



Parcours professionnalisant en Agriculture Biologique (maraîchage) 1^{er} semestre 2023

*Les thèmes de formation sont choisis à la carte en fonction des connaissances préalables du stagiaire et de son projet professionnel.
 Entrées permanentes. Stages en entreprise pouvant être inclus dans le parcours. Prérequis : Maîtrise du Français écrit et oral
 Public visé : demandeur d'emploi, salarié, chef d'entreprise, exploitant agricole, particulier ou personne en cours d'installation
 Validation : attestation de formation et certificat officiel (pour CERTIPHYTO)*

Initiation à l'Agroforesterie

Principes de l'Agroforesterie Identifier les opportunités que représente l'arbre pour une production horticole
 Identifier les leviers techniques pour intégrer l'arbre dans son système de production Visite d'une exploitation et mise en pratique
 (2 jours) : 27/28 mars 2023

Initiation à la permaculture

Principes de la permaculture - Techniques agronomiques / mise en œuvre (agroforesterie, amendements, compost, couvre-sol, gestion de l'eau, techniques des buttes...etc) Visite d'une exploitation et mise en pratique. (2 jours) : 3 / 4 avril 2023

Initiation à la culture des Plantes Aromatiques et Médicinales et à Parfum

1. Découverte des PPAM / Définition et filière / Les principes actifs et utilisation / Intérêt de ce type de culture pour le producteur
 2. Mise en place d'une culture de PPAM / Choix variétal en fonction des conditions pédoclimatiques et de l'utilisation
 • Itinéraire cultural et rendement: exemple d'une variété conduite en pleine terre en agriculture biologique / Récolte et traitements post récolte (conditions optimales, broyage, séchage, stockage...)
 3. Transformation / Herboristerie (tisanes, macérats, ...) / Confiserie / Distillation (et extraction à l'hexane)
 4. Législation / cueillette / commercialisation des semences / commercialisation des plantes médicinales et huiles essentielles
 5. Circuits de distribution / Circuits courts avec ou sans transformation / Circuits longs : les industries clientes
 (2 jours) : 11/12 avril 2023

Taille des oliviers

Rappels biologiques et physiologiques, principes des différentes tailles, principales périodes, pratique de taille sur différents sujets.
 (2 jours) : 13/14 mars 2023

Réglementation en Agriculture Biologique

Les cahiers des charges en agriculture biologique (AB-Demeter)- le processus de certification- l'agence bio – les aides financières – conversion des parcelles – semences et plants bio
 L'installation en bio : aides, choix du statut (exploitant, cotisant solidaire), la smi, fiscalité, plan de professionnalisation personnalisée, organismes et acteurs institutionnels en agriculture (chambre d'agriculture, safer, msa, etc)
 (1 jour) : 27 février 2023

Le sol, la fertilisation et engrais verts en AB

Les bases théoriques du sol. Les principales propriétés. La gestion de la matière organique (amendement, compost).
 La fertilisation : principe de base. Engrais organiques.
 Les engrais verts en AB : intérêts, choix d'espèces
 (2 jours) : 23/24 mars 2023

Botanique - Initiation à la flore spontanée

Bases de botanique. Fonctionnement de la plante. Croissance et développement des végétaux Clés de détermination d'espèces spontanées. Reconnaissance des espèces. (2 jours) : 2 / 3 mars 2023

Biodiversité

Définition de la biodiversité / L'écosystème principe de fonctionnement. La faune auxiliaire, sa classification. Principales structures agro écologiques (1 jour) : 21 mars 2023

Mise en place d'une production légumière en AB

Multiplication et production des plants de légumes :

Le choix des variétés en AB – techniques de semis des principales espèces légumières. Les limites de l'autoproduction des plants – Visite d'un producteur de plants maraichers

Organisation d'une exploitation maraîchère :

Appréciation et amélioration du sol en place – évaluation de la ressource en eau et adaptation des systèmes d'irrigation – mise en place des infrastructures agro-écologiques- locaux de stockage des légumes – caractéristiques et utilisation des tunnels maraichers – visite d'une exploitation maraîchère

Les cultures maraîchères d'automne et d'hiver :

Choix des variétés, semences et plants, mise en place des cultures, itinéraires techniques de cultures, récolte et mise en marché

Les cultures maraîchères de printemps et d'été :

