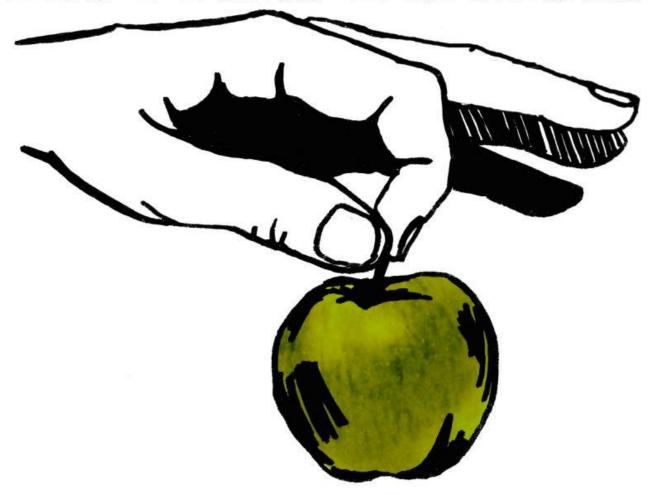
Les Fruits Défendus



Guide de cueillette

Version juin 2019

(514) 360-8566 Santropol Roulant, 111 rue Roy est, Montréal (QC) H2W 1M1 Les chefs de cueillette incarnent Les Fruits défendus auprès du public, n'oubliez pas que vos actions comme vos paroles reflètent les valeurs du projet.



Les Fruits Défendus, 2019

© 2019 par le collectif **Les Fruits Défendus**. Le Guide de Cueillette est mis à disposition selon les termes de la licence *Creative Commons Attribution - Partage* dans les mêmes Conditions *3.0 International (CC BY-SA)*. Cette licence vous permet de retravailler, modifier et utiliser le présent document pour toutes fins utiles, à condition que vous citiez en bonne et due forme **Les Fruits Défendus** et que vous autorisiez également l'usage des nouveaux documents produits selon les mêmes termes. Pour voir une copie de cette licence, visitez http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/ (en anglais seulement).

Table des Matières

A)	Aller chercher l'équipement et le transporter sur le lieu de la récolte	4		
B)	Se préparer pour la récolte	7		
C)	Accueillir les bénévoles	9		
D)	Comment cueillir et entreposer les fruits	12		
E)	Superviser la cueillette et séparer la récolte	15		
F)	Que faire dans les situations épineuses ?	17		
G)	Livrer les fruits au point de chute	19		
H)	Rapportez l'équipement au site d'entreposage et rangez-le tel que vous l'avez trouvé	19		
I)	Rentrer les données de la cueillette dans Saskatoon	20		
J)	Qu'est-ce qui suit ?	28		
Annexe #1: Information sécurité-vélo				
Annexe #2: Utilisation sécuritaire de l'échelle				
Annexe #3: Informations Complémentaires – Santé et Sécurité				
Annexe 5: Coordonnées des membres de l'équipe des Fruits défendus				

^{*}L'annexe #4 a été déplacé afin de protéger les informations personnelles. Les chef.fe.s de cueillette trouveront ces informations sur les points d'équipement dans l'annexe B sur Saskatoon.

A) Aller chercher l'équipement et le transporter sur le lieu de la récolte

Le jour de la cueillette, votre première étape consiste à aller récupérer le matériel de cueillette à un des points d'équipement que vous avez au préalable choisi. Vous devriez avoir indiqué sur Saskatoon quel point d'équipement vous avez choisi afin de vous assurer qu'aucun.e autre chef.fe de cueillette n'ait prévu d'emprunter le même équipement au même moment.

Veuillez s'il vous plaît consulter l'Annexe B pour trouver une liste de nos points d'équipement cette saison. De plus, il y a des instructions à suivre pour récupérer les équipements selon chaque point qui se trouvent aussi dans l'Annexe B.

Vous pourrez imprimer une copie de la liste du matériel (ci-dessous) à avoir avant chaque cueillette afin de vous assurer que vous n'oublierez rien de nécessaire.

Équipements et outils à amener lors d'une récolte :

Le vélo de Les Fruits Défendus				
La remorque de Les Fruits Défendus				
Échelle pliante				
Le cartable des opérations avec les formulaires de décharge, une carte des voies cyclable, et les dépliants des Fruits défendus (pochette pour mettre tous les document par exemple les feuilles de décharge et les notes sur la cueillette)				
Caisse en bois (pour les grosses cueillettes)				
Deux étuis à crayon qui contiennent :				
	Des stylos			
	Le « hitch » pour attacher la remorque à votre propre vélo si vous n'utilisez pas le vélo des Fruits défendus			
	Ciseaux			
	(2) Balances			
	Outils à vélo/hitch: (1) clé à douille (8, 9, 10mm), collier de serrage, (1) tournevis			
Des gants, des sacs de plastique et des sacs en toile				
(1) Trousse de premiers soins				
Outils	de cueillette, dépendamment des fruits			
	Pôles fixes rouges avec des paniers en toile			
	Pôles extensibles gris avec des paniers en toiles			
	Paniers à fruits sur des pôles avec des poignées en bois			
Les seaux de cueillette en plastiques avec les lanières (pour les accrocher autour du coup des cueilleurs afin d'avoir les mains libres pendant que vous cueillez)				
Un panneau pliant "Les Fruits Défendus" à placer le long du trottoir				
Des sacs et conteneurs avec des poignées pour collecter, peser et transporter les fruits				
Objets	optionnels à apporter :			
	kit de réparation de vélo			
	cadenas et lumières pour le vélo			

Consultez l'Annexe #1 pour les pratiques sécuritaires à adopter en vélo et les instructions pour attacher la remorque à votre vélo (vous pouvez aussi utiliser le vélo des Fruits défendus qui a toujours le « hitch » attaché).

Une fois l'équipement dans la remorque, il ne vous reste plus qu'à enfourcher le vélo et à partir à la rencontre de votre arbre fruitier!

Mémo avant le départ :

Planifiez votre itinéraire à l'avance et prévoyez toujours plus de temps pour faire face aux imprévus.

Prévoyez être sur le site de la cueillette 15 à 20 minutes en avance pour vous donner le temps de préparer l'endroit et pour être sur place avant tout le monde. Vous êtes le/la superviseur.e de la cueillette, il est indispensable pour les propriétaires comme pour les autres cueilleurs.ses qu'aucun.e autre bénévole n'arrive sur place avant vous.

Soyez prêt.e à affronter les conditions météo du jour (ex. : imperméable, crème solaire).

Astuces concernant l'utilisation de la remorque à vélo :

Assurez-vous que le goujon (pin) soit bien attaché, et que le crochet d'attelage (hitch) soit bien enclenché (voir l'Annexe #1 pour un exemple visuel).

Soyez plus prudent.e que d'habitude. Reconnaissez vos limites : quelle est la largeur de la remorque ? Combien de temps me faut-il pour m'arrêter ? Équipé.e de la remorque, vous êtes beaucoup plus large qu'un simple vélo. N'ayez pas peur de prendre de la place!

Considérez que conduire la remorque double le temps de voyagement normal en vélo.

