Agriculture - Maraîcher bio (H/F/X)

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 / Fonction critique

Oui

Savez-vous planter les choux à la mode à la mode… à la mode d'un vrai maraîcher bio, comme il faut ? Plus facile à dire qu'à faire ! Mais vous êtes au bon endroit puisque nous vous proposons une formation où l'on ne raconte pas de salades et les cours en jettent !

Le Maraîcher et la Maraîchère Bio cultivent des légumes, des fruits et des espèces végétales maraîchères. Semis, repiquage, traitement, récolte, les maraîchers s'occupent de tout le processus de production. **Ils gèrent la production agricole bio, sur les champs, en serre, en permaculture, mais aussi les aspects commerciaux tels que la vente en circuit court, les marchés ou encore la gestion en coopérative**. Les maraîchers peuvent également réaliser les opérations de conditionnement des produits récoltés, coordonner une équipe ou diriger une exploitation.

Au cours de cette formation de chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Maraîcher Bio :

Préparer les plantations : vous apprenez à réaliser les travaux de préparation du sol, du substrat de la culture. Vous préparez et sélectionnez les semis en fonction des rendements et de la qualité de légumes que vous souhaitez récolter. Vous planifiez et réalisez les travaux de multiplication et d'élevage de plantes maraîchères.

Gérer les activités de productions maraîchères « bio » : vous développez vos compétences dans les principales tâches de production des fruits, légumes et plantes maraîchères. Vous maîtrisez les processus de plantation des semis, les travaux d'entretien des cultures, les techniques de récolte et de stockage des productions. Vous êtes attentifs et attentives aux maladies, parasites et autres nuisibles qui peuvent affecter vos récoltes.

Gérer les activités spécifiques liées à la production maraîchère bio : vous apprenez à utiliser des équipements d'irrigation, de chauffage, d'aération, d'éclairage sous serre ou de plein champ. Vous veillez à intégrer les énergies renouvelables dans vos processus de production. Vous apprenez à réaliser des travaux en hauteur. Vous utilisez les machines et équipements nécessaires au conditionnement des productions maraîchères, selon leurs caractéristiques mais aussi vos modes de commandes et de livraison.

Gérer l'exploitation et la commercialisation : vous vous formez à la gestion d'une entreprise. Vous maîtrisez les processus de commercialisation des produits, en magasin, en circuit court, en panier bio…. Vous gérez la gestion comptable et administrative d'une exploitation maraîchère bio. Vous gérez les volets administratifs, commerciaux, sociaux, environnementaux de votre structure. Vous coopérez et collaborez avec d'autres acteurs du secteur.

A côté des activités propres à la production maraîchère, les maraîchers devront faire face aux défis de la rentabilité et de l'accès à certaines ressources tels que les terres ou l'eau. Ils doivent gérer leur exploitation dans laquelle la commercialisation des produits côtoie les activités propres à la production maraîchère.

Si vous en avez marre de vous prendre le chou avec votre vie professionnelle, nous vous donnons une nouvelle carotte avec cette formation ! Alors appuyez sur le champignon et ramenez votre fraise aussi vite que possible dans l'un des Centres IFAPME proposant cette formation pour vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 500h réparties sur les 2 années de formation ; non-rémunérées.
Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Fonction Critique » : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux offres d'emploi. Vous aurez donc des possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation pour adultes.

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).

Le diplôme de formation de Chef d'entreprise IFAPME de Maraîcher bio est reconnu pour accéder aux aides *(https://agriculture.wallonie.be/files/accueil/Aides/AII/outils/Annexe_diplome.pdf)* à l'installation et à l'investissement dans le secteur agricole. Plus d'information sur le Portail de l'agriculture wallonne *(https://agriculture.wallonie.be/home/aides/aii/outils1.html)* .

Débouché(s) métier(s)

Créer / Reprendre une entreprise

Maraîcher bio indépendant / Maraîchère bio indépendante

Employé / Employée dans une coopérative

Employé / Employée dans une exploitation agricole

Débouché(s) future(s) formation(s)

Gestionnaire d'un point de vente *(https://ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-dun-point-de-vente)*

Responsable de rayon *(https://ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/responsable-de-rayon)*

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois + prime pour demandeurs d'emploi) Sur le terrain Contact client Activités variées Proche de la nature

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissances de base en gestion

Phytolicence P2 Reconnaissance pour accès aux aides dans le secteur agricole

Aptitudes

Le Maraîcher bio et la Maraîchère bio doivent posséder plusieurs qualités :

Passion pour la nature et l'agriculture : vous possédez des connaissances de base en biologie végétale et en botanique afin de déterminer les différentes caractéristiques des légumes, fruits et plantes afin de ne pas les abîmer, mais aussi pour détecter certaines maladies ou parasites.

Contact humain : un contact facile et professionnel est nécessaire puisque le métier impose de nombreuses rencontres : clients, fournisseurs, coopérateurs, acheteurs, riverains, travail en équipe…

Flexibilité : même si une routine est vite établie, vous êtes attentif à la météo puisque vous travaillez en extérieur. Vous êtes soumis au rythme de la nature et des saisons pour le développement de vos cultures, cela engendre parfois des horaires flexibles et décalés selon les moments.

Rigueur et discipline : vous êtes soumis à un protocole labelisé et légiféré par l'Union Européenne. Vous prenez donc toutes les mesures nécessaires pour valider les critères de production. Vous respectez les règles en termes de protection de la nature et de l'environnement, mais aussi au niveau de la sécurité alimentaire.

Forme physique : vous travaillez en extérieur peu importe la météo. Vous portez et déplacez des charges et des outils qui peuvent être lourds et encombrants.

Polyvalence : en tant que chef ou cheffe d'entreprise, vous prenez en charge tous les aspects liés à l'entreprise, cela comprend le travail mais aussi les volets administratifs, sociaux, commerciaux et financiers.

Programme

1ère année :

R10/5 Présentation du parcours de formation et du secteur (8h)

R10/5 Enjeux et réalités de l'agriculture bio / urbaine (24h)

R10/5 Productions maraîchères pleine terre : Sciences - biologie végétale et science du sol (20h)

R10/5 Productions maraîchères pleine terre - théorie maraîchage (BIO - agroécologie conventionnel) (40h)

R10/5 Productions maraîchères pleine terre - pratique - maraîchage (BIO - agroécologie) (20h)

R10/5 Commercialisation des produits de la ferme (12h)

R10/5 Phytolicence (P2) (20h)

2ème année :

R10/6 Productions maraîchères pleine terre - Théorie (28h)

R10/6 Productions maraîchères pleine terre - Pratique (40h)

R10/6 Activités spécifiques liées à la production maraîchère bio (36h)

R10/6 Parasitologie (40h)

R10/6 Gérer l'exploitation maraîchère bio (16h)

R10/6 Gérer la commercialisation et la logistique des produits du maraîchage bio (16h)

R10/6 Accompagnement du Travail de fin de Formation (16h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 octobre.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire à certaines formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-60-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Mons

Avenue du Tir, 79a 7000 Mons

065 35 60 00

Secrétariat :

Du lundi au vendredi : de 8h à 17h

065 84 28 60

mbc@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.