

# GUIDE POUR LES TRAVAILLEURS SAISONNIERS

## ARBORICULTURE FRUITIÈRE



### LA CUEILLETTE DES POMMES

L'essentiel  
et plus encore



santé  
famille  
retraite  
services

# GUIDE POUR LES TRAVAILLEURS SAISONNIERS

## LA CUEILLETTE DES POMMES

*Madame, Monsieur, bienvenue,*

*Vous venez d'être embauché pour la cueillette des pommes.*

*Pour votre employeur, cette campagne de cueillette est l'aboutissement d'une année de travail dans le verger. Une fois cueillis, les fruits devront être vendus dans les meilleures conditions : ceci dépendra de leur qualité et donc **de la qualité de votre travail, de votre efficacité, de votre respect des consignes** mais aussi **des comportements de sécurité que vous adopterez !***

*Ce petit guide a pour but de vous rappeler ce que votre chef d'équipe vous a appris, **mais aussi de vous aider à préserver votre capital santé.***

*Conservez-le précieusement, relisez-le de temps en temps. Notez-y toutes les informations utiles pour votre travail. Utilisez-le pour vous protéger, pour renforcer vos compétences : votre employeur appréciera et vous fera confiance à nouveau.*

*Nous vous souhaitons une bonne cueillette.*

Adresse de l'entreprise



**A qui dois-je m'adresser ?**



*Pour les démarches administratives.*



*Mme, Mr :*

.....

.....

.....

.....

*Chef d'équipe :*

.....

.....

.....

.....

*En cas d'accident*



*Guide appartenant à :*

*Nom :*

*Prénom :*

*Adresse :*

.....

.....

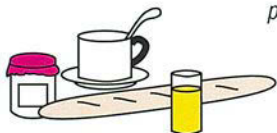
.....



**Comment préparer votre  
journée de cueillette...**



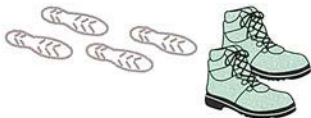
*Pour éviter le coup de pompe de 11h :  
prendre un solide petit déjeuner.*



*S'équiper de vêtements contre la pluie,  
le froid, la chaleur et pour se protéger  
des insectes.*



*Pour prévenir les glissades : prendre des chaussures  
avec des semelles antidérapantes qui tiennent  
les chevilles. Bien les lacer.*





- Arrivée** | *Ne pas encombrer les voies de passage et la route.  
Eteindre les phares en arrivant sur le parking.  
Vérouiller les portes  
Ne pas laisser d'objets de valeur.*
- Départ** | *Attention lorsque vous quittez la parcelle avec  
votre véhicule.*





*Quels sont mes outils pour cueillir ?*



*1 La caisse*

*2 Le panier de cueille*

*3 Le picking bag*

*4 Le traîneau, la luge*

*5 L'échelle*

*6 Le palox*

*7 La plate forme*



Blessures aux yeux

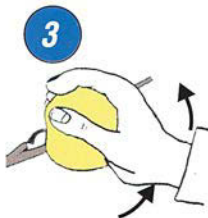
## LE GESTE POUR CUEILLIR



**1.** Je ne tire pas sur le fruit.



**2.** J'enveloppe le fruit avec la paume de la main et le bascule vers le haut jusqu'au détachement de la queue (pédoncule).

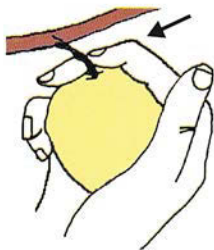


Surtout ne pas presser avec les doigts.

Le petit rameau de support du fruit  
**NE DOIT PAS SE DÉTACHER DE L'ARBRE.**

## LE GESTE POUR CUEILLIR

Si le détachement du pédoncule est difficile, pousser avec le bout de l'index à la jointure du pédoncule et du rameau.



**3. Un seul fruit dans la main.**  
Eviter de stocker plusieurs fruits dans la main.

Certaines variétés, la Golden par exemple, "marquent" très facilement si on les serre ou on les choque



**4. Sur une "grappe", je commence par les fruits du dessus.**



## LE GESTE POUR CUEILLIR

5. Sur un rameau souple, je le maintiens avec **une main**, je cueille de l'autre.



Ne cueillez pas du bout des doigts, mais avec le fruit enveloppé dans la paume. Attention aux ongles longs.

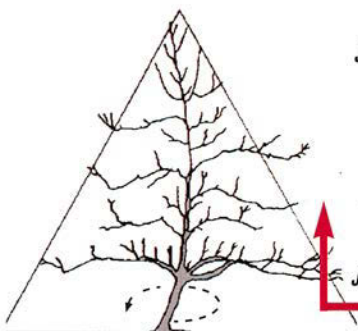
6. Je ne laisse pas tomber les fruits dans le picking bag ou le panier de cueille. J'évite les chocs. Je les pose délicatement.