B) Se préparer pour la récolte

La grande majorité des récoltes auxquelles participe Les Fruits Défendus ont lieu dans des espaces résidentiels privés. Nous devons donc de traiter ces propriétés avec le plus grand respect.

Lorsque vous arrivez sur le site de la cueillette, frappez à la porte et présentez-vous. Il se peut que ce soit prévu que personne ne soit présent, assurez-vous tout de même d'avoir frappé, par précaution. Si les propriétaires sont présent.e.s, vous pouvez aussi demander des sacs de vidanges ou un composteur/bac brun pour disposer des fruits tombés/écrasés, des récipients pour leur portion de fruits et une échelle/escabeau (s'il.s/elle.s en ont un.e). Prenez le temps de parler avec les propriétaires, répondez à leurs questions concernant le collectif, soyez poli.e et positif.ve. Vous représentez Les Fruits Défendus, montrez comme nous sommes dégourdi.e.s, organisé.e.s et souriant.e.s!

Étapes de préparation :

- Inspectez l'endroit pour repérer d'éventuels dangers.
- Sortez l'équipement de la remorque.
- Préparez les sacs de vidanges qui serviront à collecter les fruits qui tomberont au sol pendant la cueillette (fruits fraîchement tombés). Veuillez prendre connaissance du tableau ci-dessous pour vous familiariser avec nos « politiques » concernant les fruits tombés.

Fruits tombés

Par mesure de sécurité et d'hygiène, Les Fruits Défendus ne fait don d'aucun fruit ayant été en contact avec le sol. Cette règle s'applique également aux fruits réservés au propriétaire de l'arbre. Le tableau ci-dessous explique les procédures concernant les fruits tombés et pourquoi de telles précautions sont nécessaires.

	Fruits tombés avant la récolte	Fruits tombés pendant la récolte
On les nomme :	« Fruits perdus »	« Fruits fraichement tombés »
Risques :	Peuvent être infectés par la bactérie E. coli. De plus, on ne sait pas depuis combien de	Peuvent être infectés par la bactérie E. coli.
Ce qu'on en fait :	On les composte ou les met dans la poubelle s'il n'y a pas d'option compostage.	On les donne aux bénévoles ou on les composte. Les fruits fraîchement tombés sont bien souvent encore bons, les
		bénévoles peuvent donc décider de les rapporter chez eux à condition qu'ils sachent comment les laver correctement.
Où les met-on?	Dans un sac de vidanges pour le jardin ou dans un bac vert. Cette étape doit avoir lieu avant le début la cueillette.	Dans les sacs prévus pour la collecte des fruits fraîchement tombés.
Peser ou pas peser?	Les fruits perdus ne sont pas pesés, leur poids n'est pas pris en compte dans le calcul saisonnier de l'ensemble des « fruits cueillis ».	Si les bénévoles les prennent, les fruits fraichement tombés sont pesés et leur poids est pris en compte dans le calcul saisonnier de l'ensemble des « fruits cueillis ».

c) Accueillir les bénévoles

Nous insistons : en tant que chef.fe de cueillette, vous devez être le/la premier.ère à arriver sur le terrain afin d'être présent.e pour accueillir les bénévoles. Vous ne pouvez pas être en retard!

La cueillette des fruits est une activité sociale et amusante et une grande partie de votre rôle consiste à faire en sorte que tout le monde se sente bien. En ce sens, accueillez les bénévoles avec le sourire, facilitez les présentations, et placotez un peu (si vous êtes plutôt du genre introverti : pas de panique – en général, tout le monde se met vite au travail et les bénévoles discutent aussi beaucoup entre eux).

Prévenez les bénévoles que la cueillette ne débutera pas tant que l'ensemble des bénévoles soient arrivé.e.s. N'attendez tout de même pas trop longtemps, car certains cueilleurs.ses pourraient simplement ne pas se présenter. On vous recommande de ne pas attendre plus qu'une dizaine de minutes après l'heure convenue de la cueillette par respect pour les personnes ponctuelles.

Si des bénévoles arrivé.e.s en avance s'impatientent et suggèrent de commencer la cueillette, demandez-leur de vous aider à effectuer les préparations nécessaires (ex. : déposer les fruits déjà tombés à terre dans un composteur ou dans les sacs prévus à cet effet; partir à la recherche d'une échelle supplémentaire). Pour cueillir, les bénévoles doivent attendre votre feu vert, veillez à ce que personne ne commence tant que la préparation ne soit terminée.

Assurez-vous que chaque bénévole signe une décharge (ou que les parents signent pour leur.s enfant.s mineur.e.s).

Si un.e ou plusieurs bénévoles manquent à l'appel, vous pouvez le noter dans la base de données à la fin.

Une fois que tou.te.s les bénévoles sont arrivé.e.s, il faut leur transmettre un bon nombre d'informations. Voici une liste de ce que vous devez mentionner!

- "Merci à toutes et tous d'être ici! Les Fruits Défendus cueille et redistribue les fruits montréalais, ils vont donc tomber entre de bonnes mains."
- "On va commencer par nettoyer le terrain de tous les fruits perdus (les fruits tombés à terre préalablement à notre arrivée) et par sécuriser la zone de cueillette. On ne commencera pas la récolte tant que la zone ne sera pas propre et dégagée."

- Offrir des gants et montrer les sacs de vidanges pour collecter les fruits tombés et les débris.
- "Les fruits seront partagés en 3 parts: 1/3 pour le propriétaire de l'arbre (si le cas s'applique); 1/3 à partager entre nous tous; et un 1/3 à rapporter à un organisme bénéficiaire."
- "Nous sommes dans une propriété privée, il faut donc faire très attention de ne rien abîmer pendant la cueillette. Les lieux doivent être traités avec le plus grand respect. Soyez également vigilant :
 - O Prendre note de tout danger potentiel aux abords du site de cueillette, cela inclut les plantes/ le feuillage pour éviter le contact avec un terrain accidenté, des lignes de téléphones/d'électricité, etc.
- "Il faut aussi faire attention de ne pas endommager l'arbre. Il ne faut surtout pas secouer l'arbre, car cela pourrait abîmer les racines et nuire à la production des fruits l'année suivante. Lorsque vous grimpez aux arbres, assurez-vous de ne pas écorcher le tronc et de ne pas briser de branches (même petites)."
 - O Assurez-vous au préalable que le ou la propriétaire d'arbre vous a donné le feu vert pour que les cueilleurs grimpent dans les arbres.
- "Votre <u>sécurité</u> est <u>primordiale</u>. Nous cueillerons autant de fruits que possible, mais il ne vaut pas la peine de se mettre en danger pour une pomme. Nous ne sommes presque jamais capables de cueillir tous les fruits, alors pas de panique si vous ne parvenez pas à tout rafler. Ne faites rien que vous jugez effrayant ou dangereux. Sachez reconnaître vos limites et rappelez-vous qu'il est plus dangereux de descendre d'une échelle avec une lourde chargée de fruits que d'y grimper. On ne grimpe pas sur les autres structures (toit, table) sans que le propriétaire ne nous y ait explicitement autorisés."
 - O Révisez les consignes de sécurité de l'échelle (Annexe #2) : présence obligatoire du guetteur, ne pas mettre les pieds sur les barreaux du haut, passer l'équipement de bas en haut, mais pas sur les côtés, 3 appuis en tout temps.
- "Au cas où... nous avons un kit de premiers soins."
 - O Pointez-le.
- "Nous compostons ou jetons tous les fruits perdus (tombés à terre avant la récolte). Les fruits qui tombent pendant la cueillette sont appelés fruits fraîchement tombés. On garde les fruits fraîchement tombés dans un contenant séparé et on ne les offre ni aux propriétaires, ni aux organismes bénéficiaires, car ils pourraient être contaminés par la bactérie E. coli. Vous pouvez rapporter les fruits fraîchement tombés à la maison (beaucoup le font) mais assurez-vous de bien les nettoyer avant de les manger."

