



Parcours de formation  
**Maraîchage plein champ**  
Perfectionnement niveau 2  
Programmation 2021

**Objectifs :**

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

**Durée :**

2 journées de 8 heures, soit 16 heures.

**Niveau :**

Perfectionnement niveau 2

**Public :**

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

**Architecture :**

**Sous module 1 : Lutte contre les maladies, les ravageurs et les adventices**

**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

**Intervenants :**

Sous-module 1 : Frédéric BARJON technicien REPAIR intervenant pour le CFPPA Sud

Sous-module 2 : Georges TIEYA, Formateur CFPPA Sud

## Contenus :

<b>Sous module 1 : Lutte contre les maladies, les ravageurs et les adventices</b>
---

### **1. Production de pleine terre**

Lutte chimique  
Lutte biologique  
Traitements préventifs  
Traitements curatifs

### **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.

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

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

### **4. Méthodes de lutte**

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

### **Conclusion de la journée**

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

### 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

#### Conclusion de la journée

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