



Guide pour les superviseurs de cueillette



Association des
Emballleurs de
Pommes du
Québec



Fédération des producteurs
de pommes du Québec

GESTION
Qualiterra



Table des matières

À venir

Logistique de récolte

IL FAUT :

- ✓ Réduire les meurtrissures lors du transport.
- ✓ Avoir des bennes en bon état (ex. fermes, solides, sans éclisse de bois ou clou, etc.).
- ✓ Préparer et niveler le terrain (trous bouchés et gazon coupé).
- ✓ Ne pas trop remplir les bennes.
- ✓ Transporter et décharger les bennes en douceur.
- ✓ **RÉFRIGÉRER TOUTES LES POMMES CUEILLIES LA MÊME JOURNÉE QUE LA CUEILLETTE.**

Estimer le nombre de bennes nécessaires pour la récolte

ESTIMATION du nombre de bennes nécessaires pour la récolte
(Quantité de pommes par arbre) x (Facteur de densité)
x (Facteur de grosseur)

Taille	Diamètre des pommes		Pommes par benne	Facteur de grosseur
	(po)	(mm)		
64	3 5/8	92	1280	1.4
72	3 1/2	89	1440	1.3
80	3 3/8	84.5	1600	1.2
88	3 1/4	85	1760	1.1
100	3 1/8	79	2000	1
115	3	76	2260	0.9
125	2 7/8	73	2500	0.8
138	2 3/4	70	2760	0.7
150	2 5/8	67	3000	0.6
163	2 1/2	64	3260	0.5
175	2 3/8	60	3500	0.4

Nombre de pommier par acre	Facteur de densité
250	0.13
300	0.16
400	0.2
500	0.25
600	0.3
750	0.38
1000	0.5

Exemple : Un pomiculteur possède un verger de 600 arbres par acre et il y a 40 pommes de calibre 125 par arbre.
 Nombre de bennes = 40 X 0.3 X 0.8
 = 9,6 bennes par acre (~10).

Estimer le nombre de cueilleurs

ESTIMATION du nombre de cueilleurs

(Quantité de bennes à cueillir) x 18*

(Vitesse de cueillette) x (heures travaillées / employé)

** Il y a environ 18 minots par benne*

Vitesse de cueillette par personne

6.75 minots* à l'heure (pommiers nains)

5.45 minots* à l'heure (pommiers semi-nains)

4.75 minots* à l'heure (pommiers standards)

CALCUL

Nombre de minots = 9,6 bennes/acre X 18 = 172,8 minots/acre

Pommiers nains

Nombre d'employés = 172,8 minots ÷ (6,75 minots à l'heure x 8 heure/employé) = 3,2 employés/acre

Pommiers semi-nains

Nombre d'employés = 172,8 minots ÷ (5,45 minots à l'heure x 8 heure/employé) = 4 employés/acre

Pommiers standards

Nombre d'employés = 172,8 minots ÷ (4,75 minots à l'heure x 8 heure/employé) = 4,5 employés/acre

Toutefois, il faut que l'éclaircissage ait été bien fait pour que la distribution des pommes suive une courbe normale. La majorité de la récolte sera du calibre désiré et un faible pourcentage sera beaucoup plus petit ou beaucoup plus gros.

Pommes pas adéquates pour l'entreposage AC

- ✓ Celles qui proviennent de **jeunes pommiers, d'arbres peu chargés et d'arbres taillés sévèrement.**
- ✓ S'il y a moins de **5 pépins par pomme.**
- ✓ Très grosses pommes.
- ✓ Pommes meurtries ou tavelées.
- ✓ Les pommes qui sont demeurées plus de 24h sans réfrigération (à l'extérieur ou dans un bâtiment).

ATTENTION!

- ✓ Il ne faut pas entreposer ensemble les pommes dont la maturité selon les tests à l'iode varie de 3 à 7 avec ceux où la maturité va de 3 à 5 même si on les traite au 1-MCP.
- ✓ **CONSULTEZ VOTRE CONSEILLER EN CAS DE DOUTE !**

Traçabilité

Vous devez apposer sur chaque benne une étiquette avec un numéro de lot standardisé.