- Les techniques de cueillette varient en fonction des fruits, je vais donc vous montrer quelques astuces pour la cueillette d'aujourd'hui. (Ne pas tirer sur les fruits, utiliser les cueille-fruits, etc.).
 - O Montrer comment cueillir un fruit et expliquer verbalement les bonnes pratiques pour le faire.
- Des questions ? Alors on commence !
- ATTENTION : Chaque cueilleur doit signer une décharge de responsabilité.

Une fois que les instructions ont été expliquées, que les fruits sur le sol ont été ramassés et que l'échelle est installée de manière sécuritaire, vous pouvez inviter les bénévoles à commencer la cueillette!

D) Comment cueillir et entreposer les fruits

La plupart des fruits poussent chaque année sur le même endroit de la branche (éperon ou « spur » en anglais; voir **Fig 1**). Si vous abîmez l'éperon, vous risquez d'anéantir les récoltes futures. Par ailleurs, la manière de cueillir les fruits peut influencer leur conservation une fois entreposés.

Vous avez moins de chances d'endommager l'arbre lorsque vous cueillez les fruits au moment opportun (c'est vrai pour tous les fruits).

Suivez les **conseils généraux** suivants pour garantir la protection de l'arbre et de ses fruits:

- Le fruit doit être cueilli avec la tige (« stem »), mais sans l'éperon (« spur »).
- Ne coupez jamais la tige (« stem ») du fruit.
- Ne tirez jamais un fruit vers le bas, il est toujours préférable de le soulever.
- Ne faites rien qui abîme l'écorce de l'arbre. C'est son système circulatoire.
- NE COUPEZ JAMAIS LES BRANCHES DES ARBRES FRUITIERS PENDANT L'ÉTÉ! Même si le propriétaire le demande, sachez que c'est mauvais pour l'arbre à ce temps de l'année car ça invite les maladies!

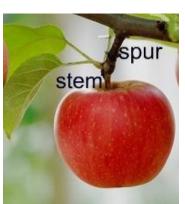


Fig. 1.

• Quand vous utilisez un seau de cueillette (accrochez le autour du cou) pour cueillir les fruits, ne remplissez pas le seau en entier sinon certains fruits seront écrasés et d'autres risquent de tomber !

Voici ci-dessous quelques conseils spécifiques de cueillette pour différents types de fruits :

Pommes

Les pommes doivent être cueillies d'un geste de rotation accompagné d'un léger soulèvement. Si le fruit ne se détache pas facilement, c'est qu'il n'est pas mûr.

- À la main: Tournez la pomme tout en la levant légèrement et tirez doucement. Ne tirez pas le fruit vers le bas.
- Avec un cueille-fruits: positionnez la partie métallique autour de la pomme, soulevez légèrement et tournez (voir Fig 2). Ne tirez pas le fruit!



Fig. 2.

Cerises

Cueillez toujours les cerises avec la tige intacte sinon elles se gâteront rapidement.

• À la main: Saisissez le fruit à l'extrémité de la tige. Ensuite soit tournez ou tirez doucement sur un côté ou vers le haut, jusqu'à ce que le nœud à l'extrémité de la tige se défasse de la branche. Ne tirez pas la tige vers le bas. N'utilisez pas de ciseaux pour couper la tige.

Prunes

Les prunes peuvent être cueillies de la même manière que les pommes. Une prune mûre se détache facilement.

- À la main: Tournez la prune délicatement vers le haut. Ne tirez pas le fruit vers le bas.
- Avec un cueille-fruits: Positionnez la partie métallique autour de la prune, soulevez doucement et tournez. Ne tirez pas le fruit vers le bas.

Poires

Les poires peuvent être cueillies comme des pommes (voir la section ci-dessus) mais souvenezvous qu'elles doivent être cueillies avant d'être complètement mûres, alors parfois les cueillir peut s'avérer un peu plus difficile. Pendant que vous cueillez les poires, redoublez d'attention à ne pas tirer le fruit afin de ne pas endommager la branche.

Amélanches

À la main: Coupez les baies à l'aide d'un sécateur ou des ciseaux.

Raisins

• À la main: Coupez les grappes à l'aide d'un sécateur ou de ciseaux.

Entreposage:

<u>Au Santropol Roulant</u>, tous les fruits sauf les pommes peuvent être mis dans le réfrigérateur dans le sous-sol. Les pommes peuvent être mises dans l'étagère des Fruits Défendus sauf si elles sont en danger de pourrir. <u>Svp, ne déposez pas les conteneurs sur le sol du réfrigérateur.</u>

• Les fruits "mous" (cerises, amélanches, prunes et raisins) doivent être entreposés à un endroit où ils ne sont pas écrasés par d'autres fruits plus lourds. Vous pouvez utiliser de petits sacs en essayant de ne pas remplir le sac en entier et de ne pas les entasser les uns sur les autres. Nous vous recommandons d'utiliser des sacs/conteneurs recyclables en plastique

(comme des emballages utilisés pour contenir divers légumes, barquettes de fraises, tomates, etc.) pour transporter et entreposer les fruits mous. Des cartons en bois utilisés habituellement pour les clémentines peuvent également être utilisés.

• Il convient d'entreposer les poires dans un espace dont la température avoisine les 0°C, sinon elles continueront à mûrir. Les poires entreposées à la température ambiante mûriront assez vite et pourront être mangées quelques jours après la cueillette. Si vous entreposez les poires non-mûres au froid, vous pouvez les mettre l'une par-dessus l'autre sans problème, par contre, si elles sont à la température de la salle, il ne faut pas qu'elles soient trop compactées.

E) Superviser la cueillette et séparer la récolte

Votre souci principal concerne les bénévoles : assurez-vous qu'ils soient satisfait.e.s, à l'aise et en sécurité.

N'oubliez pas la partie la plus importante : essayez de cueillir un maximum de fruits et surtout vous amusez !

