La cueillette des fraises

Guide pour les travailleurs saisonniers

BIENVENUE !

Vous venez d'être embauché pour la cueillette des fraises.
Pour votre employeur, cette campagne de cueillette est l'aboutissement d'une année de travail.
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 objet 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 faire le point sur votre sécurité et pour renforcer vos compétences.

Nous vous souhaitons une bonne cueillette.

SOMMAIRE

A qui dois-je m'adresser ? 4

Que faire en cas d'accident ? 5

Comment préparer sa journée de travail? 6

Le chantier de récolte 8

La cueillette 10

Consignes d'hygiène 15

Comment prévenir la fatigue ? 16

À QUI DOIS-JE M'ADRESSER ?

Chef d'exploitation

.....

.....

Chef d'équipe

.....

.....

En cas d'accident... SECOURISTES

.....

.....

N° unique européen **112**

SAMU **15**

QUE FAIRE EN CAS D'ACCIDENT ?

- **Je préviens les secouristes et/ou mon responsable**
- **J'alerte les secours en précisant :**
  - le lieu de l'accident
  - la nature de l'accident
  - le nombre de victimes
  - l'état apparent des victimes (type de blessures)
- **Je ne raccroche pas en premier !** J'attends les instructions.
- **Je facilite l'arrivée et le travail des secours**

En cas d'incendie **18**

En cas d'accident de la route **17**

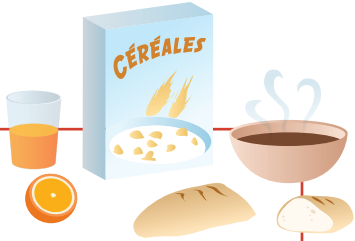
En cas d'intoxication par produit, je contacte le Centre Antipoison le plus proche.

La tenue de travail

- **Pour prévenir les risques d'insolation et de coups de soleil :**
  - Je prévois un tee-shirt en coton et une casquette ou un chapeau.
  - Je me protège la peau avec de la crème anti-UV (protection minimale : indice de protection 20).
  - Je prévois une bouteille d'eau.

- **Je prévois les changements de temps.**

- **20% des accidents sont liés à des chutes. Pour les prévenir :**
  - Je prévois des chaussures lacées qui tiennent bien aux pieds.



- **Je prends un solide petit déjeuner.**

Je me rends sur le lieu de travail

- **À l'aller**
  - Je connais l'heure d'embauche : je prévois un temps suffisant pour effectuer le trajet.
  - Je respecte le code de la route (50 km/h maxi dans les traversées de villages).
  - La fatigue au volant est source d'accidents : un temps de récupération est important.

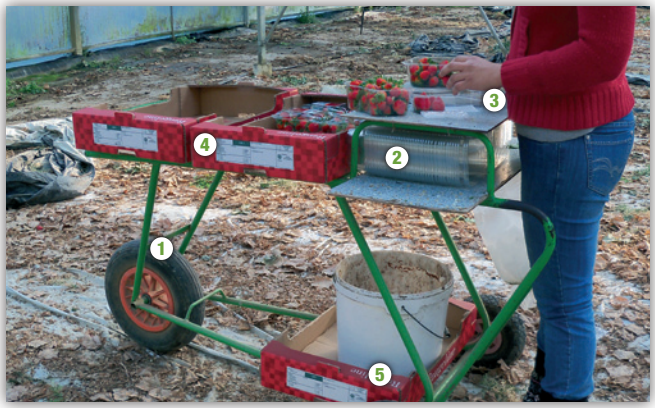
- **En arrivant sur le chantier**
  - Je gare mon véhicule de manière à ne pas gêner la circulation des engins agricoles et des usagers de la route. Pour faciliter mon départ, je pense au stationnement ordonné.

- **Déplacements entre deux chantiers**
  - Pour éviter les accrochages en véhicules, les voitures peuvent se suivre en convoi, avec en tête le chef d'équipe.
  - Pas de dépassement intempestif, vitesse limitée. Je veille à réduire ma vitesse sur les chemins d'accès aux parcelles.

- **Au départ du chantier**
  - Je suis attentif aux autres véhicules.
  - J'enregistre bien le lieu de rendez-vous du lendemain.

Des outils pour cueillir en production de fraises hors sol

1 Chariot de récolte
2 Barquettes
3 Balance
4 Plateaux
5 Seau à déchets



Des outils pour cueillir en production de fraises de pleine terre

1 Plateau

2 Porte-plateau

Cueillir, c'est savoir choisir le bon fruit

La **coloration de récolte** peut être différente en fonction des variétés, du climat et de l'époque de commercialisation.

Ex. : La variété Gariguette est une fraise rouge, la Ciflorette est rouge-orangée.

Toutes les fraises ne sont pas mûres en même temps !

- **Bien récolter c'est choisir les fruits ayant atteint le bon stade de maturité.**
- **Le chef d'exploitation rappelle régulièrement les consignes pour la cueillette.**

Le choix du fruit à cueillir se fera suivant différents critères :

1. La couleur homogène du fruit

2. Le calibre : fruits petits / gros *(voir calibrette fraise si disponible)*

3. La forme :

Fruit de forme régulière

Fruit légèrement déformé

Fruit très déformé

4. L'état sanitaire visible :

Oïdium

Fruit trop mûr
Fruit blessé
Fruit mâché

Phyllodie

Dégâts de ravageurs

Cueillir, c'est savoir choisir le bon fruit

Selon la facilité de cassure du pédoncule des différentes variétés, il existe 2 gestes de récolte.

