

FORMATION

# CULTURES PÉRENNES

## MODULE

2

3 SOUS-MODULES

### LA PRODUCTION DE FRUITS



2025

## NIVEAU

Perfectionnement niv. 1

## DURÉE

3 journées  
de 8 heures

### 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 :

de 7h15 à 16h15 du lundi au jeudi

de 7h15 à 15h15 le vendredi

### OBJECTIFS :

- Apporter les bases sur l'anatomie et la physiologie de la plante,
- Apporter les connaissances nécessaires pour la mise en place d'un verger,
- Comprendre les bases fondamentales pour entretenir et conduire un verger (fertilisation, irrigation protection des plantes, récolte).

### PUBLICS :

#### 15 personnes maximum

Porteurs de projets, producteurs ayant besoin de consolider leurs compétences techniques

Public peu initié mais ayant déjà suivi le module d'initiation

**INSCRIVEZ-VOUS  
AUPRÈS DE**



Partenaire

CFPPA Sud

### DÉROULÉ :

**Sous module 1 :** 1 journée

#### Généralités sur les cultures fruitières

Matinée : apports théoriques en salle avec supports audiovisuels

Après-midi : Visite d'un verger récemment créé.

**Sous module 2 :** 1 journée

#### Mise en place d'un verger

Matinée : apports théoriques en salle avec supports audiovisuels

Après-midi : Visite d'un verger récemment créé.

Visualisation des étapes d'installation

**Sous module 3 :** 1 journée

#### Conduite d'un verger

Matinée : apports théoriques en salle avec supports audiovisuels

Après-midi : Visite d'un verger en pleine production

### INTERVENANTS :

#### Thierry PARC

Arboriculteur, ancien technicien ARBOFRUITS intervenant au CFPPA Sud



# CULTURES PÉRENNES

## MODULE

SOUS-MODULE 1/3

### GÉNÉRALITÉS SUR LES CULTURES FRUITIÈRES

2

## NIVEAU

Perfectionnement niv. 1

## DURÉE

**1 journée**  
de 8 heures


2025

### 1. Le matériel végétal et la qualité des plants

1.1. Anatomie et physiologie de la plante  
Agrumes, bananiers, ananas,  
pomme liane, letchis, manguiers,  
caractéristiques des différentes  
espèces.

1.2. Le cycle végétatif et le  
développement de la plante  
Croissance et développement des  
plantes  
Besoins nutritifs et besoin en eau

1.3. Qualité des plants et production  
pépinière  
Choix de l'espèce et de la variété  
Importance du porte-greffes  
Critères de sélection des plants  
Notions de greffage

2.4. Gestion des excès et notions de  
drainage

2.5. Les outils et méthodes de gestion  
de l'irrigation  
Sondes, pluviomètres,  
tensiomètres.

## 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

### 2. Irrigation d'une parcelle fruitière (Généralités)

2.1. Caractérisation de la ressource  
Autorisation d'accès,  
réglementation.  
Qualité  
Disponibilité

2.2. Besoins en eau de la parcelle  
Quantités et fréquence en  
fonction des espèces et des  
variétés.

2.3. Différents systèmes d'irrigation et  
mode d'installation



Pour toutes informations complémentaires :

 **20 35 35**  
[province-sud.nc/ppap](http://province-sud.nc/ppap)



FORMATION

# CULTURES PÉRENNES

MODULE  
SOUS-MODULE 2/3

2

MISE EN PLACE D'UN VERGER  
(PARCELLE D'AGRUMES  
SAISONALITÉ)

NIVEAU

Perfectionnement niv. 1

DURÉE

1 journée  
de 8 heures



## 1. Mise en place d'une parcelle d'agrumes (saisonnalité)

- 1.1. Choix de la parcelle  
Exposition, orientation, proximité et disponibilité de la ressource eau.  
Inondabilité
- 1.2. Analyse du sol  
But, méthode de prélèvement, éléments majeurs et matière organique.
- 1.3. Choix des variétés  
Facteurs limitant du sol, de la ressource eau.  
Saisonnalité des variétés.
- 1.4. Préparation de la parcelle  
Défrichage, sous-solage, amendement, fumure, labour, billonage...
- 1.5. Aménagements annexes  
Brise-vent, voies de circulation, drainage, mise en défens.
- 1.6. Préparation de la mise en place des plants  
Détermination de la densité.  
Billonnage, piquetage, trouaison  
Installation de l'irrigation
- 1.7. Plantation  
Choix de la saison, paillage, arrosage.

## 2. Mise en place des autres fruitiers

Cas de l'ananas, de la mangue, de l'avocat, de la pomme liane....

## 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



Pour toutes informations complémentaires :

 **20 35 35**  
**province-sud.nc/ppap**



# CULTURES PÉRENNES

## MODULE

SOUS-MODULE 3/3

2

### CONDUITE D'UN VERGER



2025

## NIVEAU

Perfectionnement niv. 1

## DURÉE

1 journée  
de 8 heures

### 1. Entretien du verger

1.1. Entretien des plants  
Agrumes :  
égourmandage, taille de  
formation, taille de fructification

1.2. Gestion de l'enherbement  
Désherbage, cultures associées  
Plantes de couverture, paillage.

1.3. La fertilisation d'entretien  
Besoin de la plante et  
exportations Notion sur les  
éléments chimiques de base  
(N, P, K, Ca) Les différents types  
d'engrais  
Les différents modes de  
fertilisation, fréquences,  
apports...

1.4. Entretien des autres fruitiers  
Entretien des plants, taille,  
fertilisation.....

### 2. Récolte et conditionnement

2.1. Déterminer le moment de récolte  
Degré BRIX, coloration, taux de  
matière sèche.  
Importance de la date de  
floraison, taux de remplissage des  
bananes, degré de maturité des  
régimes

2.2. Techniques et matériel de récolte  
Gestion d'un chantier de récolte  
Matériel adéquat  
Coupe des régimes et des  
agrumes Protection des  
intervenants, Règles sanitaires  
générales.

2.3. Post-récolte  
Technique de transport des  
régimes et des agrumes  
Épistillage et dépaillage  
Tri, calibrage, conditionnement  
Stockage longue durée, hygiène  
des chambres froides  
Murissement des bananes  
Commercialisation

2.4. Récolte des autres fruitiers  
Ananas, mangue, avocat, pomme  
liane...

## CONCLUSIONS DE LA JOURNÉE

Résumé et synthèse des thèmes abordés  
Évaluation des acquis (type QCM)  
Enquête de satisfaction des stagiaires et  
autres attendus

Pour toutes informations complémentaires :



20 35 35

[province-sud.nc/ppap](http://province-sud.nc/ppap)