Les choses auxquelles il faut penser quand on supervise une récolte :

- Chaque récolte est différente. Parfois, les arbres croulent sous le poids des fruits, mais il peut aussi arriver qu'un coup de vent ait tout fait tomber durant la nuit : on ne peut jamais le savoir. Gardez la tête haute et sachez-vous ajuster. Aidez les cueilleurs ses bénévoles à garder le moral et à rester optimistes.
- Chaque groupe de cueilleurs.ses bénévoles est différent. Les dynamiques varient énormément d'un groupe à l'autre. Si les bénévoles hésitent à prendre de l'initiative, vous pouvez leur suggérer de grimper ou tenir l'échelle, ramasser les fruits tombés pendant la récolte, trier les fruits, balayez les fruits perdus, etc.
- Si vous avez un appareil photo ou tout autre appareil capable de prendre des photos, nous vous encourageons vivement à documenter la cueillette et à envoyer les photos au coordonnateur des bénévoles (info@lesfruitsdéfendus.org), les publier et nous tagger sur Facebook (Les Fruits Défendus Montréal) ou nous tagger sur Instagram (FruitsDefendus). Assurez-vous simplement que tous les bénévoles vous aient donné leur accord avant de les photographier.
- Voir Annexe #3 pour plus d'information sur la santé et la sécurité lors de la cueillette.

Nous prévenons les bénévoles que la cueillette dure deux heures. Il arrive que cela prenne moins de temps, mais il ne faut pas dépasser cette durée. Deux heures après le début de la cueillette, il faut que le matériel soit rangé et que les bénévoles soient prêt.e.s à reprendre gaiement le chemin du retour.

Quand deux heures ne suffisent pas à cueillir tous les fruits, vous pouvez alors continuer la récolte seulement si toutes les conditions suivantes sont réunies :

1) Vous devez être absolument certain.e qu'il n'y a pas d'autre cueillette programmée dans le quartier après la vôtre, et que l'équipement que vous souhaitez utiliser ne soit

pas réservé par un.e autre chef.fe de cueillette au même moment ou juste après votre cueillette.

- 2) Vous devez vous assurer que l'organisme bénéficiaire est toujours ouvert au moment où vous irez déposer les fruits.
- 3) Vous devez vous assurer que le point d'équipement sera toujours ouvert au moment de rapporter le matériel.
- 4) Les bénévoles doivent avoir envie de continuer au-delà des deux heures prévues, ils ne doivent pas se sentir obligé.e.s de rester!
- 5) Si nécessaire, vous devez vous assurer que vous êtes les bienvenus pour rester plus longtemps que prévu sur la propriété du propriétaire d'arbre.

Il est bon d'annoncer que la fin de la cueillette approche lorsque vous voyez que le rythme commence à ralentir (ex : Allez, encore 10 minutes et on remballe!).

Une fois que la plus grande partie des fruits a été récoltée, demandez à quelques bénévoles de peser les fruits. Incluez le poids des fruits fraîchement tombés, mais conservez-les dans un sac à part pour ne pas les mélanger aux fruits cueillis sur les branches. Une fois pesés, demandez à des bénévoles de partager les fruits cueillis sur les branches en trois parts égales (sans inclure les fruits fraîchement tombés): un tiers pour l'organisation bénéficiaire, un tiers pour le propriétaire d'arbre et un tiers pour tous les cueilleurs présents (comprenant le/la chef.fe de cueillette). Le partage peut être fait à l'œil, on n'est pas au gramme près.

Enregistrez/notez quelque part le poids total de la cueillette et les poids des parts de fruits que vous avez divisé afin de les reporter dans le document post-cueillette que vous trouvez dans le classeur sur la cueillette. Vous allez utiliser ce document pour mettre à jour les informations dans Saskatoon.

Mettez de côté les fruits réservés au/à la propriétaire et déposez-les à l'endroit convenu.

Proposez de diviser également les fruits fraîchement tombés entre les bénévoles en insistant sur les précautions à prendre et en s'assurant que tout le monde soit conscient des risques de contaminations encourus.

Faites-vous aider pour rapporter les échelles et le reste du matériel à la remorque, et faites un dernier survol pour vérifier que tout est propre et bien rangé.

Remerciez les bénévoles et laissez-les repartir gaiement avec leur butin. :)

F) Que faire dans les situations épineuses ?

Il se peut que tout ne se passe pas exactement comme prévu (ex. : orage, cueilleurs.ses grincheux, voisin.e.s mécontent.e.s, crevaison, etc.). Si vous vous trouvez dans une situation délicate et que vous hésitez concernant la marche à suivre, voici nos recommandations :

1. Consultez les guides des chefs de cueillette.

Si vous n'êtes toujours pas certain.e...

2. Regardez les annexes!

Si vous n'êtes toujours pas certain.e...

3. Faites appel à vos compétences en résolution de problèmes.

Si vous vous trouvez dans une situation non urgente mais qui requiert un suivi, veuillez nous contacter à <u>info@lesfruitsdefendus.org</u> ou nous laisser un message sur notre messagerie téléphonique au 514-360-8566.

Veuillez comprendre que nous ne serons pas en mesure de vous répondre immédiatement. Vous pouvez aussi essayer de contacter votre « Fruit Buddy » ou un.e autre chef.fe de cueillette pour des conseils.

NB : S'il s'agit d'une urgence en lien avec la santé ou la sécurité, composez immédiatement le 911.

Si vous devez annuler ou reporter une cueillette

Si vous avez besoin d'annuler une cueillette pour quelconque raison, vous devez le plus rapidement possible avertir les cueilleurs, le propriétaire de l'arbre et l'organisme bénéficiaire. Vous pouvez reporter la cueillette plutôt que l'annuler si vous le souhaitez. Dans ce cas, vous devez également prévenir les cueilleurs, le propriétaire de l'arbre et l'organisation bénéficiaire, pour vous assurer que tout est correct de leur côté. Contactez votre « Fruit Buddy » si vous avez besoin d'aide pour reporter votre cueillette.

En cas d'orage

Nous pouvons parfois cueillir les fruits en cas de pluie (si la pluie ne rend pas l'échelle et les branches trop glissantes), mais nous ne cueillons pas en cas d'orage! Il est important de vous

souvenir que les arbres et les échelles métalliques peuvent attirer la foudre. Pour cette raison, il est très important que vous restiez attentif à la météo avant de vous rendre à la cueillette. À Montréal, les conditions météorologiques sont souvent imprévisibles, il est difficile de juger avant le jour même si la cueillette va pouvoir se faire ou non. Pour cette raison, à moins qu'il y ait un risque réel d'orage, vous devriez tout de même vous essayer de faire la cueillette. En cas d'orage, vous devez prévenir les cueilleurs, le propriétaire d'arbre que vous annulez ou reportez la cueillette dès que possible. Si, au moment d'arriver sur le site vous pensez que la cueillette ne peut pas se faire en toute sécurité, vous pouvez décider d'annuler immédiatement la cueillette. Si tous les bénévoles ne sont pas encore arrivés sur place, nous vous demandons de vous abriter à proximité du site afin de veiller à l'arrivée des bénévoles et de les prévenir de l'annulation. Nous vous demandons de rester sur place jusqu'à 15 minutes après l'heure convenue.

En cas de perturbation ou de dégâts sur l'arbre ou la propriété

Nous souhaitons que cela n'arrive jamais mais vous parfois il peut arriver qu'il y ait des dégâts sur la propriété ou l'arbre. Il est très important que vous avertissiez immédiatement le propriétaire de l'arbre et votre « Fruit Buddy. » Nous comprenons que des accidents inattendus peuvent arriver mais svp, souvenez-vous que les propriétaires d'arbres nous font confiance, il est ainsi important de les avertir et de leur expliquer la situation pour ne pas entacher cette confiance. Après avoir prévenu le propriétaire, vous pouvez lui dire de s'adresser directement au noyau des Fruits Défendus (par courriel : info@lesfruitsdefendus.org, ou par téléphone : 514-360- 8566), s'il désire avoir d'autres explications.

