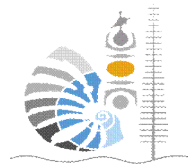




Lycée
*Michel
Rocard*



Parcours de formation
Maraîchage plein champ
Perfectionnement niveau 2

Programmation 2024

Objectifs :

- Acquérir les fondamentaux pour la lutte contre les maladies, les ravageurs et les mauvaises herbes
- Savoir planifier les différentes opérations liées la récolte et à la commercialisation des produits.

Durée :

2 journées de 8 heures, soit 16 heures.

Niveau :

Perfectionnement niveau 2

Public :

- 12 personnes maximum.
- Porteurs de projets, producteurs ayant besoin de consolider leurs compétences techniques et ayant déjà suivi les modules initiation et perfectionnement 1.

Architecture :

Sous module 1 : Lutte contre les maladies, les ravageurs et les adventices

1 journée

Matinée : apports théoriques en salle avec supports audiovisuels

Après-midi : Visite d'une exploitation maraîchère

Sous module 2 : Récolte et les coûts associés

1 journée

Matinée : apports théoriques en salle avec supports audiovisuels

Après-midi : Visite d'une exploitation maraîchère

Intervenants :

Sous-module 1 : Frédéric BARJON technicien REPAIR intervenant pour le CFPPA Sud

Sous-module 2 : Georges TIEYA, formateur et coordinateur au CFPPA Sud

Des formations au service des territoires

Contenus :

Sous module 1 : Lutte contre les maladies, les ravageurs et les adventices

1. Production de pleine terre

- 1.1 Lutte chimique
- 1.2 Lutte biologique
- 1.3 Traitements préventifs
- 1.4 Traitements curatifs

2. Production sous serre ou sous abris-tunnel

- 2.1 Notion de lutte alternative
- 2.2 Résistances variétales
- 2.3 Les différents types d'abris (avantages et inconvénients)
- 2.4 Contraintes et coût.

3. Reconnaissance, identification et cycles biologiques

- 3.1 Reconnaissance des différentes maladies,
- 3.2 Reconnaissance des différents ravageurs, des auxiliaires de production et des adventices.

4. Méthodes de lutte

- 4.1 La lutte chimique (préventive et curative)
- 4.2 La lutte biologique
- 4.3 La lutte agronomique

Conclusion de la journée

- Résumé et synthèse des thèmes abordés
- Présentation des actions de formation dans le prolongement
- Évaluation des acquis (type QCM)
- Questionnaire de satisfaction des stagiaires et autres attendus

Sous module 2 : Récolte et post-récolte

1. Les stades de récolte

- 1.1 En fonction des marchés et de la conservation des produits maraîchers
- 1.2 En fonction de la sensibilité par rapport à la manutention et à l'entreposage
- 1.3 En fonction des qualités organoleptiques des produits
- 1.4 Les tests sensoriels (Brix et pénétromètre)

2. Les équipements spécifiques

- 2.1 Types de récolteuses

3. Traitement de la récolte

- 3.1 Triage
- 3.2 Calibrage
- 3.3 Nettoyage

4. Conditionnement et conservation

- 4.1 Chambre froide
- 4.2 Séchoir
- 4.3 Emballage et stockage

5. Mise en marché

- 5.1 Circuits de commercialisation, intermédiaires
- 5.2 Marchés de proximité, marché de gros et demi-gros, panier ...

Conclusion de la journée

- Résumé et synthèse des thèmes abordés
- Présentation des actions de formation dans le prolongement
- Évaluation des acquis (type QCM)
- Questionnaire de satisfaction des stagiaires et autres attendus