	No de producteur			Année récolte			No de lot			
NUMÉRO DE LOT STANDARDISÉ	3	9	9	9	0	6	0	0	0	1
DATE DE RÉCOLTE 25 septembre 2006	NOM DU PRODUCTEUR									
BENNE EN MINOTS DE : 18	Joe Producteur									
VARIÉTÉ : McIntosh										
COMMENTAIRES : nains										

Inscrire tout commentaire pertinent au lot comme le type d'arbre, le nom du cueilleur etc.

ARRÊTEZ de manipuler les pommes **ET** AVERTISSEZ votre superviseur



STOP manipulating apples
AND WARN your supervisor



DEJE de manipular las
manzanas **Y ADVEIERTA**
a su supervisor

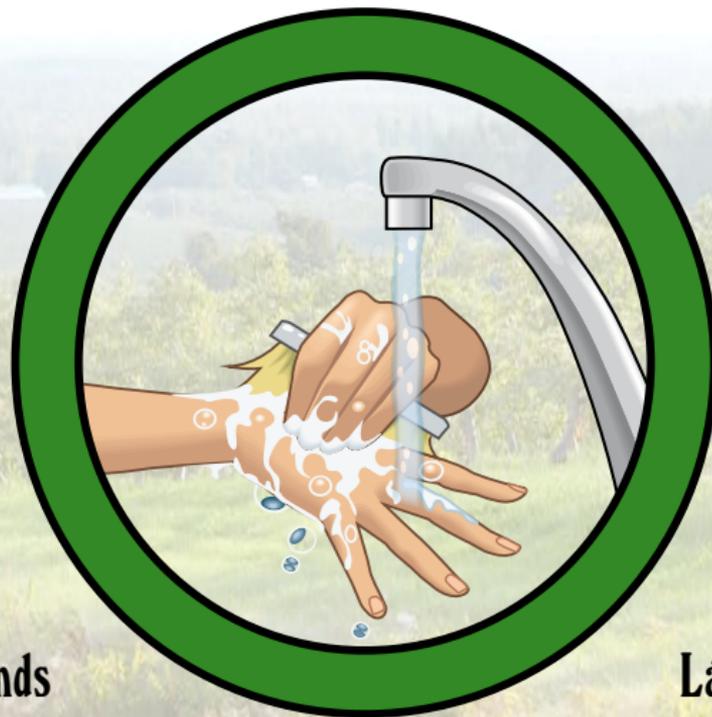
Utiliser la toilette - OBLIGATOIRE



Use Toilet
MANDATORY

Utilice el cuarto de baño
OBLIGATORIO

Lavez vos mains - OBLIGATOIRE



Wash your hands
MANDATORY

Láverse las manos
OBLIGATORIO

Utilisez les **POUBELLES**



Use garbage
CANS

Utilice los
BASUREROS

Ne pas cracher - OBLIGATOIRE



No spitting
MANDATORY

No escupir
OBLIGATORIO

Interdiction de FUMER



No SMOKING
zone

Prohibido
FUMAR

Comment utiliser une ÉCHELLE ?



OUI
YES
SI

Hoe to use a
LADDER ?



NON
NO
NO

Cómo utilizar una
ESCALERA ?