G) Livrer les fruits au point de chute

Vous avez tout remballé et les bénévoles sont bien repartis chez eux avec leur part des fruits. Il est maintenant temps de livrer un tiers des fruits à l'organisme bénéficiaire que vous avez choisi préalablement.

Quand vous communiquez avec les organisations, suivez bien les instructions suivantes :

- Présentez-vous et assurez-vous d'être au bon endroit.
- Veuillez faire preuve de courtoisie et de patience envers les organismes bénéficiaires. Certains membres du personnel pourraient ne pas être au courant du partenariat existant avec les Fruits défendus. N'oubliez pas que vous représentez le collectif!
- Le vélo et la remorque doivent toujours être attachés. Ne les laissez jamais sans surveillance. Il s'agit de matériel onéreux et facile à voler.

H) Rapportez l'équipement au site d'entreposage et rangez-le tel que vous l'avez trouvé

En revenant d'une récolte, assurez-vous de bien replacer l'ensemble du matériel à l'endroit où vous l'avez trouvé.

Consultez la liste des équipements dans la feuille "aide-mémoire" pour être sûr.e de ne rien avoir perdu ou oublié.

Si une partie du matériel a été perdu ou endommagé pendant la cueillette, avertissez svp votre « Fruit Buddy » afin que nous puissions nous arranger pour réparer ou remplacer le matériel en question pour les prochaines cueillettes.

Rentrer les données de la cueillette dans Saskatoon

Félicitations et merci! Vous avez mené votre cueillette avec succès!

Maintenant il est temps d'entrer les données que vous avez notées suite à votre cueillette dans Saskatoon, ainsi vous enregistrez le travail que vous avez fait pour Les Fruits Défendus! Cela nous permet de suivre les collectes réalisées et de mettre à jour les données concernant les récoltes et les propriétés, incluant notamment un suivi en temps réel des quantités de fruits collectées. Les informations que vous rentrerez nous permettront, de plus, de faire des améliorations quand cela est nécessaire pour rendre toujours plus simple le travail des chef.fe.s de cueillette.

Regarder notre page sur les statistiques pour voir où on en est rendu! Les statistiques générales quant au nombre de cueillettes et de propriétés sont visibles pour les chef.fe.s de cueillette au fur et à mesure de la saison. Nous espérons pouvoir bientôt commencer à ajouter plus de statistiques en temps réel comme le poids total de fruits cueillis et donnés à des organismes bénéficiaires, le nombre de cueillettes réalisées selon les types de fruits ou encore le nombre de cueillettes réalisées selon les quartiers. Nous pouvons trier les statistiques dans l'année courante ou dans toutes les années depuis 2016. Entrez vos informations pour qu'on puisse voir votre contribution !

Afin de garder la base de données à jour dans Saskatoon, nous vous demandons d'entrer vos données de vos cueillettes dans les 24h suivant la récolte.

Si vous avez toujours des questions après la lecture de cette section du guide sur l'entrée de donnée dans Saskatoon ou si vous avez besoin d'aide, veuillez consultez votre « Fruit Buddy. »

Pour commencer à entrer les informations concernant le type et la quantité de fruits cueillies, distribuée et donnée :

- 1. Connectez-vous à Saskatoon au lien suivant : http://saskatoon.lesfruitsdefendus.org/
- 2. Ouvrez la page de la récolte correspondante soit : a.) via le calendrier; b.) en entrant le ID# de la récolte dans la barre de recherche; ou c.) en trouvant dans la liste des récoltes la récolte correspondante.

[Pour plus de détails sur comment se connecter à Saskatoon et comment localiser la page des récoltes, consultez svp le guide de pré-cueillette.]

3. Descendez jusqu'à la section située en bas de la page de la récolte nommée "distribution de fruits". Cliquez sur le "+" en haut à droite de cette section (**Fig. 3**).

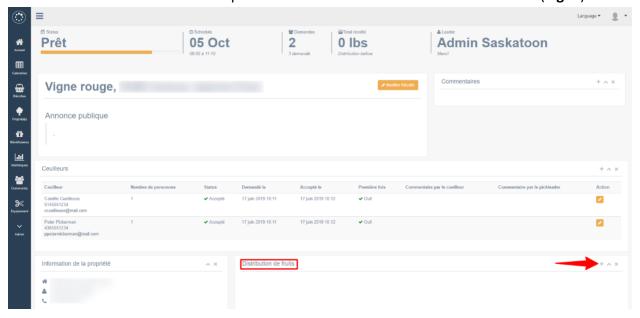


Fig. 3.

4. En utilisant le menu déroulant, choisissez le type de fruit dans la section "tree" (Fig. 4).

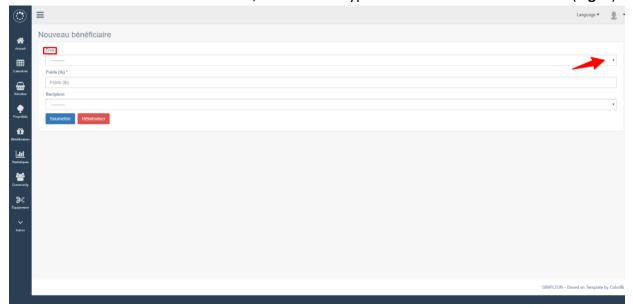


Fig. 4

5. Ajoutez la quantité de fruits (en livres) donnée à l'organisation bénéficiaire (Fig. 5).

- 6. En utilisant le menu déroulant, choisissez le nom de l'organisme bénéficiaire dans la section "Recipient."
- 7. Assurez-vous de bien cliquer sur le bouton bleu "Soumettre" pour sauvegarder les données que vous venez d'entrer concernant la distribution des fruits.
- 8. Répétez cette étape pour enregistrer la quantité de fruits distribuée pour chaque bénéficiaire, incluant le propriétaire d'arbre (si nécessaire), vous-mêmes et les bénévoles qui ont participé.
- 9. Une fois que vous avez fini cette étape, le poids total de votre cueillette pourra se voir en bas de la section "distribution de fruits" et correspondra au poids total que vous avez cueilli. (Fig. 8).