Choix des variétés, semences et plants, mise en place des cultures, itinéraires techniques de cultures, récolte et mise en marché
 Principes de rotation des cultures – élaboration d'un planning prévisionnel de cultures en maraîchage diversifié – plan de fertilisation et de protection phytosanitaire – visite d'une exploitation maraîchère
 (4 jours) : 6 / 20 / 22 / 29 mars 2023

Valorisation des déchets / Techniques de compostage

- Scénarios de mise en place Présentation du lombricompostage
- Analyse du contenu d'un composteur
- Montage d'une aire de compostage
- Remplissage des composteurs
- Mises en situation de projet - Echanges et perspectives

(1 jour) : 8 mars 2023

Lutte contre les maladies, ravageurs Protection des cultures en AB

Approche diagnostique en maraîchage et arboriculture biologique : Principaux ravageurs et maladies : identification / cause.
 Méthodes et moyens de lutte biologiques, culturaux, méthodes physiques
 Préparations de plantes, (2 jours) : 16/17 mars 2023

Taille des arbres fruitiers

Taille de formation, taille de fructification, différentes espèces : abricotiers, cerisiers, pêchers.... Acquisition des gestes techniques dans la conduite de la taille des arbres fruitiers. Connaissance et classification des époques de mise à fleur. Processus de l'induction florale, réaction du végétal à la taille. Méthodes et époques de taille. Eclaircissage. Pratique sur exploitation fruitière.
 (2 jours) : 28 fév et 1^{er} mars 2023

Techniques d'irrigation / Préservation des ressources en eau

La consommation en eau des plantes / Rappels des fondamentaux d'hydrotechnique appliqués à l'irrigation / Evaluation des techniques d'irrigation / Gestion de l'irrigation de l'exploitation agricole / Les techniques d'arrosage traditionnelles et micro-irrigation. Bassin d'épuration, lagunage. Techniques d'économie d'eau (dont paillage, récupération d'eau, etc...)
 (1 jour) : 7 mars 2023



Parcours professionnalisant en Agriculture Biologique (maraîchage) 1^{er} semestre 2023

*Les thèmes de formation sont choisis à la carte en fonction des connaissances préalables du stagiaire et de son projet professionnel.
 Entrées permanentes. Stages en entreprise pouvant être inclus dans le parcours. Prérequis : Maîtrise du Français écrit et oral
 Public visé : demandeur d'emploi, salarié, chef d'entreprise, exploitant agricole, particulier ou personne en cours d'installation
 Validation : attestation de formation et certificat officiel (pour CERTIPHYTO)*

Le désherbage / Utilisation des plantes en AB

Connaissance de la flore adventice (sortie terrain)
 Mesures préventives : rotation, itinéraires culturaux, choix des engrais verts - Mesures curatives : Solarisation, faux semis, désherbage thermique, désherbage mécanique, paillages, enherbement contrôlé – itinéraires de désherbage en maraîchage et arboriculture fruitière.
(1 jour) : 15 mars 2023

Créer son exploitation horticole (premières démarches en vue de l'installation – gestion)

Etude des activités, connaître le marché. Le syndicalisme. Les Chambres consulaires. Les surfaces d'installation/diplômes requis. Statuts juridiques. Législation. Les documents d'urbanisme, le cadastre. (3 jours) : 5 / 6 / 7 avril 2023

Commercialisation / valorisation de la production

Nous avons tous une connaissance du mode de commercialisation d'une production. Mais quel est-il exactement ? Comment est-il en concurrence ou en complémentarité avec les autres modes ? Prenons le temps, ensemble de les comparer, afin de savoir si l'on doit changer ou consolider nos certitudes commerciales. (1 jour) : 17 avril 2023

Certificat individuel produits phyto. Décideur entreprise non soumise à agrément / pour achat et application

Réglementation et sécurité environnementale :

Cadre réglementaire français: lois Grenelle 1 et 2 et mesures afférentes: plan Ecophyto. Définition des produits phytopharmaceutiques. Produits autorisés et produits illégaux. – Autorisation de mise sur le marché. Réglementation du transport et du stockage. Utilisation des produits. Responsabilité de l'employeur, de l'applicateur. Responsabilité vis-à-vis des tiers. Consignation de toute utilisation des pesticides. Risques pour l'environnement et les principales voies de contamination. Dangerosité pour l'environnement. Situations d'exposition aux dangers. Prévention des risques. Zonage (zones protégées, périmètre de captage). Stratégies retenues selon les espaces, leur nature, leur usage (zonages en gestion différenciée, plan de désherbage). Pratiques visant à limiter la dispersion des produits phytopharmaceutiques dans l'environnement lors des transports. Pratiques et aménagements visant à limiter la dispersion des produits phytopharmaceutiques dans l'environnement lors du stockage et du traitement des résidus. Pratiques et aménagements visant à limiter la dispersion des produits phytopharmaceutiques dans l'environnement lors des manipulations. Pratiques, aménagements et équipements visant à limiter la dispersion des produits phytopharmaceutiques dans l'environnement lors des épandages. Traçabilité tout au long du processus.

