

FORMATION

# CULTURES MARAÎCHÈRES DE PLEIN CHAMP

## MODULE

# 3

2 SOUS-MODULES  
PERFECTIONNEMENT

## NIVEAU

Perfectionnement niv. 2

## DURÉE

2 journées  
de 8 heures

# LES FORMATIONS



## FORMATION EN 3 SESSIONS - INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES

auprès du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (CFPPA)

par téléphone au **43 01 43**

ou par mail **cfppasud@canl.nc**

### Horaires :

Matin de 7 h 15 à 11 h 15

Après-midi de 12 h 30 à 16 h 30

## OBJECTIFS :

- Acquérir les fondamentaux pour la lutte contre les maladies, les ravageurs et les mauvaises herbes
- Déterminer les dates de récolte

## PUBLICS :

### 15 personnes maximum.

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

## DÉROULÉ :

### Sous module 1 : Lutte contre les maladies, les ravageurs et les mauvaises herbes

#### 1 journée

Matinée : apports théoriques en salle avec supports audiovisuels

Après-midi : Visite d'une exploitation maraîchère

### Sous module 2 : Récolte et post-récolte

#### 1 journée

Matinée : apports théoriques en salle avec supports audiovisuels

Après-midi : Visite d'une exploitation maraîchère

**INSCRIVEZ-VOUS  
AUPRÈS DE**

Partenaire



### MODULE 3

SOUS-MODULE 1/2

LUTTE CONTRE LES MALADIES, LES RAVAGEURS ET LES MAUVAISES HERBES

### NIVEAU

Perfectionnement niv. 2

### DURÉE

1 journée  
de 8 heures



#### 1. Production de pleine terre

Lutte chimique  
Lutte biologique  
Traitements préventifs  
Traitements curatifs

#### 4. Méthodes de lutte

La lutte chimique (préventive et curative)  
La lutte biologique  
La lutte agronomique

#### 2. Production sous serre ou sous abris-tunnel

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

### CONCLUSIONS DE LA JOURNÉE

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

#### 3. Reconnaissance, identification et cycles biologiques

des différentes maladies, des différents ravageurs (/ auxiliaires de production), des mauvaises herbes.





### MODULE

3

SOUS-MODULE 2/2

RÉCOLTE ET POST RÉCOLTE

### NIVEAU

Perfectionnement niv. 2

### DURÉE

1 journée  
de 8 heures



#### 1. Les stades de récolte

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

#### 2. Les équipements spécifiques

Types de récolteuses

#### 3. Traitement de la récolte

Triage  
Calibrage  
Nettoyage

#### 4. Conditionnement et conservation

Chambre froide  
Séchoir  
Emballage et stockage

#### 5. Mise en marché

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

#### 6. Coût de récolte et de post-récolte

### CONCLUSIONS DE LA JOURNÉE

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

