

FORMATION CULTURES HORS-SOL

MODULE
2 SOUS-MODULES

2

PERFECTIONNEMENT



2025

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**



Partenaire

CFPPA Sud

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



2025

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



2025

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

