

Maraîcher bio

Nature - Jardins Chef d'entreprise



- > **Durée**
2 ans
- > **Tranche d'âge**
18 à 25 ans
25 ans et +
- > **Finalité**
Diplôme
- > **Pratique en entreprise / Alternance**
Oui
- > **Métier en pénurie**
Non

Le maraîcher est la personne qui cultive (semis, repiquage, traitement, récolte...) des espèces végétales maraîchères selon les règles de sécurité et les objectifs d'exploitations (commerciaux, qualitatifs). Il peut réaliser les opérations de conditionnement des produits récoltés, coordonner une équipe ou diriger une exploitation.

Les producteurs maraîchers vendent principalement directement aux consommateurs en "circuit court" sur un marché ou dans d'autres places.

A côté des activités propres à la production maraîchère, le maraîcher devra faire face aux défis de la rentabilité et de l'accès à certaines ressources (les

terres), et débouchés (les marchés publics). Il devra gérer son exploitation dans laquelle la commercialisation des produits côtoiera les activités propres à la production maraîchère.

L'utilisation du terme « bio » ou « biologique » est légiférée (législation UE: production bio et vente de produits bio). La production biologique respecte les systèmes et les cycles naturels. Des procédés de production biologiques et mécaniques et la production liée au sol doivent être utilisés pour parvenir à la durabilité, sans utiliser d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

> **Débouché(s) métier(s)**

Indépendant (à titre complémentaire ou non)

Entreprises, exploitations horticoles, maraîchères, pépinières

> **Point(s) fort(s)**

Horaire décalé

Sur le terrain

> **Finalité**

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française

Certificat de connaissances de base en gestion

Conditions d'accès

Consultez les conditions générales d'accès à la formation pour adultes (<https://www.ifapme.be/formations-pour-adultes>).

Il n'y a pas de condition spécifique particulière liée à cette formation.

Les auditeurs qui ne sont pas porteurs de l'un de ces diplômes reprise dans les conditions générales peuvent toutefois être admis aux cours, sous réserve de l'accord du Conseiller pédagogique de l'IFAPME, s'ils sont titulaires d'un certificat d'apprentissage ou du Certificat de l'enseignement secondaire du second degré **et** qu'ils justifient une expérience professionnelle d'au moins trois années, dans une profession en lien avec la formation choisie, en tant que chef d'entreprise ou collaborateur assumant régulièrement des responsabilités liées à la formation. Pour pouvoir être prise en considération, l'activité professionnelle doit avoir été exercée au cours des dix années précédant la demande d'inscription aux cours (dossier de motivation à renvoyer). Tous les acquis d'apprentissage prescrits par la réglementation en vigueur sont donc repris obligatoirement dans la formation.

Aptitudes

L'activité de maraîchage s'effectue à l'extérieur ou sous serre et peut impliquer le port de charges.

L'activité de maraîchage s'exerce au sein d'entreprises horticoles, maraîchères ou pépiniéristes en relation avec différents interlocuteurs (exploitant, chef de culture, conseillers techniques, clients...). Elle varie selon le mode de production (sous serre, plein champ, ...) et le type de produit (primeur, fleur, champignon, ...).

Le maraîcher travaille dans des conditions climatiques parfois difficiles, soumises au rythme des saisons selon des horaires flexibles et décalés. Le maraîcher doit posséder une bonne condition physique.

Programme

Cours professionnels:

1ère Chef d'entreprise

- > R10/5 Productions maraîchères bio - Pratique (40h)
- > R10/5 Productions maraîchères bio - théorie (60h)
- > R10/5 Activités spécifiques liées à la production maraîchère (22h)
- > R10/5 Accompagnement Travail de fin de Formation (6h)
- > R10/5 Phytolice (P2) (20h)

2ème Chef d'entreprise

- > R10/6 Productions maraîchères bio - théorie (28h)
- > R10/6 Activités spécifiques liées à la production maraîchère (20h)
- > R10/6 Gérer l'exploitation maraîchère (16h)
- > R10/6 Gérer la commercialisation des produits du maraîchage (16h)
- > R10/6 Productions maraîchères bio - pratique (16h)
- > R10/6 Accompagnement du Travail de fin de Formation (12h)
- > R10/6 Phytolice (40h)



Site de Villers-le-Bouillet

 Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

 085 / 27 13 40

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h30 à 20h et le vendredi de 8h30 à 17h

 085 / 27 13 49

 villers@centreifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.

Apprentissage

appvillers@centreifapme.be

Formation de c

fcvillers@centreifapme.be

Formation cont

formation.contin@centreifapme.be