



République Démocratique du Congo



Ministère de l'Éducation Nationale et Nouvelle Citoyenneté

MODULE METIER ET FORMATION

Niveau 2 - Maraicher



FILIÈRE : AGRICULTURE GÉNÉRALE

Josué NKOTÉLO

2024

Module Métier et Formation du Maraîcher

SYNTHÈSE DU PROGRAMME DE FORMATION « MARAÎCHER »

Nombre de modules : 17	Durée Totale: 1140 heures	
Valeur en unités : 76	Enseignement Général :450 h	Formation professionnelle :690 h

Programme de formation Maraîcher				
N°	Code	Module	Durée/H	Unités*
1	EG Agri 2-01	Métier et formation	15	1
2	EG Agri 2-02	Communication en français N01	60	4
3	EG Agri 2-03	Communication en anglais	45	3
4	EG Agri 2-04	Notions de SST, et des activités physiques	30	2
5	EG Agri 2-05	Notions d'éducation civique et morale	30	2
6	EG Agri 2-06	Notions de respect et de protection de l'environnement	15	1
7	EG Agri 2-07	Application des notions de TICE et internet	30	2
8	EG Agri 2-08	Notions de mathématiques	90	6
9	EG Agri 2-09	Notions de SIVT	60	4
10	EG Agri 2-10	Application de chimie organique	60	4
11	EG Agri 2-11	Initiation à l'entrepreneuriat	15	1
Sous-total Enseignement général :			450	30
12	FSP 02 Cul M 01	Aménagement du terrain d'une pépinière maraîchère	90	6
13	FSP 02 Cul M 02	Méthodes et techniques de production des légumes	90	6
14	FSP 02 Cul M 03	Techniques de protection des cultures au champ	120	8
15	FSP 02 Cul M 04	Récolte, conditionnement et stockage	120	8
16	FSP 02 Cul M 05	Matériel de la pépinière	120	8
17	FSP 02 Cul M 06	Stage de formation en milieu professionnel	150	10
Sous-total formation professionnelle :			690	46
Total			1140	76

BUTS DE LA FORMATION

Les buts de la formation de « **Maraîcher** » sont définis à partir des buts généraux de l'Enseignement Technique et Professionnel (ETP) dans le secteur agricole et en tenant compte, en particulier, de la situation de travail.

Ces buts sont :

Rendre la personne compétente dans l'exercice du métier

- Lui permettre de réaliser correctement, et avec des performances acceptables, au niveau du seuil d'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à la fonction de travail ou au métier de « **Maraîcher** ».
- Lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail, en favorisant :
 - Le développement des habiletés intellectuelles et technologiques permettant d'analyser les situations de travail,
 - Le développement des habiletés liées à l'application des règles et normes dans l'exécution des tâches,
 - Le développement des attitudes et des habitudes à communiquer efficacement avec ses supérieurs, ses collègues et ses clients,
 - Le développement des habiletés à appliquer un processus de résolution de problèmes qui favorise la prise de décisions judicieuses,
 - Le développement de l'éthique professionnelle au regard de la confidentialité de l'information sur la clientèle,
 - Une préoccupation constante de l'hygiène, la santé et de la sécurité.
 - Une préoccupation constante de l'environnement

Assurer l'intégration de la personne à la vie professionnelle

- Lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier au métier de « **Maraîcher** ».
- Lui faire connaître ses droits et responsabilités dans le cadre de l'entreprise.

Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels

- Lui permettre de développer son autonomie, et sa capacité d'apprendre : prendre en main ses responsabilités, s'informer, se documenter, consolider, enrichir et actualiser ses compétences.
- Lui permettre d'acquérir des méthodes de travail efficaces : planification et gestion de son temps.
- Lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux procédés et aux techniques utilisés.
- Lui permettre de prendre en compte les préoccupations liées à la qualité du travail accompli.

Favoriser la mobilité professionnelle de la personne

- Lui permettre d'avoir des apprentissages de bases larges, transférables et multiplicateurs.
- Lui permettre de développer des attitudes positives à l'égard des changements technologiques et des situations nouvelles.
- Lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière.

PRESENTATION DU METIER

1. Introduction au Métier de Maraîcher

Le maraîcher est un professionnel de l'agriculture spécialisé dans la production de légumes. Son rôle consiste à cultiver une variété de légumes en fonction des saisons et des besoins du marché. Ce métier, essentiel pour assurer la sécurité alimentaire, allie savoir-faire technique, respect de l'environnement et adaptation aux conditions climatiques.

2. Définition des Termes

Maraîchage : Activité agricole centrée sur la production de légumes frais, souvent sur des surfaces réduites, et destinés à la consommation locale ou à l'exportation.

Maraîcher : Agriculteur spécialisé dans le maraîchage.

Légumes : Par légume, on entend tout végétal herbacé dont une partie se consomme à l'état frais ou en conserve.