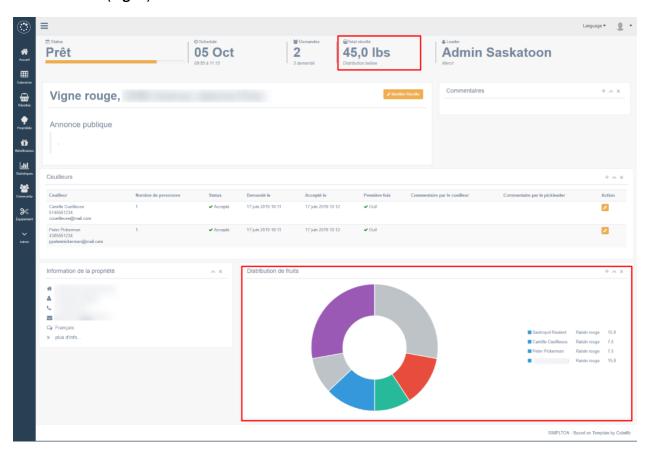


Fig. 8

10. Ensuite, pensez svp à mettre à jour les informations concernant la bonne participation des bénévoles et d'autres commentaires utiles à propos de la propriété, de l'arbre et du propriétaire. Cela servira pour les prochaines récoltes sur cette propriété. Pour ajouter des commentaires sur chaque bénévole qui a participé, cliquez dans la section

"Cueilleurs" sur le bouton jaune orangé carré sur la droite de la section en-dessous de la colonne "Action" (**Fig 9**).

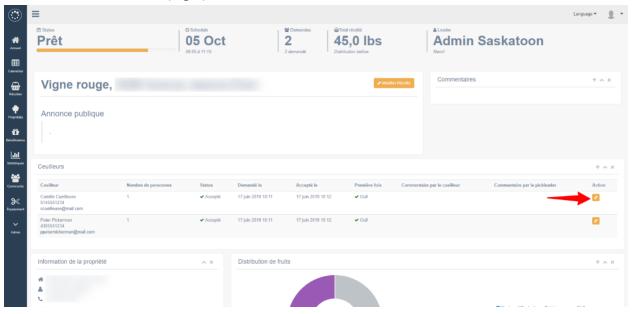


Fig. 9

- 11. Sous la section "Gérer la demande," cochez le cercle qui correspond à la participation effective du cueilleur bénévole (**Fig. 10**, **item 1**). Si vous avez des commentaires utiles pour des futures cueillettes, vous pouvez les ajouter dans l'espace de commentaire endessous [par exemple "Elle avait beaucoup d'énergie et elle a beaucoup aidé" or "Le cueilleur ne s'est jamais présenté à la cueillette et ne m'a pas contacté avant ou après la cueillette pour me tenir au courant"] (**Fig. 10**, **item 2**). Nous vous demandons svp de faire des commentaires constructifs pour tous.
- 12. Assurez-vous de cliquer sur le bouton bleu "Enregistrer" pour sauvegarder vos données dans Saskatoon et pour retourner à la page de la récolte.

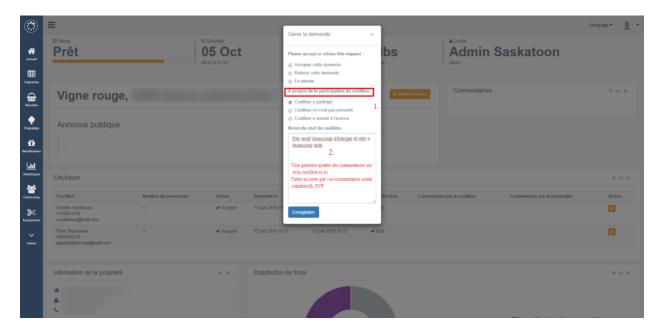


Fig. 10

- 13. Maintenant, la dernière étape consiste à changer une dernière fois le statut de votre récolte.
- 14. Sur le coin en haut à droite de la page de la cueillette, cliquez sur le bouton jaune orangé "modifier récolte" (Fig. 11).

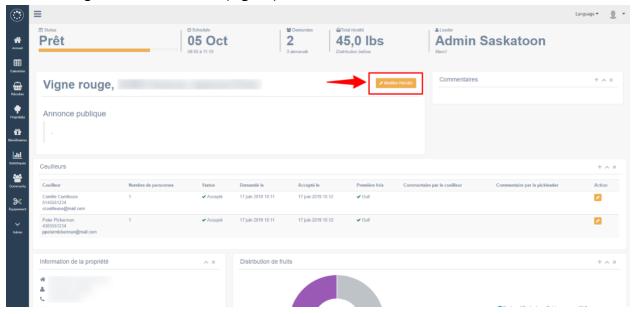


Fig. 11

15. À l'aide du menu déroulant "Status de la récolte", changez pour "Réussie" (Fig. 12).

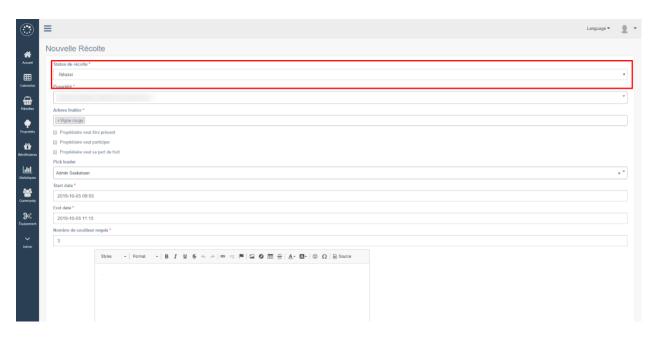


Fig. 12

- 16. Si vous avez besoin de faire des changements sur d'autres données, comme le nombre de cueilleurs requis, n'hésitez pas à le faire sur cette même page. Cependant, svp n'effacez pas ou ne modifiez pas les informations que vous avez pu mettre auparavant dans la section intitulée "Annonce publique". Cette information pourra être utile pour de futures cueillettes sur cette même propriété. Si vous souhaitez ajouter des informations additionnelles pour décrire comment s'est déroulée la cueillette, nous vous encourageons à le faire dans la section "commentaires" (voir étapes 15-16/Figs 13-14 ci-dessous).
- 17. Cliquez sur le bouton bleu "Soumettre" pour sauvegarder vos données et retourner sur la page de la récolte.
- 18. De retour sur la page de récolte, assurez-vous d'ajouter toutes les informations pertinentes à propos de la cueillette dans la section "commentaires" en cliquant sur le "+" (Fig. 13).

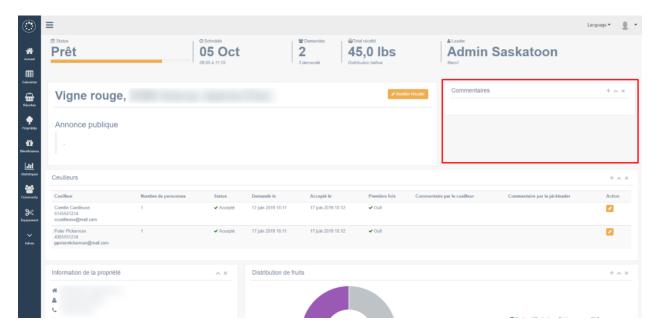


Fig. 13

19. Notez votre commentaire dans la section qui s'ouvre à l'écran et cliquez sur le bouton "Enregistrer" (**Fig. 14**).

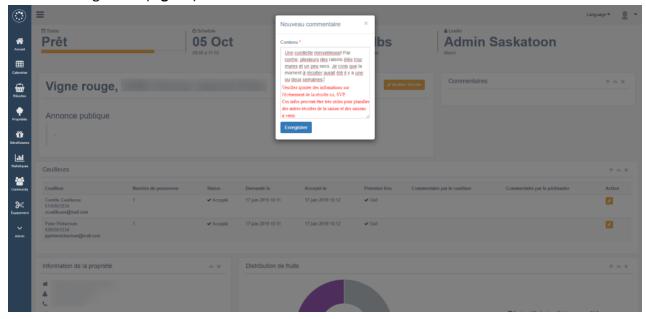


Fig. 14

20. Si vous avez des informations utiles à propos de la propriété, de l'arbre (des informations qui ne sont pas amener à trop changer d'une année à l'autre), vous pouvez les ajouter dans Saskatoon en ouvrant la page de la propriété sur laquelle vous vous

- êtes rendus, et en cliquant ensuite sur le bouton jaune-orange "Modifier propriété" (**Fig. 15**) Tous commentaires sur la propriété ou l'arbre peut être ajouté également dans la section "à propos". [voir Fig. 16. & Fig. 17. dans le guide pré-cueillette.]
- 21. Si vous avez des photos de la propriété, nous vous encourageons à les ajouter sur Saskatoon en cliquant sur "ajouter une image" en haut à gauche de la page de la propriété (**Fig 15**).

