

# FORMATION CULTURES HORS-SOL

MODULE  
2 SOUS-MODULES

2

PERFECTIONNEMENT



NIVEAU

Perfectionnement niv. 1

DURÉE

2 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 :**

Matin de 7 h 15 à 11 h 15

Après-midi de 12 h 30 à 16 h 30

## OBJECTIFS :

- Rappel des fondamentaux en culture hors sol
- Comprendre et gérer les solutions nutritives
- Comprendre et gérer l'irrigation
- Installation et gestion d'une unité de production de légumes feuilles
- Envisager l'évolution vers une unité de pluri-cultures.

## PUBLICS :

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**



## DÉROULÉ :

**Sous module 1 :** Perfectionnement sur les solutions nutritives et sur l'irrigation : 1 journée

**Sous module 2 :** Principes d'installation d'une unité mono production feuilles (salade) : 1 journée

**Matinées :** apports théoriques en salle avec supports audiovisuels

**Après-midi :** Visite d'unités de production hors sol (type micro entreprise)

## INTERVENANT :

**Vaïmoana FOGLIANI,**  
Technicien provincial,  
intervenant pour le CFPPA Sud



# FORMATION CULTURES HORS-SOL

## MODULE

2

SOUS-MODULE 1  
PERFECTIONNEMENT  
SUR LES SOLUTIONS  
NUTRITIVES ET SUR  
L'IRRIGATION

## NIVEAU

Perfectionnement niv. 1

## DURÉE

1 journée  
de 8 heures



### 1. Introduction

- 1.1. Rappel des fondamentaux en production hors sol  
Substrats liquides et substrats solides  
L'eau et les solutions nutritives

Solution perdue ou circuit fermé  
La notion de drainage  
La notion de RFU (réserve facilement utilisable)

- 1.2. Foncier, disponibilité en eau et en énergie

### 2. L'eau

- 2.1. Origine de la ressource en eau
- 2.2. Critères de qualité de l'eau
- 2.3. Différents types de désinfection de l'eau (UV, chlore...)

## 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. Le substrat

- 3.1. Description du substrat solide  
La bourre de coco en pain  
Présentation, origine et coût du produit

- 3.2. Longévité du pain de coco

### 4. Les solutions nutritives

- 4.1. Gérer les solutions nutritives  
La qualité de l'eau  
Quelle(s) solution(s) nutritive(s) en fonction des productions envisagées  
Mesure et gestion du Ph et de la conductivité  
Limites des solutions nutritives en fonction des productions

- 4.2. Gérer l'irrigation  
Les différents systèmes d'irrigation (Capillaires, Goutte à goutte ...)





# FORMATION CULTURES HORS-SOL

## MODULE

2

SOUS-MODULE 2  
PRINCIPES  
D'INSTALLATION D'UNE  
UNITÉ MONO PRODUCTION  
FEUILLES (SALADE)

## NIVEAU

Perfectionnement niv. 1

## DURÉE

1 journée  
de 8 heures



### 1. Mise en place d'une unité de production de légumes-feuilles (salade)

- 1.1. Pourquoi une mono culture de légumes-feuilles ?  
Facilité de mise en place et de gestion du système  
Simplicité (relative) de la production de salade
- 1.2. Souplesse de ce système  
Les autres mono cultures possibles (cycle court, cycle long)  
Les évolutions possibles du système (extension de la mono culture, plusieurs mono cultures.)

### 2. Installation de l'unité

- 2.1. Choix de la parcelle
- 2.2. Positionnement de la structure  
Vent, ensoleillement, proximité de la ressource en eau  
Positionnement du tunnel, de la serre à semis  
Drainage du tunnel et périphérique  
Installation des supports et des points d'eau
- 2.3. Mise en place de la culture  
Préparation des semis  
Préparation des pains et de la solution nutritive  
Repiquage, croissance  
Récolte et conditionnement.
- 2.4. Approche du coût d'installation

### 3. Gestion de la culture

- 3.1. Le calendrier de culture
- 3.2. Contrôles et interventions  
Gestion physico-chimique de la solution  
Gestion du drainage  
Ravageurs, interventions phytosanitaires et notions d'auxiliaires de production.

### 4. Gestion et entretien des installations

- 4.1. Contrôle et entretien régulier des installations
- 4.2. Gestion des paramètres d'ambiance  
Blanchiment des bâches en saison chaude (Intérêt, techniques utilisées, matériel...)

### 5. Vers une unité de production pluri-cultures

- 5.1. Evaluation des besoins  
Surface de la parcelle, disponibilité en eau, énergie
- 5.2. Modification du système en place  
Possibilités  
Coût

### 6. Références technico-économiques

- Coût des intrants
- Notions d'amortissement
- Approche des marchés locaux (Mercuriales, saisonnalité des produits maraichers).

## 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