Légumiculture : est une discipline scientifique qui étudie les légumes

Cultures potagères : désignent les cultures de légumes faites sur des petites surfaces, en vue de l'autoconsommation.

Cultures maraîchères : c'est la culture des légumes destinés à l'industrialisation et à la commercialisation et elle est pratiquée sur de grandes superficies. Ces cultures tiennent leur nom du fait qu'au début, elles étaient localisées dans les régions des marais.

On parle aussi de cultures maraîchères champêtres et des cultures maraîchères intensives. *Les cultures maraîchères champêtres* désignent une exploitation où les légumes ne sont pas les seules cultures exploitées (ex. on introduit des céréales ou même des cultures fourragères). Ces plantes ne constituent pas le principal but de l'exploitation. *Dans les cultures maraîchères intensives*, on ne retrouve que des légumes dans l'exploitation et ils sont exploités intensivement et souvent le rendement est très élevé car on utilise de grandes quantités d'engrais organiques ou minéraux.

❖ Importance du maraîchage

- Contribution à la sécurité alimentaire.
- Promotion des circuits courts et de l'agriculture locale.
- Maintien d'un lien fort entre le producteur et le consommateur.

Module Métier et Formation du Maraîcher

3. Mission du Maraîcher

- Produire des légumes sains et de qualité.
- Veiller au respect des normes de sécurité alimentaire.
- Assurer la gestion des cultures et des ressources (eau, terre, énergie).
- S'adapter aux évolutions climatiques et aux attentes des consommateurs.
- Promouvoir l'agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

4. Profil d'un Maraîcher

- Passion pour la nature : Amour des plantes et du travail en extérieur.
- Résilience physique et mentale : Capacité à gérer les défis physiques et climatiques.
- Rigueur et organisation : Suivi précis des étapes de culture et de gestion des ressources.
- Curiosité et apprentissage continu : Adaptation aux nouvelles techniques et technologies agricoles.
- Esprit d'équipe : Travail collaboratif avec d'autres agriculteurs et partenaires.
- Compétences en gestion, techniques agricoles et commercialisation.
- Capacité d'adaptation aux évolutions climatiques et aux attentes des consommateurs.
- Connaissances des règles de sécurité au travail.

5. Lieu de Travail

- Champs ouverts (plein champs) : Pour les légumes nécessitant beaucoup de lumière et d'espace.
- Serres ou tunnels (sous abri) : Pour les légumes nécessitant des conditions climatiques contrôlées.
- Jardins urbains ou toits végétalisés : Pour répondre à la demande locale dans les zones urbaines.
- Le maraîcher peut également travailler dans les jardins communautaires, des coopératives agricoles, des entreprises de transformation alimentaire ou dans des organisations qui vendent des produits biologiques locaux.

6. Conditions de Travail

- Travail physique intense : Manutention, longues heures debout, exposition aux intempéries.
- Horaires flexibles : Activité souvent saisonnière, avec des pics de travail lors des récoltes.
- Exigences techniques : Utilisation d'outils et de machines agricoles, ainsi que des connaissances en agronomie.

Module Métier et Formation du Maraîcher

Note : malgré ces défis, le travail du maraîcher peut être gratifiant en produisant des aliments sains et frais pour les consommateurs locaux et en travail avec la nature.

7. Éthique et Déontologie Professionnelle

- Respect de l'environnement : Pratiques agricoles durables (rotation des cultures, usage limité de pesticides, etc.).
- Engagement envers la sécurité alimentaire : Produire des légumes sains sans risque pour la santé.
- Transparence : Informer les consommateurs sur les modes de production.
- Solidarité professionnelle : Partage des connaissances et entraide entre maraîchers.
- Responsabilité sociale : Contribution au développement local et à la lutte contre l'insécurité alimentaire.

8. Catégorie des Légumes

La classification des légumes pose de nombreux problèmes, étant donné la diversité des taxonomies, des caractéristiques biologiques, des exigences du milieu, des techniques culturales, de types de produits et de leur emploi, diversité qui caractérise ce vaste ensemble d'espèces végétales cultivées.

Parmi les classifications envisageables, nous pouvons citer :

- ✓ La classification botanique,
- ✓ La classification d'après les parties comestibles,
- ✓ La classification culturelle,
- ✓ La classification d'après le cycle végétal.

❖ La classification botanique

La classification botanique est la plus claire, la meilleure, cependant elle est moins utile, car les espèces de la même famille peuvent avoir des caractéristiques très différentes. C'est le cas de la tomate, l'aubergine et la pomme de terre.

❖ La classification d'après les parties comestibles

On pourrait distinguer plusieurs groupes: les légumes feuilles, les légumes fleurs, les légumes fruits, les légumes tubercules, les légumes bulbes, etc. (Tableau 1).