Laissez les effets personnels LOIN des pommes

Leave personal effects FAR from apples

Dejar las pertenencias LEJOS de las manzanas



OUI
YES
SI



NON
NO
NO

HABILLEMENT des cueilleurs

Picker's CLOTHING

VESTIMENTA de los recolectores



Vêtements protecteurs
Protective clothes
Ropa protectora

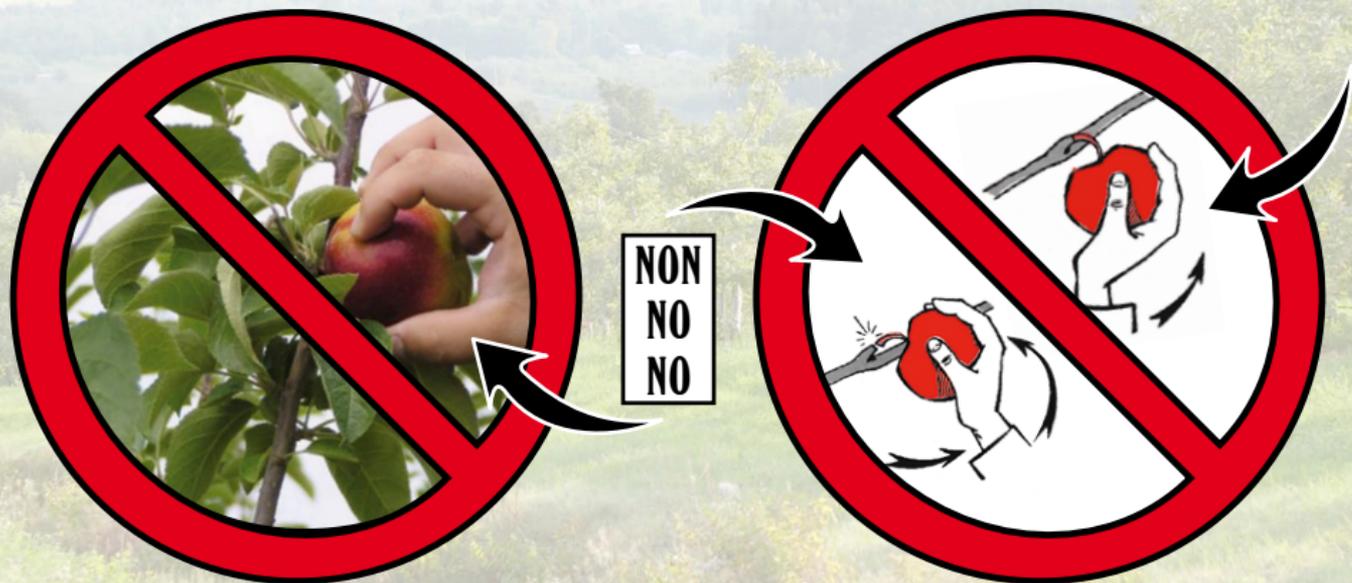
Chapeau
Hat
Sombrero

Chaussures sécuritaires
Protective shoes
Cálzado de seguridad

Comment NE PAS CUEILLIR ?

How NOT to PICK ?

¿Como NO RECOLECTAR ?



Comment CUEILLIR ?

How to PICK ?

¿Como RECOLECTAR ?

OUI
YES
SI



Toujours déposer les pommes DÉLICATEMENT dans les sacs!



Always deposit apples
DELICATELY in bags!

¡ Deposite las manzanas
DELICADAMENTE
en la bolsa!

Hauteur de CHUTE

Height of fall

Altura de caída

AUCUNE TOLÉRANCE

No tolerance

Ninguna tolerancia



Toujours vider les sacs DÉLICATEMENT!



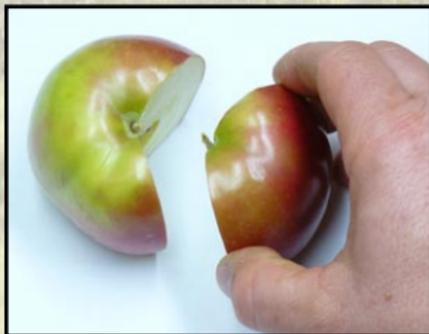
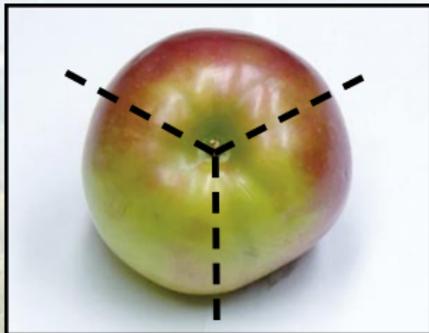
Always empty bags
DELICATELY!

¡ Vacíe las bolsas
DELICADAMENTE !