7. Je remplis correctement le picking bag ou le panier de cueille je ne dépasse pas le bord supérieur.

Les fruits vont tomber et moi aussi je risque de me "casser la figure".



## L'ATTAQUE DE L'ARBRE



### Règle 1

*J'attaque l'arbre par le bas.*

*Je travaille niveau par niveau. Je contrôle que je n'oublie pas de fruits.*

*Je remonte progressivement.*

*Un fruit qui tombe du haut de l'arbre va meurtrir dix autres fruits (ou plus).*

### Règle 2

*Au sol, sur le traîneau ou sur l'échelle, je cueille jusqu'au moment où je ne peux plus faire basculer le fruit vers le haut pour le détacher.*

### Règle 3

*J'approche l'échelle ou le traîneau le plus près possible de l'arbre.*

- Je ne heurte pas violemment l'arbre avec l'échelle.
- Je fais attention à ne pas casser de branches, à ne pas faire tomber de fruits.

**NON** : Pas d'acrobaties.





**Comment se sert-on  
d'un traîneau ?**



1. Vérifier la stabilité du traîneau.
2. Monter et descendre face à la plate forme du traîneau.
3. Utiliser la marche du traîneau.
4. Ne pas surcharger la caisse de cueille.



## POUR LE DÉPLACER





**Comment se sert-on  
d'une échelle ?**



**Vérifier :**

1. les points d'appui au sol
2. la pente de l'échelle
3. le verrouillage de l'escabeau ouvert
4. le calage au sol

**Je monte et descends face à  
l'arbre. Je ne surcharge pas  
mon picking bag car il y a  
risque de chute.**





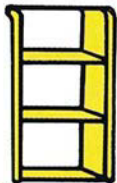
**Comment se sert-on  
d'une plate forme ?**



**1. Respectez les  
consignes  
de  
sécurité  
données  
par le conducteur**



**3. Evitez les  
acrobaties**



**2. Utilisez l'échelle d'accès pour  
monter et descendre**

## DEPOSER LES FRUITS DANS LE PALOX

### UTILISATION DU PANIER DE CUEILLE

#### 1. Le panier est plein

- Je descends de l'échelle ou du traîneau.
- Je défais les cordons et les maintiens entre les doigts.
- Je prends le panier par les poignées et me dirige vers le palox.



#### 2. Je prends appui contre le côté du palox.

- **Je ne pose pas le panier sur le bord du palox : les fruits du fond du panier seraient meurtris par le bois.**
- Je me penche avec le panier au dessus du palox.
- Je fixe ma colonne vertébrale.
- Je bascule le bassin.



## DEPOSER LES FRUITS DANS LE PALOX ■



3. *J'approche le panier vers le bord opposé sans le poser sur le fond du palox ou sur le lit de fruit.*

● *Je lâche doucement les cordons de la jupe, laissant glisser les fruits.*



*J'ai suffisamment avancé mon panier vers le bord opposé du palox pour pouvoir le ramener vers moi en le vidant doucement.*

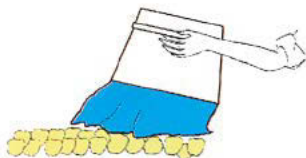


## VIDER LES FRUITS DANS LE PALOX

### 4. Le panier se vide :

Les pommes se déposent doucement sur les autres.

**Je le ramène vers moi pour étaler les pommes régulièrement. "Je ne fais pas de montagne !"**



Attention, pas de feuilles dans le palox !

**5. Je remonte lentement le panier.**  
**Les pommes ne doivent pas tomber !**  
**Je ne dois pas égaliser avec la main.**

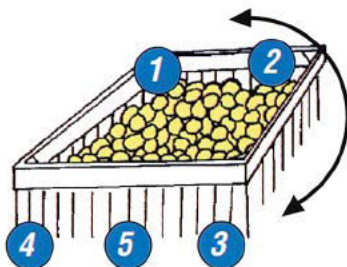
En repartant cueillir, tendez bien la jupe du panier et rattachez les cordons.





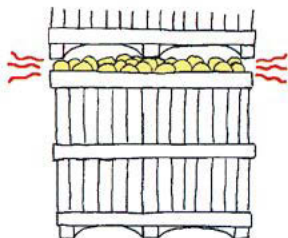
## REEMPLIR LE PALOX ■

Pour remplir le palox :



- Je dépose les fruits **successivement dans chaque coin du palox.**
- Je dépose là où le lit de fruits est le plus bas.
- Je ne fais pas de monticules.
- Je n'égalise pas avec les mains.