Tableau I. CLASSIFICATION DE LEGUME D'APRES LES PARTIES COMESTIBLES

Groupes de légumes	Espèces
1. Légumes feuilles	Chou pommé, Chou-fleur, Poireau, Céleri, Amarantes...
2. Légumes racines	Carotte, Céleri-rave, radis
3. Légumes fruits	Aubergine, Tomate, Courges, Melon, poivron et Piment.
4. Légumes bulbes	Ail, Echalote, oignon, Ciboule et Ciboulette.
5. Légumineuses à graines	Haricot commun, pois etc.

❖ La classification culturelle

Elle semble être la plus convenable, car elle permet de tenir compte des affinités réciproques que présentent en culture les légumes racines, tous les légumes feuilles, bulbes ou autres. Elle permet donc de généraliser quelques méthodes de culture commune à un certain groupe de légumes avec des affinités de cultures, sans qu'il soit nécessaire de les répéter à chaque espèce à part.

On peut distinguer 9 groupes suivants :

- Groupe de solanacées cultivées pour les fruits : tomate, aubergine, poivron, etc.
- Groupe de légumes - cucurbitacées : concombre, pastèque, melon, courge, etc.
- Groupe de légumes - feuilles : chou, laitue, épinard, etc.
- Groupe de légumes - racines : carotte, radis, betterave, etc.
- Groupe de légumes - bulbes : oignon, ail, poireau, etc.
- Groupe de légumes - tubercules : igname, patate douce, taro, pomme de terre
- Groupe de légumes - gousses : légumineuses : haricot, pois, vigne, etc.
- Groupe de légumes - pérenne : Roselle (oseille de Guinée), asperge
- Groupe de légumes aromatiques.

❖ La classification d'après le cycle végétal

On pourrait aussi classer les légumes d'après la durée d'occupation du terrain. Ceci est particulièrement dans les tropiques où il est possible de faire, au cours de l'année, plusieurs cultures légumières. On distingue dès lors des légumes à courte période végétative, c'est-à-dire dont la durée de l'occupation du terrain est inférieure à trois mois (Carotte, Tomate, Choux, etc.) et des légumes à longue période de végétation, c'est-à-dire dont le temps d'occupation du terrain est supérieur à trois mois (Aubergine, Gombo, Oignon, Piment doux, etc.).

9. Étapes de Production des Légumes

1. Préparation du sol : Labour, hersage et râtelages, fertilisation, nivellement.
2. Semis ou plantation : Choix des semences ou plants adaptés.
3. Entretien des cultures : Désherbage, arrosage, fertilisation.
4. Protection des cultures : Lutte contre les ravageurs et maladies.
5. Récolte : Récolte manuelle ou mécanique selon les légumes.
6. Conditionnement : Nettoyage, tri, emballage et stockage.
7. Commercialisation : Vente sur les marchés locaux, circuits courts ou exportation.

10. Le respect de l'environnement dans le maraîchage

❖ Principes fondamentaux

- Pratiques agricoles durables pour préserver les écosystèmes.
- Réduction de l'impact environnemental par l'utilisation raisonnée des ressources naturelles.
- Techniques respectueuses de l'environnement

❖ Gestion des sols :

- Rotation des cultures pour éviter l'épuisement des terres.
- Utilisation d'engrais organiques et de compost.

❖ Gestion de l'eau :

- Installation de systèmes d'irrigation économes en eau.
- Récupération et stockage des eaux de pluie.

❖ Protection des cultures :

- Mise en place de la lutte intégrée contre les ravageurs.
- Favoriser la biodiversité (haies, zones refuge pour les insectes auxiliaires).

11. Adaptation aux conditions climatiques

❖ Enjeux climatiques

- Augmentation des températures, sécheresses prolongées, et événements climatiques extrêmes.
- Menace des rendements et de la qualité des produits.

Module Métier et Formation du Maraîcher

- ❖ Stratégies d'adaptation
 - Sélection de variétés résistantes aux stress climatiques (sécheresse, chaleur, maladies).
- ❖ Techniques culturales adaptées :
 - Paillage pour conserver l'humidité des sols.
 - Modification des périodes de semis et de récolte.
- ❖ Utilisation d'infrastructures :
 - Serres bioclimatiques pour protéger les cultures.
 - Filets d'ombrage pour réduire l'impact des fortes chaleurs.
- ❖ Outils technologiques
 - Capteurs pour surveiller l'humidité et la température.
 - Outils numériques pour optimiser la gestion des ressources et planifier les cultures.

12. Perspectives professionnelles et enjeux du métier

- ❖ Évolutions du métier
 - Vers une agriculture plus technologique et durable.
 - Développement des circuits courts et de la vente directe.
- ❖ Opportunités de formation et perfectionnement
 - Formations en agroécologie, permaculture et maraîchage bio.
 - Accompagnement pour la transition écologique et numérique.
- ❖ Défis à relever
 - Maintenir une production rentable tout en respectant l'environnement.
 - Répondre aux attentes croissantes des consommateurs pour des produits locaux et durables.

