

Organisation du travail – Aménagement des tâches – **Stockage**

Au sein de l'exploitation, chaque tâche peut faire l'objet de divers aménagements :

- **Techniques** : choix du matériel, aménagement du poste de travail
- **Organisationnels** : choix de méthode de travail, planification
- **Personnels** : expertise, forme physique

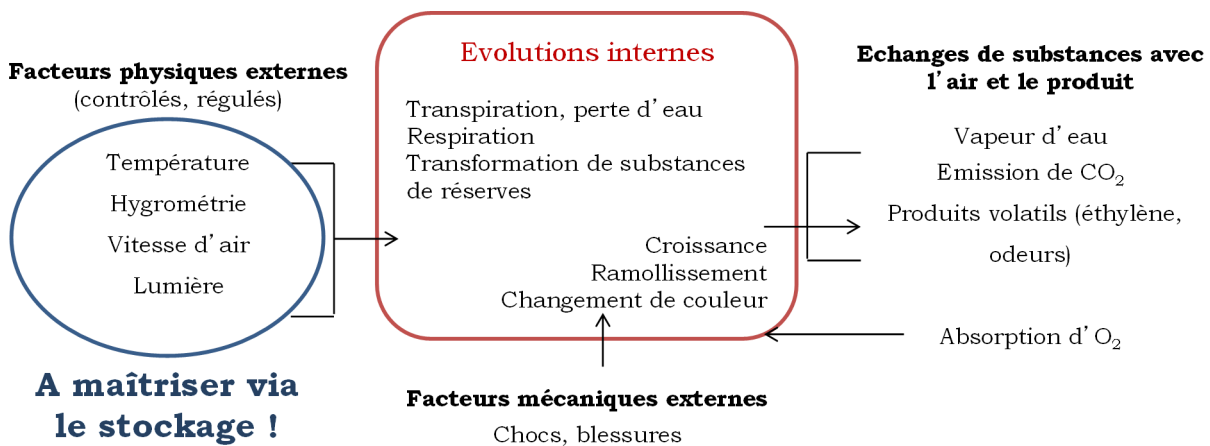
Cette étude porte sur les points suivants :

- | | | |
|----------------|-------------------------|-----------------------------|
| - Pépinière | - Conditionnement | - Déplacements extérieurs |
| - Récolte | - Stockage | - Déplacements intérieurs |
| - Post-récolte | - Nettoyage des déchets | - Chargement - déchargement |
| - Lavage | - Manutention | - Vente |

Conditions de conservation :

Après la récolte, les légumes restent vivants et continuent d'évoluer. Or, leurs besoins et réactions sont très variables d'une espèce à l'autre. C'est pour cette raison que les conditions de stockage sont importantes.

Facteurs externes modifiant le produit :



Les **types et conditions de stockage** sont variés pour répondre aux besoins de chaque espèce :

- Local isolé
- Chambres froides (jusqu'à 5 différentes, suivant les niveaux de température et d'hygrométrie)
- Cave
- Local chauffé
- Silo (intérieur ou extérieur)
- Hangar



Le maraîcher diversifié peut difficilement assurer les conditions de stockage optimales pour tous les légumes qu'il produit en même temps. Des compromis doivent être faits en fonction du nombre de zones de stockage.

Contact : Biopousses 40 bis rue du 30 juillet 1944 - 50660 LINGREVILLE

02 14 15 83 11 - biopousses@gmail.com - biopousses.over-blog.com

Organisation du travail – Aménagement des tâches – **Stockage**

Le minimum nécessaire pour un **stockage polyvalent** comprend 3 locaux différents :

- Une cave ou un local bien isolé pour un espace frais, mais > 8°C
- Un local chauffé entre 10 et 15°C
- Une chambre froide : température < 6°C et hygrométrie > 80%

Stockage en chambre froide :



Outre une bonne conservation des légumes, la chambre froide présente de nombreux avantages en donnant la possibilité :

- de **récolter au moment opportun** plutôt qu'au dernier instant
- de **grouper les récoltes** pour les jours à venir
- de **conserver les invendus** jusqu'à la vente suivante.

Attention !

- Les chambres froides font l'objet d'obligations réglementaires (se référer à la législation correspondante)
- L'exposition à des températures inférieures à 5°C présente des risques pour la santé, quelle que soit la durée d'exposition. Des gants ou vêtements supplémentaires peuvent être mis à disposition à l'entrée de la chambre froide.

Astuce : Les chambres froides libèrent de la chaleur vers l'extérieur. Elles peuvent donc être couplées au local chauffé pour réaliser des économies.

Prix indicatif : à partir de 3 000€

Aménagement des locaux

Volumes : Prévoir de grands espaces suffisants pour le stockage ($\approx 3 \text{ m}^2/\text{t}$ de légumes racine) **ET** pour la circulation. L'utilisation d'un gerbeur permet de rentabiliser l'espace en stockant en hauteur.



Accessibilité :

- Prévoir un éclairage suffisant pour circuler, mais aussi pour vérifier l'état des légumes
- Eviter tout changement de niveau, et maintenir des espaces pour la circulation
- Mettre des portes faciles à manipuler

Manutention : Pour une manutention manuelle, il est préférable de stocker à une hauteur comprise entre le niveau des genoux et des épaules (> 45cm sur des bancs ou des palettes empilées).

Ce conseil ne peut pas toujours être suivi en raison du manque d'espace, mais devrait l'être quand la taille des locaux ou une baisse des volumes le permettent.

Contact : Biopousses 40 bis rue du 30 juillet 1944 - 50660 LINGREVILLE

02 14 15 83 11 - biopousses@gmail.com - biopousses.over-blog.com

Organisation du travail – Aménagement des tâches – **Stockage**

Stockage des courges et oignons :



Les courges et bulbes secs peuvent être **stockés sur des plateaux ou clayettes sur des étagères**.

Le contrôle et le tri des produits pendant leur conservation se font alors plus facilement, en sortant un plateau après l'autre, sans avoir à dépiler/remplir les caisses.

Par ailleurs, ce mode de stockage améliore la **ventilation** et limite les risques de contamination.

Rangement et organisation

La **recherche** d'un légume précis nécessite parfois de dépiler les caisses, ou de se contorsionner pour regarder entre les lattes.

Astuce : Incrire l'espèce sur une feuille, et la plier à cheval sur un montant de la caisse.

Des **confusions** sont possibles sur les dates de récolte ou de retour de marché de certaines piles.

Astuce : Organiser les espaces de rangement en piles séparées, ou compléter les étiquettes sur les caisses pour faciliter la gestion de l'écoulement.

Caisses vides

L'accès aux caisses vides doit être rapide, depuis l'extérieur, comme depuis le local. En effet, le maraîcher va très régulièrement chercher des caisses (avant les récoltes, lors du reconditionnement) ou en ranger (après le reconditionnement, en retour de vente). L'idéal est donc de les placer dans une salle, ou sous un appentis donnant à la fois sur l'extérieur et sur le local.

Contact : Biopousses 40 bis rue du 30 juillet 1944 - 50660 LINGREVILLE

02 14 15 83 11 - biopousses@gmail.com - biopousses.over-blog.com