Quand le palox est plein, je place au dessus le ticket d'identification ou le "code barre" (**Attention : le placer sous une pomme pour éviter qu'il ne s'envole avec le vent**)



Aucun fruit ne doit dépasser le niveau des planches supérieures.

Si un fruit est **en trop**, je n'essaie pas de le caler à tout prix dans un trou : **je l'enlève.**

## ■ JE CUEILLE "QUALITÉ"

### Qualité



● *Les fruits sont fragiles : je ne les heurte pas, je ne les serre pas avec les doigts, j'ai les ongles courts.*

● *J'élimine les fruits non conformes : fruits tachés, déformés, choqués, hors calibre.*

● *Je ne mets pas de feuilles dans le palox.*

● *Je remplis correctement le panier et le palox.*

● *je dépose les pommes avec soin.*

● *Si je dois cueillir selon un calibre (65, 85...) :*

- *je contrôle de temps en temps avec la boucle de calibrage,*  
- *je me corrige.*

- *je demande à assister au contrôle en station après la cueillette pour améliorer la **qualité** de mon travail.*



*Pensez-y...  
aujourd'hui, c'est la  
qualité qui permet à  
l'entreprise de payer  
votre travail.*

## ■ L'HYGIÈNE COMMENCE AU VERGER

*La sécurité alimentaire de la pomme se joue tout au long de sa durée de vie : cueillette, stockage, emballage, transport, entreposage en magasin etc.*

*Pour éviter sa contamination par des microbes, respectons cette règle simple :*



- *Je me lave les mains à la sortie des toilettes et après les repas*

● *Je ne fume pas  
au dessus des  
palox et des  
paniers de  
cueille*

● *Je ne bois pas, je  
ne mange pas au  
dessus des palox  
ou des paniers de  
cueille*



● *Je ne laisse aucun  
déchet par terre*



*Quel est le code de la route dans le verger ?*



*Quand le tracteur passe dans le rang, se ranger avec son traîneau ou son échelle sur le côté.*



*Faire attention aux matériels manoeuvrant dans les allées.*





## Comment prévenir la fatigue ...



Bonne position



Pensez à ménager  
votre dos :

- 1 Rapprochez vous de la charge
- 2 Pliez les jambes et fixer la colonne vertébrale
- 3 Poussez sur les jambes et garder les bras tendus

Mauvaise position



Pensez à entretenir vos forces.



## LES HORAIRES



*MATIN :*

*APRÈS MIDI :*

● *Avez-vous bien fourni ? :*

- *Fiche individuelle d'état civil.*
- *Carte d'immatriculation à la Sécurité sociale, ou à la M.S.A.*
- *Relevé d'identité bancaire.*
- *Carte de séjour, de résidence avec autorisation de travail (travailleurs étrangers).*
- *Carte d'inscription ANPE*

# J'ENREGISTRE MA PRODUCTION

## AOÛT

| <i>matin</i> | <i>après-midi</i> | <i>matin</i> | <i>après-midi</i> |
|--------------|-------------------|--------------|-------------------|
| 1            |                   | 16           |                   |
| 2            |                   | 17           |                   |
| 3            |                   | 18           |                   |
| 4            |                   | 19           |                   |
| 5            |                   | 20           |                   |
| 6            |                   | 21           |                   |
| 7            |                   | 22           |                   |
| 8            |                   | 23           |                   |
| 9            |                   | 24           |                   |
| 10           |                   | 25           |                   |
| 11           |                   | 26           |                   |
| 12           |                   | 27           |                   |
| 13           |                   | 28           |                   |
| 14           |                   | 29           |                   |
| 15           |                   | 30           |                   |
|              |                   | 31           |                   |

## SEPTEMBRE

| <i>matin</i> | <i>après-midi</i> | <i>matin</i> | <i>après-midi</i> |
|--------------|-------------------|--------------|-------------------|
| 1            |                   | 16           |                   |
| 2            |                   | 17           |                   |
| 3            |                   | 18           |                   |
| 4            |                   | 19           |                   |
| 5            |                   | 20           |                   |
| 6            |                   | 21           |                   |
| 7            |                   | 22           |                   |
| 8            |                   | 23           |                   |
| 9            |                   | 24           |                   |
| 10           |                   | 25           |                   |
| 11           |                   | 26           |                   |
| 12           |                   | 27           |                   |
| 13           |                   | 28           |                   |
| 14           |                   | 29           |                   |
| 15           |                   | 30           |                   |





