

POMME DE TERRE

Tri

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ

Pour la récolte, les postes sensibles de conducteur d'arracheuse et conducteur de benne sont le plus généralement tenus par le personnel permanent et/ou

le chef d'exploitation.

Des saisonniers sont embauchés pour les opérations de tri. Mais le recours à cette main d'œuvre est

limité : on peut estimer qu'une équipe de 5 à 6 personnes est suffisante pour une surface de production de 100 hectares (environ 5000 tonnes).

EXIGENCES LIÉES À L'ACTIVITÉ

Le triage s'opère à la table de visite, généralement organisée sur la base de 6 postes de tri. L'un des six salariés gère la vitesse/quantité de pommes de terre arrivant sur le tapis. Le travail est relativement simple.

Les trieurs doivent éliminer les pommes de terre :

- malades, avec traces de pourriture, gale, etc...
- blessées, coupées
- vertes, déformées, trop grosses (plus de 75 mm de diamètre)

Ils doivent, par ailleurs, extraire tous les corps étrangers : fanes, cailloux, mottes de terre, pièces métalliques...

Le tri s'effectue par étapes : dégrossissage en tête de tapis, finition en fin de tapis.

Une équipe de 6 personnes trie en moyenne entre 200 et 300 tonnes/jour. En général, une personne est affectée au contrôle du chantier de tri (qualité de tri, mais aussi contrôle technique de l'installation). La qualité (sévérité) du tri dépend des consignes données par le chef de chantier (le producteur) : celles-ci sont très largement tributaires des conditions de vente. D'une façon générale, les cahiers des charges auxquels sont de plus en plus soumis les producteurs,

impliquent davantage les salariés dans un travail qualitativement exigeant.

Les qualités demandées sont :

- **Disponibilité** : le fonctionnement du chantier de tri est tributaire du rythme d'arrachage. Celui-ci varie en fonction des conditions météorologiques et au cours d'une même journée en fonction de l'organisation du chantier et de la coordination arrachage / transport / alimentation de la table de visite. Ces variations entraînent des arrêts de tri ou des modifications des horaires de travail. La disponibilité des opérateurs est donc indispensable.
- **Vigilance** : capacité à maintenir l'attention nécessaire à une sélection correcte tout au long de la journée
- **Rapidité** : la vitesse de passage des pommes de terre est élevée, même si elle peut être autoréglée par l'un des salariés. Cette capacité d'auto-régulation est souvent limitée par la pression exercée par le producteur ou le chef de chantier.
- **Gestuelle** : bonne coordination des deux mains nécessaire : obligation d'intervenir simultanément sur des éléments mouvants, en l'absence de repères fixes.

A ces exigences de base, les producteurs ajoutent, selon leur expérience ou leurs préoccupations :

- une sensibilisation à l'environnement du poste de travail (chaîne d'approvisionnement et d'évacuation) : les salariés doivent être capables de déceler toutes les anomalies de fonctionnement. Bruits anormaux, décalages des tapis, tapis qui chauffent, chutes de pommes de terre... et d'alerter voire, le cas échéant, de pratiquer l'arrêt d'urgence.
- dans le même esprit, le salarié doit être capable d'alerter en cas de taux important de maladie (pourrissement) ou de pommes de terre coupées (permettant ainsi une intervention rapide auprès du conducteur d'arracheuse).

Les normes de qualité imposées aux producteurs, qu'il s'agisse de production en frais, pour le plant, ou pour la transformation (industrie), font de cette fonction triage une fonction sensible, au même titre que les fonctions d'arrachage, transport ou stockage.

D'où l'importance de l'appropriation par les salariés de ces normes qualité.



POMME DE TERRE

Tri

 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				
Qualité de repérage des produits et corps étrangers à éliminer	Adaptation immédiate aux consignes. Travail soigneux <input type="checkbox"/>	Travail correct. Quelques dérives vite corrigées <input type="checkbox"/>	Vigilance faible. Sélection peu rigoureuse <input type="checkbox"/>	Oublis fréquents. Manque de rigueur <input type="checkbox"/>
Gestes techniques	Travail parfait des deux mains <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Maladresses s'accroissant avec la durée du travail <input type="checkbox"/>	Incapacité à travailler simultanément des deux mains <input type="checkbox"/>
Rythme de travail	Supérieur à la moyenne <input type="checkbox"/>	Rendement conforme à la moyenne <input type="checkbox"/>	Irrégulier, assez fréquemment en dessous de la moyenne <input type="checkbox"/>	Nettement insuffisant. Inférieur au minimum acceptable <input type="checkbox"/>
Prise en compte des objectifs Qualité	Parfaite ; compréhension et comportements adaptés <input type="checkbox"/>	Souci de faire "bien" <input type="checkbox"/>	Conscience faible des incidences économiques <input type="checkbox"/>	Aucune prise en compte. Ni concerné, ni intéressé <input type="checkbox"/>
Sens des responsabilités (fonctionnement de la chaîne)	Responsable. Sait alerter et prendre des initiatives <input type="checkbox"/>	Sait alerter mais prend rarement des initiatives <input type="checkbox"/>	Conscience limitée à son poste de travail. Pas d'initiatives <input type="checkbox"/>	"Je m'en foutiste" aucun intérêt ni sens des responsabilités <input type="checkbox"/>
Disponibilité	Totale. Accepte les contraintes du chantier <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Fréquemment peu disponible. Respect approximatif des contraintes horaires <input type="checkbox"/>	On ne peut compter sur lui <input type="checkbox"/>
Intégration au groupe	Personne coopérative. Excellentes relations <input type="checkbox"/>	Pas de problèmes relationnels <input type="checkbox"/>	Assez peu coopératif. Tendance à s'accrocher ou s'isoler <input type="checkbox"/>	Difficultés relationnelles. Perturbe l'ambiance <input type="checkbox"/>

Activités maîtrisées : OUI NON
Commentaires
