels et contrôles sont nécessaires <input type="checkbox"/>	Fruits mal répartis. Pas de vigilance par rapport aux calibres <input type="checkbox"/>
Manipulation des fruits	Manipule toujours les fruits avec délicatesse <input type="checkbox"/>	Gestes globalement maîtrisés. Fruits parfois légèrement marqués <input type="checkbox"/>	Irrégularité dans la qualité des gestes <input type="checkbox"/>	Des gestes brutaux abîmant les fruits (griffures d'ongles, marques de doigts) <input type="checkbox"/>
Respect des consignes d'hygiène et sécurité : port de la blouse, gants et charlotte si nécessaire, ongles courts, nettoyage quotidien du poste de travail	Consignes toujours respectées <input type="checkbox"/>	Rappels de consignes réguliers nécessaires <input type="checkbox"/>	Fréquents manquements aux consignes malgré les rappels <input type="checkbox"/>	Consignes non respectées <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Rythme légèrement supérieur au rythme attendu <input type="checkbox"/>	Rythme conforme au rythme attendu <input type="checkbox"/>	Rythme de travail irrégulier <input type="checkbox"/>	Rythme inférieur au minimum exigible <input type="checkbox"/>
Utilisation de la dynamique de groupe : échange avec les membres de l'équipe	N'hésite pas à poser des questions au responsable ou à ses collègues <input type="checkbox"/>	Hésite parfois à demander des explications, à mettre à profit l'expérience des autres <input type="checkbox"/>	Préfère ne pas faire plutôt que de questionner plusieurs fois son responsable ou ses collègues <input type="checkbox"/>	Ne pose pas de questions, même si la consigne n'est pas comprise. Peur de dire « je ne sais pas » qui conduit à des erreurs <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : **OUI**

NON

Commentaires
