



# Maraîcher/ère bio

## R10



### Description du métier propre au réseau IFAPME-SFPME

#### Le maraîchage

Le métier de maraîcher vise à réaliser les opérations de mise en culture d'espèces végétales maraîchères en vue de leur commercialisation (vente à la consommation).

« Le maraîcher est la personne qui « réalise les opérations de mise en culture (semis, repiquage, traitement, récolte...) d'espèces végétales maraîchères selon les règles de sécurité et les objectifs d'exploitations (commerciaux, qualitatifs...). Il peut réaliser les opérations de conditionnement des produits récoltés, coordonner une équipe ou diriger une exploitation. »

Les producteurs maraîchers vendent en "circuit long" leurs récoltes à des chaînes de supermarchés, à des centrales d'achat (grossistes en alimentation) à l'industrie agroalimentaire ou directement aux consommateurs en "circuit court" sur un marché ou dans d'autres places.

À côté des activités propres à la production maraîchère, le maraîcher devra faire face aux défis de la rentabilité et de l'accès à certaines ressources (les terres), et débouchés (les marchés publics). Il devra gérer son exploitation ou à la commercialisation des produits côtoieront les activités propres à la production maraîchère.

#### Le « BIO »

L'utilisation du terme « bio » ou « biologique » est légiférée.

#### Législation UE (production bio et vente de produits bio)

En 2007, le Conseil des ministres de l'agriculture de l'UE a adopté un nouveau règlement définissant les principes, objectifs et règles générales applicables à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. (Règlement européen 2009 (règlement de base et règles d'application).

La production biologique respecte les systèmes et les cycles naturels. Des procédés de production biologiques et mécaniques et la production liée au sol doivent être utilisés pour parvenir à la durabilité, sans utiliser d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

L'agriculture biologique privilégie les cycles fermés utilisant des ressources et des intrants internes, par opposition aux cycles ouverts reposant sur des ressources externes. Si de telles ressources sont quand même utilisées, il doit s'agir :

- de matières biologiques provenant d'autres exploitations biologiques;
- de substances naturelles;
- de matières obtenues naturellement;
- d'engrais minéraux faiblement solubles.

À titre exceptionnel toutefois, des ressources et intrants de synthèse peuvent être autorisés en l'absence de produits de remplacement acceptables. Ces produits, qui doivent être contrôlés par la Commission et les pays de l'UE avant d'être autorisés, sont énumérés dans les annexes du règlement d'exécution.

#### Inscription

- 335€ en 1<sup>ère</sup> année
- 125€ en 2<sup>ème</sup> année

#### Date limite d'inscription :

6 semaines après le début des cours  
(+/- fin octobre - dans la limite des places disponibles)

#### Coûts supplémentaires

- Syllabus de gestion
- Tenue de travail adaptée

#### Conditions d'admission

- Avoir 18 ans au 31 décembre de l'année d'inscription
- Être titulaire du certificat de l'enseignement du 2<sup>ème</sup> degré général ou technique (CDD), **ou**
- Être porteur d'un certificat de l'enseignement secondaire inférieur (C.E.S.I), général ou technique, **ou**
- Être porteur d'un certificat d'apprentissage (IFAPME), **ou**
- Avoir réussi la 6<sup>ème</sup> année de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification, **ou**
- Compléter un dossier de motivation ou réussir un examen d'admission

#### Conditions de réussite

- **2/3 des présences pour pouvoir être délibéré**
- 50% de réussite en moyenne aux cours professionnels et 50% à chaque module
- Réussite de toutes les UAA aux cours de gestion
- 60% de réussite en moyenne à l'Examen C (fin de formation) et 50% à chaque épreuve
- Être en ordre de stage pratique  
(Voir verso pour les détails des cours)

Année préparatoire **NON**

**Les cours sont donnés à raison de 8h à 12h/semaine : 1 journée et 1 soirée/semaine en 1<sup>ère</sup> CE et 1 journée en 2<sup>ème</sup> CE**

## Cours professionnels (B)

### Première année

- Productions maraîchères « bio » Théorie 60h
- Productions maraîchères « bio » Pratique 40h
- Activités spécifiques liées à la production maraîchère 22h
- Suivi du projet technique 6h
- Phytolice (P2) 20h

### Deuxième année

- Productions maraîchères « bio » Théorie 28h
- Productions maraîchères « bio » Pratique 16h
- Activités spécifiques liées à la production maraîchère 20h
- Gérer l'exploitation maraîchère 16h
- Gérer la commercialisation des produits de maraîchage 16h
- Suivi du projet technique 12h
- Phytolice (P2) 40h

## Cours de gestion (A)

### Suivis en 1<sup>ère</sup> année

#### Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA)

- Gestion commerciale 10h
- Aspects comptables 34h
- Esprit d'entreprendre 4h
- Stratégie commerciale 12h
- Législation – Création d'entreprise 32h
- Fiscalité directe 19h
- Aspects financiers 19h

Les cours pratiques seront donnés à « **La Ferme au Moulin** », rue du moulin 10 à 4350 Pousset (à 15 minutes du Centre).



## Stage obligatoire OUI

Au total en 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> : 500H (250h en 1<sup>ère</sup> et 250h en 2<sup>ème</sup>)

Sont considérées comme heures de stages :

- Convention de stage : contacter le référent IFAPME : 085/24.14.60  
Anne-Catherine BOLLY: 085/24.14.64 ou annecatherine.bolly@ifapme.be
- Stage bénévole, voir au secrétariat avec Cécile Renard (cecile.renard@centrefapme.be)
- Contrat de travail ou assimilé, voir norme IFAPME, voir au secrétariat avec Cécile renard.

*En fin de 2<sup>ème</sup> année, en plus des examens de fin de modules, pour l'obtention de votre diplôme, vous devrez réussir une épreuve terminale (examen C) qui se compose de 2 parties.*

### Examen C (de fin de formation)

- **Une épreuve pratique** : analyse individuelle d'une thématique spécifique liée au métier
- **Un jeu de rôle**

**Diplôme** À la fin de la formation, vous obtenez un certificat de gestion et un diplôme de chef d'entreprise.