COLORATION : Quantité de couleur

Quantity of the RED colour

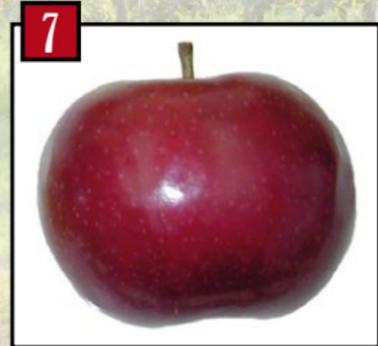
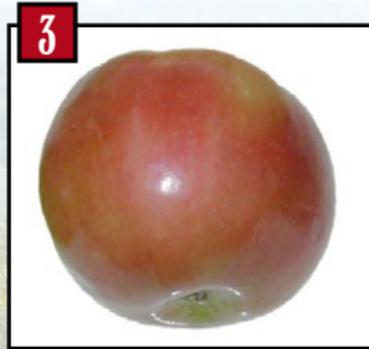
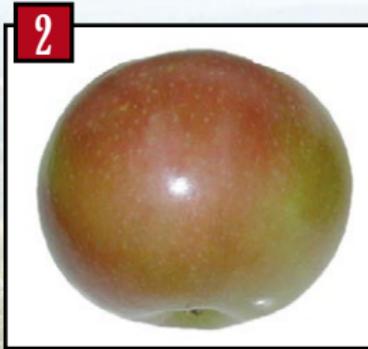
Cantidad de color ROJO



*McIntosh,
Cortland, Spartan,
Empire :*
+ 30 % de la surface du fruit
More than 30% of surface
**30% y más de la
superficie**

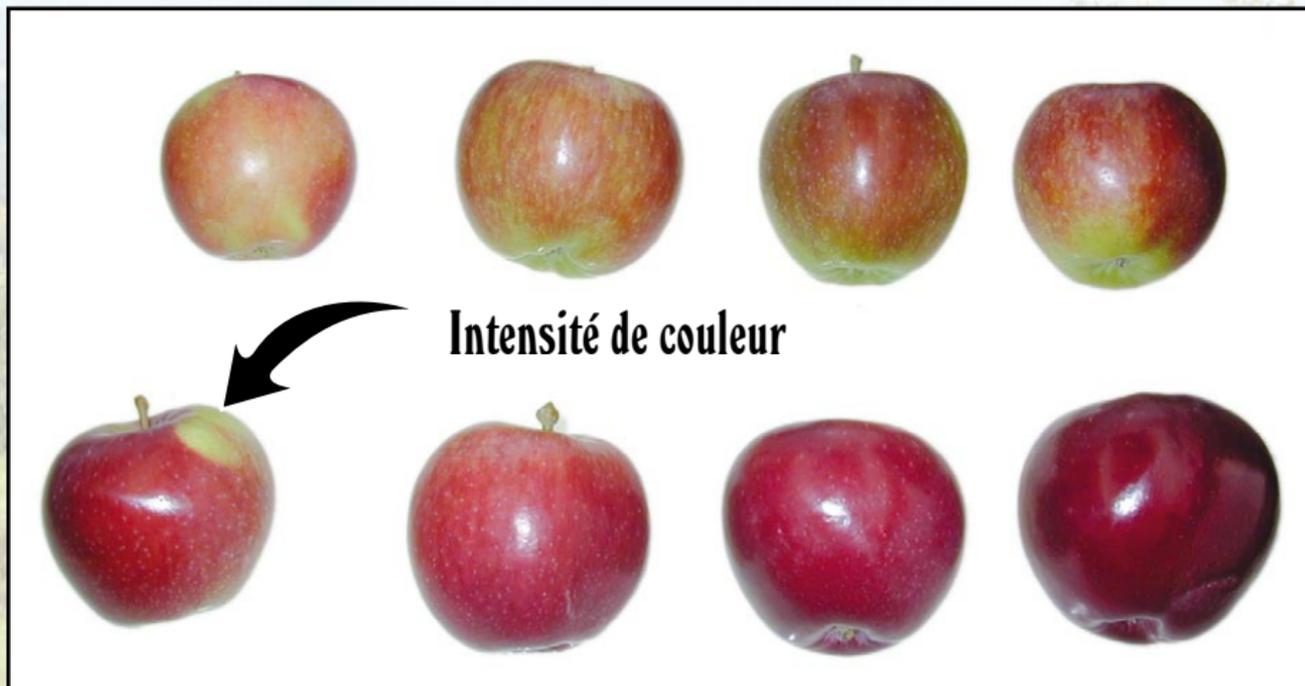
McINTOSH : Intensité de couleur

Color INTENSITY - INTENSIDAD color



SPARTAN : Intensité de couleur

Color INTENSITY - INTENSIDAD color



POURRITURE

Toute pourriture molle est refusée.



