

# Maraîchère Bio / Maraîcher Bio (7492)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

---

*Formation en alternance : Apprenez ce métier chez un patron et suivez en même temps des cours (agriculture, horticulture, espèces végétales, environnement, biodiversité, commerce, culture, etc.) dans un centre de formation.*

## Objectif et Contenu

**Objectif** Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

Gérer les activités de productions maraîchères «bio» : Réaliser les travaux de préparation du sol / du substrat de culture et les travaux de semis / plantation de plantes maraîchères; Planifier et réaliser les travaux de multiplication et d'élevage de plantes maraîchères; Réaliser les travaux d'entretien de cultures maraîchères; Réaliser les travaux de récolte / de stockage de productions maraîchères; Développer des programmes de prévention et maîtrise des adventices, des maladies, des parasites et autres nuisibles (En lien avec la phytolice P2).

Gérer les activités spécifiques liées à la production maraîchère bio : Gérer les équipements d'irrigation, de chauffage, d'aération, d'éclairage sous serre ou de plein champ, en intégrant les énergies renouvelables (chauffage, eau, écoconstruction); Réaliser des travaux en hauteur; Réaliser les travaux de conditionnement de productions maraîchères (selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport).

Gérer l'exploitation maraîchère et la commercialisation des produits de maraîchage : Effectuer la gestion comptable et administrative d'une exploitation maraîchère bio d'une structure; Commercialiser des produits de l'exploitation; Coopérer/collaborer avec d'autres professionnels.

## Programme

- Cours professionnels :

1ère année :

Productions maraîchères «bio» (préparation du sol, travaux de semis, plantation, multiplication de plantes, entretien des cultures); Activités spécifiques liées à la production maraîchère (Gérer les équipements

d'irrigation, de chauffage, d'aération, d'éclairage sous serre ou de plein champ, travaux en hauteur); Phytolice P2 (utilisateur à usage professionnel); Accompagnement TFE (suivi du TFE).

2ème année :

Productions maraîchères «bio» (récolte, stockage de productions maraîchères, programmes de prévention); Activités spécifiques liées à la production maraîchère (conditionnement de productions maraîchères et pratiques alternatives); Phytolice P2 (utilisateur à usage professionnel); Gérer l'exploitation maraîchère (gestion comptable, administrative et commerciale d'une exploitation maraîchère bio, collaboration avec d'autres professionnels); Accompagnement TFE (suivi du TFE)

- Cours de gestion :

droit, comptabilité, fiscalité, commerce, création d'une entreprise.

- Pratique professionnelle :

Formation en alternance. Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :

- d'une [convention de stage](#) (

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/la-convention-de-stage/>)

passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle;

- d'un contrat de travail;

- d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Le [délégué à la tutelle](#) (

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>)

est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](#) ( <https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/maraicher-bio> )

- Attention :

Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

MAIS, les cours professionnels seront suivis, au choix, dans un [Centre IFAPME](#). ( <https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/maraicher-bio> )

Les cours de gestion pourront être suivis à Bruxelles.

Certification(s) visée(s) Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion  
La phytolice P2 et Reconnaissance pour accès aux aides ADISA  
Type de formation [Alternance PME](#)

## Organisation

Durée 2 année(s)  
Horaire En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.  
Début Septembre  
Coût 235 euros/an -

## Conditions d'admission

Prérequis administratif Etre âgé de 18 ans au 31/12 et être porteur du CESI ou du C2D dans les sections générale, technique ou artistique ou être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes ou avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification ou réussir un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

## Intéressé(e) ?

Que faire Pour davantage d'informations concernant les inscriptions, [contactez le centre de formation IFAPME](#). (

<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/maraicher-bio> )

Des questions sur les stages ? Rencontrez un délégué à la tutelle ([voir les permanences](#)). (

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/> )

Date limite des inscriptions : 31/10.

## Remarques

Retrouvez cette formation sur

<https://www.dorifor.be/formation/maraichere-bio-maraicher-bio-7492.html>



---

### **SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise**

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

0800 85 210

info@efp.be - <https://www.efp.be/>