- **Pédoncule difficile à casser** *(variétés type Gariguette, Ciflorette)*

– Je saisis la fraise par le pédoncule.
– J'évite de la serrer entre les doigts ou dans la paume. Le pouce et l'index sont juste au dessus de la collerette.
– J'exerce une torsion sur le pédoncule à l'endroit du pincement avec le pouce et l'index, afin de recueillir le fruit dans la main sans le blesser.

☹ **Je ne tire pas sur le fruit !** Je risque de blesser le plant, d'arracher ou de plier la hampe florale.

☹ **Le pédoncule ne doit pas être trop long :** il risque de blesser une autre fraise une fois dans la barquette.

- **Pédoncule très cassant** *(variétés type Ronde)*

– Je prends le fruit au niveau des sépales entre pouce et index.
– J'opère un basculement rapide du fruit sans tirer, afin de recueillir le fruit dans la main sans le blesser.

Un fruit bien récolté doit être entier avec sa collerette de sépales.

☹ **La fraise est un fruit fragile!**
J'évite de stocker plusieurs fruits dans la main : ils seront marqués.

☹ **Attention aux ongles longs** qui risquent de percer la chair du fruit.

Cueillir, c'est savoir déposer

☹ **Je ne jette pas les fruits dans la barquette !**
Je les dépose délicatement sans les serrer, mais en évitant les trous.

☺ Je pose les fraises dans leur position définitive : toute manipulation augmente les risques de meurtrissures.

La barquette terminée doit avoir un aspect ordonné.

Les fruits sont lités et non dressés pour éviter qu'ils soient écrasés par le couvercle de la barquette ou par le plateau supérieur.

Le poids de la barquette doit (dans la mesure du possible) être vérifié avant de reloger celle-ci dans un plateau.

L'hygiène commence à la parcelle...

La sécurité alimentaire de la fraise se joue tout au long de sa durée de vie : lors de la cueillette, du stockage, du transport, de l'entreposage en magasin…
Pour éviter toute contamination, respectons quelques règles d'hygiène simples :

- **Je me lave les mains à chaque retour au poste de travail** et notamment à la sortie des toilettes, après le repas, après la pause, après avoir fumé.

- **Mes ongles doivent êtres courts** afin de ne pas blesser le fruit, propres et non vernis.

- **Je ne fume pas** sur le poste de travail.

- **Mes cheveux doivent être attachés** et/ou couverts.

- **Toute plaie doit être protégée** par un pansement.

- **Je ne bois pas et ne mange pas** au-dessus des chariots de récolte et sur le poste de travail.

- **Les animaux sont interdits** sur le chantier de récolte.

- **Je pense à ménager mon dos :**
  1. Je me rapproche de la charge.
  2. Je plie les jambes et je fixe la colonne vertébrale.
  3. Je pousse sur mes jambes en gardant les bras tendus.

- **Je pense à entretenir mes forces.**
  Les bouteilles et thermos ne doivent pas être dispersés dans la parcelle et doivent être groupés en un même lieu.

NOTES PERSONNELLES

LES PARTENAIRES…

La Mutualité Sociale Agricole assure l'ensemble de la protection sociale des ressortissants de l'agriculture. Ce que l'on sait moins, c'est qu'elle est chargée de la prévention des risques professionnels et des maladies professionnelles des salariés et des exploitants.

Pour assurer cette mission :

Un réseau de conseillers en prévention propose un service personnalisé basé sur :

- un diagnostic sécurité et des conditions de travail,
- des actions d'informations et de formations professionnelles intégrant la sécurité
- un accompagnement de vos projets : conception de bâtiment, local phytosanitaire, évaluation des risques…

Un réseau de médecins du travail vous propose :

- des consultations médicales adaptées à votre métier,
- des examens complémentaires si des maladies d'origine professionnelle sont suspectées (troubles de l'audition, de la respiration, de la vue…).

Nous remercions les professionnels qui ont aidé à la réalisation de ce guide :

- **Myriam Carmentran-Délias : Chambre d'Agriculture 47**
- **Evelyne Gardes : Vallée du Lot / Silène**
- **Amélie Pascal : Valprim / Rougeline**
- **Caroline Granado : AOPN Fraise**

L'AOPN Fraise (Association d'Organisations de Producteurs Nationale Fraise) est reconnue en tant que telle par Arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche en date du 11 mars 2009. L'AOPN Fraise fédère 40% de la production et regroupe plus de 450 producteurs. Elle a pour objet de pérenniser et développer la production de fraise française en suivant deux axes :

—> l'amélioration de la commercialisation des produits

—> l'amélioration de la production et de la qualité des produits

Contact :
AOPN Fraise – Agropole – Bat. Alphagro – 47931 Agen
Tél. : 05 53 77 22 08

Photos : AOPN Fraise et Amélie Pascal / Rougeline
Création graphique : Alain Compans contact@cemoikilefe.fr

Ce document est disponible
auprès de la MSA de votre département.

santé
famille
retraite
services

Mutualité Sociale Agricole

Prévention des Risques Professionnels
des Salariés Agricoles