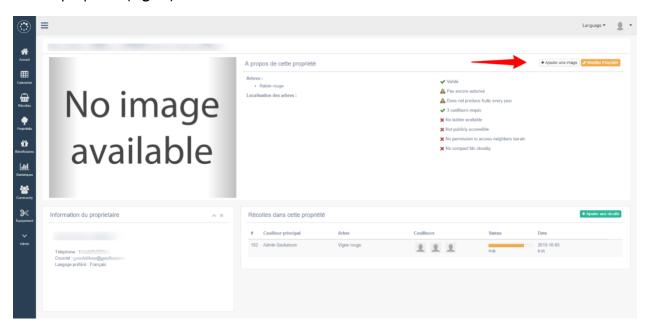


Fig. 15

22. Cliquez sur "choisissez le fichier" et rendez-vous à l'endroit où la ou les photo.s se trouvent dans votre ordinateur. Sélectionnez le ou les fichier.s et cliquez sur "ouvrir." Ensuite, cliquez sur le bouton "Enregistrer". [NOTE: cet outil est en cours de développement, il se peut qu'il ne fonctionne pas bien.]

J) Qu'est-ce qui suit?

Savourez les fruits de votre travail!! 🔐

Pendant que vous consommerez vos fruits fraîchement cueillis, dans un plat cuisiné ou dans des conserves maisons, nous espérons que vous les dégusterez d'autant plus qu'ils proviennent d'une expérience de partage à travers cette cueillette que vous avez rendu possible!

Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de votre expérience en tant que chef de cueillette, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous espérons être capables de réaliser une enquête auprès de vous à la fin de la saison (à la mi-automne) pour recueillir vos retours d'expérience. Ce sera un autre moment pour vous de vous exprimer sur votre ou vos cueillettes menées.

Si vous avez des histoires ou des photos à partager avec nous concernant les cueillettes, envoyez-les-nous et nous les partagerons sur nos réseaux sociaux!

Enfin, quand vous serez prêt.e à adopter et planifier une nouvelle cueillette, n'hésitez pas à aller regarder sur le calendrier des cueillettes si vous trouvez votre bonheur!

Merci de faire partie intégrante du collectif Les Fruits Défendus ! C'est grâce à <u>VOUS</u> que la mission des Fruits Défendus passe du rêve à la réalité !

Annexe #1: Information sécurité-vélo

On sait bien qu'à Montréal les cyclistes ne suivent pas toujours le Code de la route à la lettre, mais avec une remorque à l'arrière, il faut être extrêmement prudent.e. Soyez plus que vigilant.e!

- Planifiez votre route d'avance en utilisant des cartes pour cyclistes disponible dans le cartable des chef.f.e.s de cueillette ou en ligne: http://www.velo.qc.ca/fr/publication.php?id=51120
 10
- Notez que vous allez voyager plus lentement avec une remorque et notez que le virage nécessite une attention particulière.
- Regardez autour de vous, soyez visible et prévisible
- Roulez bien droit
- Portez toujours un casque
- Signalez toujours votre intention de tourner
- Ne roulez pas sur le trottoir
- Ne roulez pas en sens interdit
- Utilisez votre sonnette
- N'oubliez pas d'attacher votre cadenas
- Allumez vos lumières lorsque c'est nécessaire (tombée de la nuit, pluie)

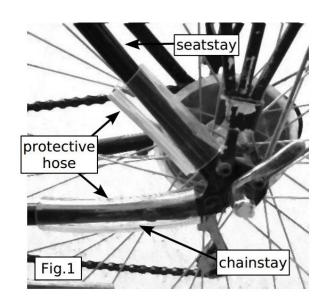


Comment attacher la remorque:

Si vous utilisez votre propre vélo, suivez les étapes 1 et 2. Si vous utilisez le vélo des Fruits défendus, suivez l'étape 2.

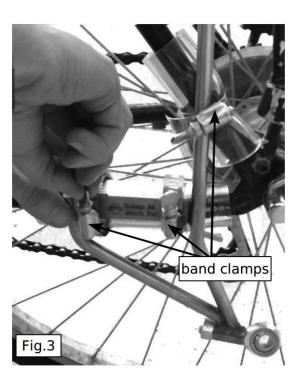
1) Attachez le crochet d'attelage à votre vélo:

Placez les tuyaux protecteurs
 (« protective hose ») sur le hauban et
 la base (Fig. 1) - cela protégera la
 peinture et le cadre du vélo. Le
 morceau de tuyau plus long doit être
 la protection de la la casa de la c



- placé sur la base et le tuyau plus court sur le hauban.
- Mettez l'attelage sur le tuyau sur le côté de la base près de la couronne (Fig. 2).
- Enroulez le ruban autour de l'angle et de la base tel que l'angle point vers le haut et vers l'intérieur (Fig. 3). Serrez légèrement. Mettez-la autour de la tige verticale et des sièges. Serrez fermement toutes les pinces de bande (« band clamps »).





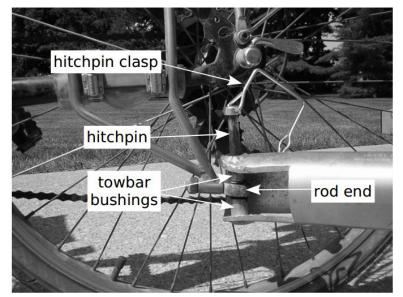




Fig. 4 Fig. 5

2) Attachez la remorque au crochet d'attelage :

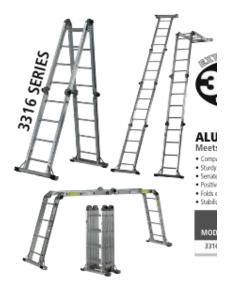
- Placez les bagues de la barre d'attelage (« towbar bushings ») des deux côtés de la bille de l'extrémité de la tige (« rod end »). Alignez les trous de sorte que l'attelage (« hitchpin ») puisse rentrer à travers les douilles et l'extrémité de la tige (Fig. 4).
- Prenez le clip de l'attelle (« hitchpin clasp ») et faites-le pivoter derrière la partie solide de l'attelage et étirez le fermoir de sorte qu'il se déplace autour de l'extrémité inférieure de la broche (Fig. 5).