Ne **PAS** cueillir

DON'T pick

NO recolectar



**ZÉRO
TOLÉRANCE**

MEURTRISSURES

Les meurtrissures sont les défauts les plus fréquents dans le déclassé des pommes.

REJET lorsque :

- ✓ Sont molles
- ✓ Dont la surface meurtrie mesure chacune **plus de 1/2 pouce** de diamètre.



Ne **PAS** cueillir
DON'T pick
NO recolectar

MEURTRISSURES

Défaut le plus important

The most important defect

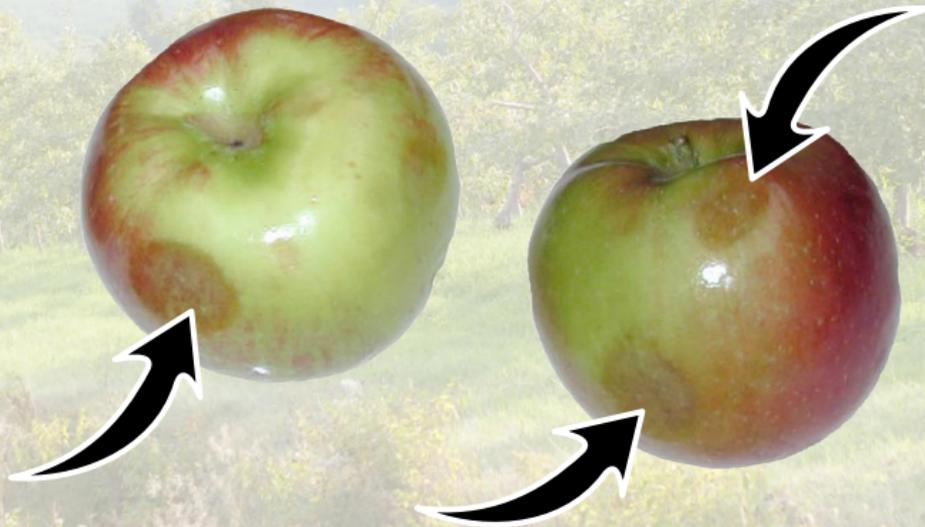
El defecto más importante



Ne **PAS** cueillir

DON'T pick

NO recolectar



MEURTRISSURES

Les cueilleurs doivent déposer délicatement les pommes dans la benne.

Pickers must delicately deposit apples in the ben.

Los recolectores deben depositar delicadamente las manzanas en el volquete.



MEURTRISSURES

Ne roulez pas trop vite sur les chemins de ferme !

Do not drive too fast on the farm!

¡ No ruede demasiado rápidamente sobre los caminos!



**Avez-vous bien gonfler
les pneus ?**

Did you well inflate the tires?

¿ Hinchó bien los neumáticos?



MEURTRISSURES

Les mouvements des cueilleurs
doivent être **DÉLICATS**



« Les pommes sont aussi fragiles
que les oeufs »

As **FRAGILE** as an egg

Tan **FRÁGIL** como un huevo



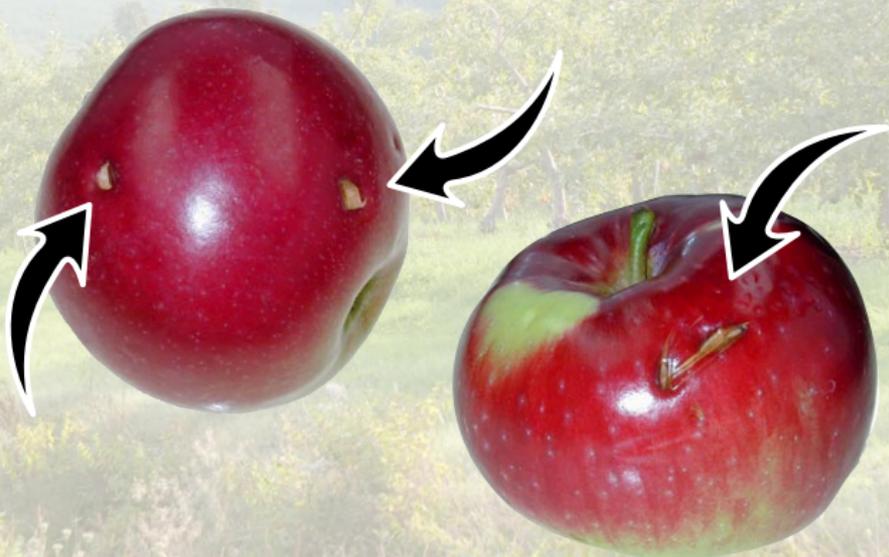
PERFORATIONS DE L'ÉPIDERME

PERFORATED skin - Epidermis PERFORADA

Les pommes sont REJETÉES
lorsque l'épiderme est perforé.