Santé sécurité applicateur et espace ouvert au public :

Risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Dangerosité des produits. Situations d'exposition aux dangers. Catégories de populations sensibles. Mesures à prendre pour réduire les risques pour les êtres humains. Estimation des risques pour la santé des opérateurs et des usagers. Principales mesures de prévention. Principales mesures de protection: port des EPI, respect du délai d'emploi avant récolte. Principes d'utilisation dans les espaces impliquant des usagers. Principales consignes et réglementation. Conduite à tenir en cas d'intoxication aiguë ou d'accident. Principaux symptômes d'empoisonnement. Conduite à tenir en cas d'accident. Mesures d'alerte des premiers secours: numéros d'urgence, déclaration des accidents. Signalement de l'accident auprès de Phyt'attitude (réseau de toxicovigilance)..

Réduction de l'usage, méthodes alternatives :

Techniques alternatives à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Méthodes et produits de biocontrôle utilisant des mécanismes naturels. Techniques de lutte intégrée (lutte biologique directe et indirecte, méthodes physiques, etc.). Systèmes réduisant les risques de bioagressions et permettant de limiter l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Choix d'espèces résistantes ou adaptées à l'environnement. Contrôle cultural: rotations, travail du sol, gestion de la fumure, aménagements de zones enherbées. Systèmes de production intégrés. Evaluation comparative de l'utilisation des produits. Evaluation de la nécessité d'intervenir: identification des agresseurs et évaluation des risques. Raisonnement des interventions. Choix des produits par rapport à leur efficacité, à la toxicité, à leurs facteurs intrinsèques (dose de matière active, mobilité, dégradation plus ou moins rapide, solubilité, etc.). Adaptation des doses en fonction de l'état et de la distribution spatiale des bioagresseurs. Evaluation comparative de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et techniques alternatives.

Vérification des connaissances par QCM

(2 jours) : 30/31 mars 2023

Bouturage / Greffage / Semis

Connaître les différentes techniques de multiplication, pour une large gamme de végétaux

Notions techniques sur les semis. Le bouturage, le marcottage, la division de touffes et principales greffes : étude de cas et application concrète. Meilleures époques. 50 % du temps en pratique. 2 jours: 9/10 mars 2023

Transformation des produits (fruits/légumes)

Etude et choix du matériel
 Règles d'hygiène. Etude de la réglementation et législation. Mise en œuvre des autocontrôles
 Règles d'étiquetage
Transformation des fruits :
 Etude de la technologie des produits gélifiés.
 Paramètres de conservation
 Réaliser des confitures et produits gélifiés (pâtes de fruits) dans le respect de la réglementation
 Paramètres de cuisson. Contrôles de fabrication
 Réaliser des boissons à base de fruits. Contraintes réglementaires.
 Technique de fabrication des jus, nectars et sirops dans le respect de la réglementation
 Méthodes de pasteurisation et embouteillage
 Etude de la technologie des sorbets et conserves de fruits (compotes, fruits au sirop...) dans le respect de la réglementation
Transformation des légumes :
 Mise en œuvre de produits à base de légumes. Semi-conserves, produits à base de vinaigre dans le respect de la réglementation
 Contrôles en cours de fabrication
 Mise en œuvre de conserves de légumes : soupes, coulis, plats cuisinés de type ratatouille ou flan de légumes dans le respect de la réglementation. Contrôles en cours de fabrication
 Etude des différents procédés de conservation des légumes transformés : appertisation/stérilisation, surgélation, cuisson et/ou conservation sous-vide, fermentation, acidification (vinaigre).
 Avantages et inconvénients de chaque technique.
 Prétraitements à réaliser sur les légumes en vue de la transformation
(4 jours) : 13/14/18/19 avril 2023

**Pour tous renseignements et/ou inscription merci de
 contacter Christelle PLACIDE
 au 06 04 65 46 48 ou 04 66 22 15 55 du lundi au jeudi
christelle.placide@mfr.asso.fr**