## OCTOBRE

| <i>matin</i> |  | <i>après-midi</i> |  |
|--------------|--|-------------------|--|
| 1            |  | 16                |  |
| 2            |  | 17                |  |
| 3            |  | 18                |  |
| 4            |  | 19                |  |
| 5            |  | 20                |  |
| 6            |  | 21                |  |
| 7            |  | 22                |  |
| 8            |  | 23                |  |
| 9            |  | 24                |  |
| 10           |  | 25                |  |
| 11           |  | 26                |  |
| 12           |  | 27                |  |
| 13           |  | 28                |  |
| 14           |  | 29                |  |
| 15           |  | 30                |  |
|              |  | 31                |  |

## NOVEMBRE

| <i>matin</i> |  | <i>après-midi</i> |  |
|--------------|--|-------------------|--|
| 1            |  | 16                |  |
| 2            |  | 17                |  |
| 3            |  | 18                |  |
| 4            |  | 19                |  |
| 5            |  | 20                |  |
| 6            |  | 21                |  |
| 7            |  | 22                |  |
| 8            |  | 23                |  |
| 9            |  | 24                |  |
| 10           |  | 25                |  |
| 11           |  | 26                |  |
| 12           |  | 27                |  |
| 13           |  | 28                |  |
| 14           |  | 29                |  |
| 15           |  | 30                |  |

## LES ENTREPRISES PERFORMANTES RECHERCHENT DES SALARIÉS QUALIFIÉS.



*Travailleurs saisonniers,*

*Vous pouvez devenir des OUVRIERS QUALIFIÉS en arboriculture fruitière, augmenter vos chances d'être employés la plus grande partie de l'année.*

## RENSEIGNEZ-VOUS SUR LE PARCOURS DE FORMATION- QUALIFICATION EN ARBORICULTURE FRUITIÈRE.

- auprès de votre employeur
- auprès du FAFSEA ou de Mission Arbo-FAFSEA à CARCASSONNE (tel 68 25 86 33).

Il s'agit de formations qualifiantes. Un passeport personnel pour l'emploi vous est délivré par des professionnels qui ont validé vos compétences.

## **FNPF**

---

La Fédération Nationale des Producteurs de Fruits, association spécialisée de la FNSEA, fédère une cinquantaine d'antennes départementales qui rassemblent les producteurs de fruits. Tous les secteurs de produits y sont représentés.

Pour situer l'importance du secteur, il faut savoir qu'il emploie 250 000 personnes. Ainsi, les fruits et légumes représentent en moyenne 43 milliards de francs au stade production, soit plus de 13 % de la valeur des livraisons agricoles.

La FNPF est impliquée tant sur le plan économique que sur le plan syndical et mutualiste, pour mieux maîtriser le développement du secteur. Elle est tout particulièrement engagée dans des actions de formation dont l'objet essentiel est l'obtention de meilleures conditions de travail.

La FNPF est une force de négociation, de persuasion face aux pouvoirs publics. C'est l'interlocuteur privilégié sur tous les dossiers qui engagent l'avenir du secteur fruitier.





*La Mutualité Sociale Agricole assure, l'ensemble de la protection sociale des ressortissants de l'Agriculture. Ce que l'on sait moins, c'est que la MSA est chargée de la Prévention des risques professionnels et des maladies professionnelles des salariés agricoles et depuis le 01 avril 2002 de celle des exploitants.*

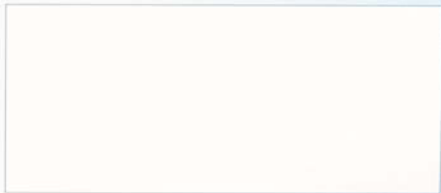
*Pour assurer cette mission, un réseau de 250 conseillers de prévention répartis dans les caisses départementales propose une assistance et un conseil aux entreprises agricoles.*

**Ils travaillent avec vous à :**

- ***l'information et la formation des hommes***
- ***la conception et l'installation des matériels***
- ***l'amélioration des modes opératoires et des conditions de travail en général.***

*Leur objectif est de faire entrer la sécurité dans l'entreprise à tous les niveaux de responsabilité et dans l'ensemble du travail de chacun.*

*Adressez-vous à votre caisse de MSA, Service Prévention des Risques Professionnels.*



L'essentiel  
et plus encore



**Fédération Nationale  
des Producteurs de Fruits**



**Fonds National d'Assurance Formation  
des Salariés des Exploitations  
et Entreprises Agricoles**

**Fonds d'Action Sociale pour  
les Travailleurs Immigrés**



*Conception : Marc VIEL (MSA 49) - Philippe LHERBIER (Socio-Technique-Systems).*

*Nous remercions les professionnels qui nous ont aidé  
à la réalisation de cette brochure.*

*Edité par :*

*La Caisse Centrale de la Mutualité Sociale Agricole  
Département Prévention des Risques Professionnels  
Les Mercuriales  
40, rue Jean Jaurès  
93547 Bagnolet cedex*