Insérez le goujon (pin) du bras de la remorque dans le trou du crochet d'attelage et fixez le couvercle de protection. Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre remorque. Le goujon devrait être attaché au bras de la remorque – assurez-vous que le tout soit bien fixé pour ne pas risquer de perdre le goujon (pin).

Annexe #2: Utilisation sécuritaire de l'échelle

Nos échelles sont toutes très similaires avec trois charnières. Ils peuvent être utilisés au moins de trois différentes manières : plié comme la letter « W » pour le transport, déplié des deux côtés comme un « V » inversé pour une position d'escabeau et déplié complètement comme la lettre « I » pour être accoter à une structure solide. Veuillez consulter les instructions collées sur le côté des échelles. (Notre modèle d'échelle « Featherlite Combi 3316 » qui a trois charnières à vis, peut être configuré de huit différentes manières.)

Pour les cueillettes, nous trouvons que les configurations les plus utiles sont l'escabeau plié de 6 pieds (position « V » inversé) et l'échelle droite de 12 pieds (position « I »).



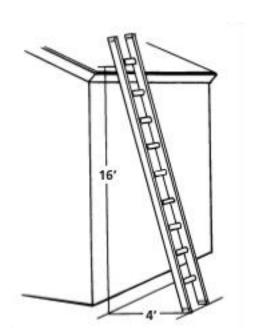
Veuillez vous assurer de donner des instructions sur l'utilisation d'une échelle sécurisée au début de chaque cueillette.

Inspection

- Toujours inspecter visuellement l'échelle avant de l'installer et l'utiliser pour une sélection.
- Soyez attentif.ve.s aux fissures et aux éventuelles détériorations. Vérifiez l'état des barres verticales, des barreaux et des pieds. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de vis, clous ou autre danger. De plus, assurez-vous que les charnières sont sûres et bien ajustées avant de monter.

Installation

- Lorsque vous déplacez l'échelle, demandez de l'aide si nécessaire.
- Si vous utilisez l'échelle en **forme droite**, assurez-vous de la supporter contre une surface plane, par exemple, un mur ou une branche horizontale stable, si disponible. Ne vous penchez pas sur un tronc d'arbre. En cas de doute sur la stabilité de l'échelle, attachez le haut de l'échelle à quelque chose de sécurisé pour éviter de glisser.
- En repoussant une échelle droite contre une surface plane et verticale, elle doit être positionnée à un angle de 75 ° par rapport à cette surface. En d'autres termes, les pieds de l'échelle doivent être positionnés à une distance de ¼ de sa taille maximale du mur.



- Les pieds de l'échelle, ou les bouchons en caoutchouc, doivent être sur le sol, pas sur une pierre ou sur un banc.
- Pour ajuster l'échelle, ajustez les charnières et plier l'échelle en place sur le sol. Une fois que les charnières sont sûres et au bon angle, soulevez l'échelle. Assurez-vous que toutes les vis sont serrées avant de laisser les bénévoles grimper sur l'échelle.
- Toujours vérifier que l'échelle est stable avant d'autoriser les bénévoles à la grimper.

Usage

- Nous exigeons toujours que quelqu'un sécurise l'échelle et qu'il reste stable avec les deux mains en restant debout à la base et face à l'échelle.
- La personne qui monte sur l'échelle doit toujours avoir trois points de contact en tout temps, par exemple, le rail latéral de l'échelle, deux pieds sur les échelons / marches et / ou la main sur l'arbre. Ne pas s'étirer pour atteindre les fruits, les branches ou autres chose. Nous ne voulons pas que quelqu'un se fait mal en essayant d'obtenir cette dernière cerise.
- Assurez-vous toujours que la personne qui grimpe sur l'échelle est face à l'échelle ainsi que la personne qui sécurise l'échelle.
- Faites monter et descendre l'équipement face à l'échelle (et non sur le côté) et attendez jusqu'à ce que la personne soit sur l'échelle et grimpé sur / ou complètement avant de vous transporter des objets et de l'équipement.
- Soyez particulièrement prudent lorsqu'il est mouillé car les échelons peuvent être glissants.
- Une personne par échelle, sauf lors de l'utilisation de notre Featherlite 3316 dans la configuration de l'escalier (Fig.1 au-dessus), lorsqu'une personne par côté peut grimper jusqu'à la troisième marche.

Annexe #3: Informations Complémentaires – Santé et Sécurité

Arrivée sur le site préparé:

Apportez de l'eau pour rester hydraté, un chapeau et de la crème solaire

Vêtements imperméables (si nécessaire)

Les chaussures fermées sont idéales pour tous

Environnement: connaître le terrain avant de commencer la cueillette.

Identifiez les dangers potentiels au sol ou haut en haut. Par exemple, sol inégal, pavés, voitures sous l'arbre, clôtures, câbles électriques / téléphoniques, etc.

Dégagez les éléments qui pourraient être dans le chemin ou que les cueilleur.e.s pourraient déclencher

Dégagez le chemin: garder l'équipement à une bonne distance de l'échelle

Grimper les arbres: Évaluez l'arbre avant de laisser quelqu'un l'e grimper. Grimpez l'arbre uniquement si le propriétaire de l'arbre vous donne autorisation explicite.

Identifiez les branches endommagées ou les faiblesses sur le tronc.

Encouragez les cueilleur.e.s à distribuer son poids également sur l'échelle

Toujours avoir un support stable, e.g. 3 points de contact sur l'arbre (deux pieds + une main / une main, assis sur la branche)

Ne grimpez pas sur une branche qui se penche sous le poids de votre corps.

Déplacement de l'équipement:

Pliez les genoux, n'utilisez pas votre dos!

Laissez les autres vous aider.

Pas besoin de se presser - prenez votre temps.

Annexe 5: Coordonnées des membres de l'équipe des Fruits défendus

Les Fruits défendus est un projet créé et géré par une équipe de bénévoles, et soutenu par le Santropol Roulant. Nous n'avons pas de bureau permanent.

Les nouveaux chef.fe.s de cueillette sont jumelés à un membre du noyau, appelé « Fruit Buddy. » Il ou elle est votre contact premier pour toutes questions en lien avec l'organisation et la gestion d'une cueillette.

Nous demandons aussi que la communauté de chef.fe.s de cueillette se soutiennent entre eux en partageant leurs questions et leur expertise sur le groupe Facebook fermée de Les Fruits Défendus pour les chef.fe.s de cueillette :

https://www.facebook.com/groups/1915569122052107/.

Pour ceux qui ne sont pas sur la plateforme Facebook, nous vous encourageons à partager vos coordonnées avec d'autres chef.fe.s (numéro de téléphone, adresse courriel).

Si vous désirez rejoindre le noyau pour des questions générales, s'il vous plaît nous écrire à info@lesfruitsdefendus.org.

Pour des problèmes techniques urgents et signifiants sur Saskatoon, veuillez contacter <u>tech@lesfruitsdefendus.org</u>. Nous ferons de notre mieux pour répondre à vos questions le plus vite possible.

Si vous vous trouver dans une situation d'urgence en lien avec la santé ou la sécurité, composez immédiatement le 911.