Ne PAS cueillir
DON'T pick
NO recolectar



GRÊLE

HAIL - GRANIZO

Les pommes sont REJETÉES
lorsque l'épiderme est perforé.



L'épiderme N'EST PAS perforé

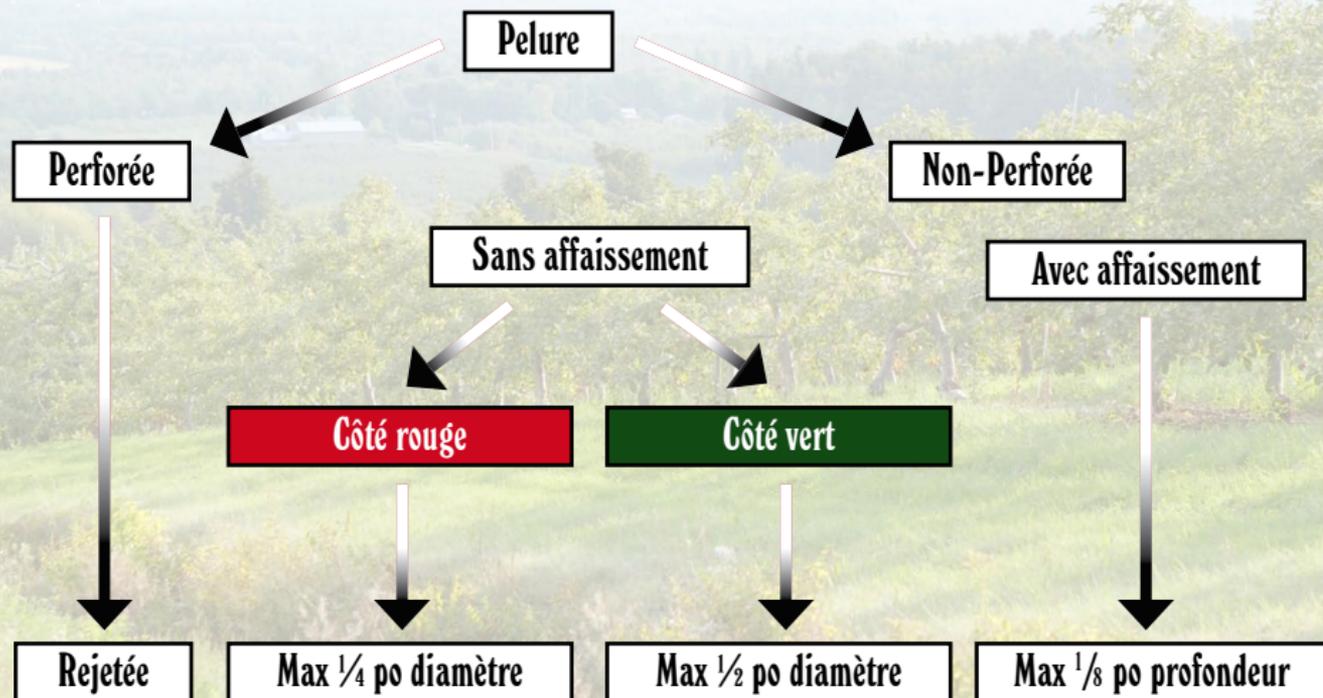
L'épiderme EST perforé



Ne PAS cueillir
DON'T pick
NO recolectar

GRÊLE

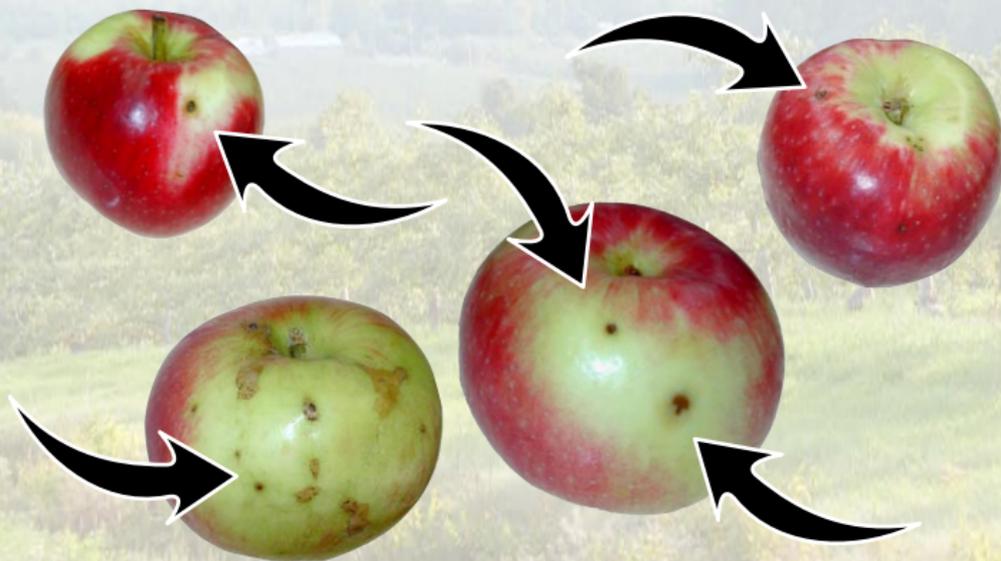
HAIL - GRANIZO



DÉGÂTS D'INSECTES

PIQÛRES d'insectes - Insect BITES

DAÑOS causados por insectos



Ne **PAS** cueillir

DON'T pick

NO recolectar

TAVELURE

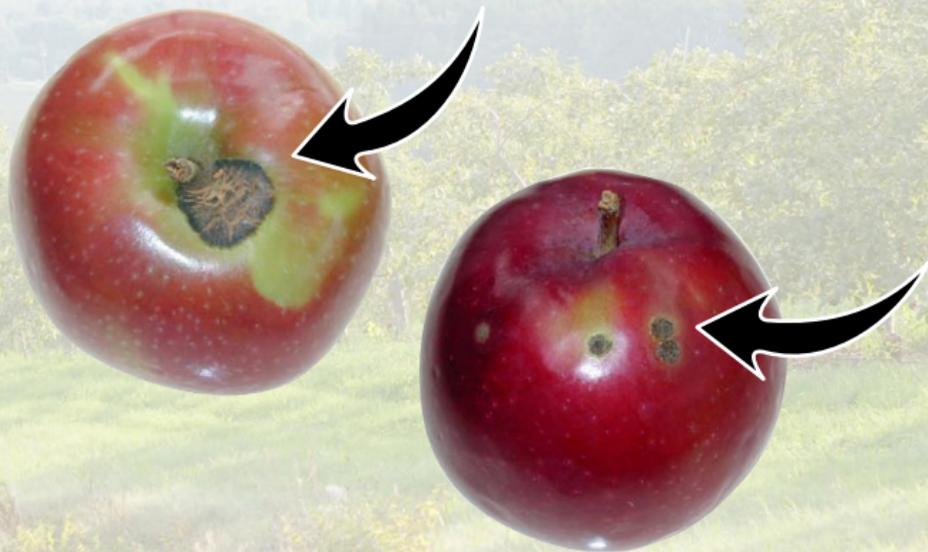
SCAB - MANCHAS



Ne **PAS** cueillir

DON'T pick

NO recolectar



MALFORMATION

DEFORMATION - MALFORMACIÓN



Ne **PAS** cueillir

DON'T pick

NO recolectar

FROTTEMENT DE RAMEAUX

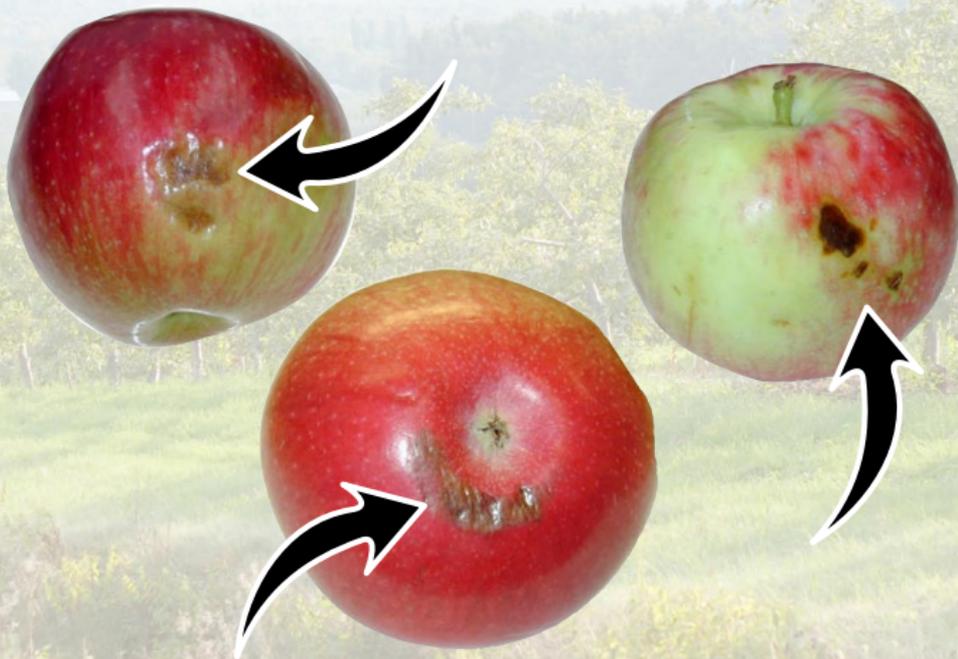
