

**Informations supplémentaires sur
la profession et sur les possibilités
de perfectionnement**

Union maraîchère suisse
Belpstrasse 26, 3001 Berne

Tél. 031 385 36 20, info@gemuese.ch

Maraîchère / maraîcher CFC

**Nous apportons les légumes
frais dans votre assiette !**

www.legume.ch/formation

Aperçu de quelques possibilités de perfectionnement :

- Formation modulaire de perfectionnement dans les centres de formation et de vulgarisation ;
- Brevet fédéral de chef/cheffe d'exploitation ;
- Maître maraîcher / maîtresse maraîchère EPS ;
- Maturité professionnelle ;
- Agrotechnicien/agrotechnicienne et agrocommerçant/ agrocommerçante ES ;
- Bachelor et master ES en horticulture et en agronomie

Agropraticienne/agropraticien en cultures spéciales :

La formation d'agropraticienne/agropraticien AFP permet d'acquérir des qualifications professionnelles spécifiques et plus simples que la formation initiale de trois ans. Grâce à une offre différenciée et à une didactique adaptée, elle tient compte des capacités individuelles des apprenants. Il existe trois spécialisations au sein de la profession : agriculture, cultures spéciales (légumes, fruits, vigne) et vinification.



www.legume.ch



www.legume.ch

Maraîchère / maraîcher CFC

Profil de la profession

Les maraîchères et les maraîchers cultivent les légumes les plus divers en plein champ et sous serre. Cela demande beaucoup de travail et une bonne planification jusqu'à ce que les carottes, les tomates, les salades etc. se retrouvent dans nos assiettes. Les maraîchères et les maraîchers préparent le sol, sèment les graines de divers légumes et cultivent de jeunes plants. Une partie importante du travail consiste à soigner les cultures. Le travail se termine avec la récolte, la préparation et la vente des légumes. Aimer la nature et s'intéresser à la technique, aux machines modernes et à l'informatique sont les conditions pour pratiquer ce métier varié et passionnant.

Plus de 3100 exploitations maraîchères suisses produisent aujourd'hui près de 410 000 tonnes de plus de 100 variétés différentes de légumes. Un peu plus de la moitié des légumes vendus par année chez nous provient donc de Suisse.

Les maraîchères et les maraîchers sont des spécialistes demandé-e-s. Cette formation peut aussi être suivie si les parents ne possèdent pas d'exploitation.

Formation et diplôme

La formation dure trois ans et débouche sur un certificat fédéral de capacité (CFC). Elle peut être complétée par une maturité professionnelle.

- La formation pratique est suivie sur une ou plusieurs exploitations maraîchères.
- La formation théorique est donnée en blocs dans l'une des trois écoles professionnelles suivantes : Châteauneuf près de Sion (VS) pour la Suisse occidentale, INFORAMA Seeland à Anet (BE) pour la Suisse alémanique et Mezzana pour le Tessin.

Spécialisation en agriculture biologique

Tu t'intéresses spécialement à l'état naturel de l'environnement, aux techniques pour réduire au maximum le travail du sol, à la lutte contre les mauvaises herbes avec différentes techniques de binage, à la protection des plantes sans produits phytosanitaires de synthèse, à la préservation des ressources en général et aux cycles fermés ? Si oui, tu pourras te spécialiser en agriculture biologique dans le cadre de la formation.

Les tâches des maraîchères et des maraîchers

Cultures de jeunes plants :	fabrication de mottes pressées, semis des cultures dans les pots, arrosage et autres soins apportés aux jeunes plants, contrôle de la conduite correcte du climat et des organismes nuisibles
Préparation du sol, semis et plantation :	labourer, herser, semer, planter
Soins :	biner, épandre des engrais, protéger les plantes contre les organismes nuisibles, arroser, surveiller les cultures
Récolte :	récolte manuelle, utilisation de tapis ou de machines de récolte, transport
Stockage :	stocker et déstocker, réfrigérer, humidifier
Conditionnement :	laver, trier, emballer, étiqueter
Technique :	mesurer, conduire, réguler et faire des travaux de maintenance
Vente :	calculer, soumettre des offres, établir les documents de livraison, livrer
Administration :	traiter des commandes, enregistrer des données, informatique
Organisation :	planification des cultures, gestion des produits, assurance de la qualité
Gestion du personnel :	préparation du travail, conduite des équipes



«J'apprécie le travail varié avec la nature, les plantes et la technique.»

Sandro Erne
apprenant en 3e année



«Maraîchère/ maraîcher CFC est un métier d'avenir avec beaucoup de possibilités pour se perfectionner.»

Lario Kramer
maraîcher CFC



«Cela me fait très plaisir de produire tous les jours des denrées alimentaires saines.»

Marion Loosli
apprenante en 3e année



Vous trouverez des informations supplémentaires sur www.legume.ch/formation et sur www.agri-job.ch.