LIMB RUB - FRICCIÓ DE LAS RAMAS



Ne **PAS** cueillir

DON'T pick

NO recolectar



TACHE AMÈRE

BITTER SPOT - MANCHA AMARGA

**ZÉRO
TOLÉRANCE**



Ne PAS cueillir

DON'T pick

NO recolectar

ROUSSISSEMENT

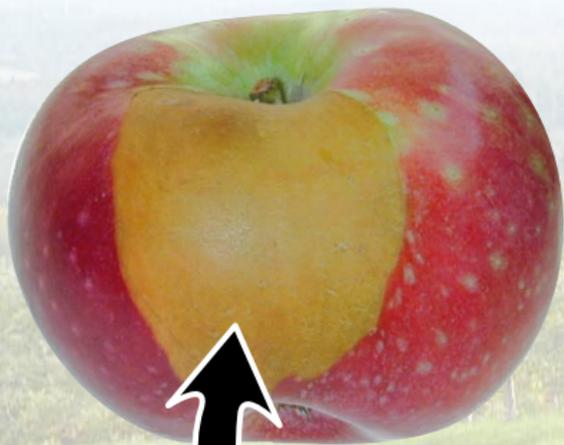
LISSE ET SUPERFICIEL

Accepté



ROUSSISSEMENT LISSE

MAXIMUM : 10 % de la surface



Pommes non conforme



ROUSSISSEMENT

LÉGÈREMENT RUGEUX

1/2 pouce



NON CONFORME

LISSE 10 %



CONFORME

ROUSSISSEMENT

NON CONFORME



CALIBRE minimal

Minimum CALIBER
CALIBRE mínimo



2 ½ po (6,35 cm)
de diamètre

2 ½ in (6,35 cm)
in diameter
(6,35 cm)
de diámetro

Diffusion : FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE POMMES DU QUÉBEC
555 boul. Roland-Therrien, bureau 365, Longueuil J4H 4E7
Tél. : 450 679-0530 • Fax : 450 679-5595
www.lapommeduquebec.ca • Courriel : pommes@upa.qc.ca

Conception : Gestion-Qualiterra inc.

Rédaction : David Chabot, agronome, Bruno Lebois, d.t.a., et Natalia St-Amand,
agronome.

Avec la collaboration de : Doris Bardeles et Monique Royer.

Infographie : Francine Larivée, Direction de la vie syndicale, UPA

Photographies : Gestion-Qualiterra inc.

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec



Ce projet a été réalisé grâce à une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation accordée en vertu du Programme d'appui financier aux regroupements et aux associations de producteurs désignés.



Association des
Emblalleurs de
Pommes du
Québec



Fédération des producteurs
de pommes du Québec

GESTION
Qualiterra

