



**Maraîcher,
maraîchère**

CFC

**Agropraticien,
agropraticienne**
cultures spéciales

AFP



Des salades croquantes, des aubergines fondantes et des carottes bourrées de vitamines: si nos assiettes sont remplies de légumes frais, c'est grâce aux maraîchers, maraîchères, agropraticiens et agropraticiennes. Ceux-ci sèment, entretiennent les cultures et récoltent tout au long de l'année. Un travail physique et proche de la nature, qui s'effectue le plus souvent au grand air.

Qualités requises

Je m'intéresse à la nature

Comment produire les meilleurs légumes et quand les récolter? Cela dépend du type de plante, de la qualité du sol, des conditions météorologiques et de nombreux autres facteurs. Le travail des maraîchers et maraîchères est tributaire de la nature.

J'aime manier des outils et des machines

Même si les tâches restent encore très manuelles, ces professionnels se servent aussi de tracteurs, de sarcleuses automatiques ou encore de systèmes d'arrosage. De plus en plus de tâches sont assistées par des programmes et applications numériques.

J'ai une bonne condition physique

Dans ce métier, on sème, on sarcle, on récolte et on déplace des caisses de légumes. Il faut aussi travailler par tous les temps.

J'assume volontiers des responsabilités

Les maraîchers et maraîchères travaillent souvent en équipe, notamment lors de la récolte ou de la préparation des légumes. Les professionnels formés sont rapidement amenés à gérer des équipes composées en partie d'ouvriers non qualifiés.

▼ De nombreux légumes, tels que les poireaux, sont récoltés à la main. Pour d'autres, on peut recourir à des machines.



Environnement de travail

Des exploitations de différentes tailles

On compte en Suisse quelque 3000 exploitations maraîchères, qui produisent chaque année 400 000 tonnes de légumes sur une surface de 13 000 hectares. Elles sont implantées principalement sur le Plateau, où les grands cours d'eau et les lacs apportent une irrigation suffisante. Environ 15% d'entre elles ont adopté un mode de production biologique. Souvent, les exploitations sont de petite taille (cinq à six employés) et se transmettent au sein de la famille. Il existe toutefois aussi de plus grandes entreprises, comptant plus de 20 employés.

Des activités dépendant de la météo

Les activités se déroulent en grande partie dehors, parfois dans les serres. C'est souvent la météo qui décide si l'on va travailler dans les champs, ou à l'intérieur sur d'autres tâches. La période de mars à octobre est la plus chargée, avec de longues journées de travail. Mais comme d'autres légumes poussent en hiver, les maraîchers et maraîchères ont de quoi faire tout au long de l'année.

Formation CFC



Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée



Durée

3 ans



Entreprise formatrice

Exploitations maraîchères de différentes tailles et spécialisations. Les exploitations bio permettent de se former dans le domaine spécifique «production biologique». L'apprentissage est souvent effectué dans plusieurs entreprises formatrices, afin de découvrir d'autres types de cultures.



Ecole professionnelle

Les cours ont lieu à Châteauneuf (Sion, VS), à Ins (BE) ou à Mezzana (TI). Il s'agit généralement de cours-blocs d'une durée de 1 à 6 semaines répartis sur l'année. Un hébergement est mis à la disposition des apprentis et apprenties sur place. L'enseignement est centré sur le cycle de production des légumes, de l'ensemencement au stockage. D'autres sujets sont abordés, tels que l'utilisation et l'entretien des machines, ainsi qu'une introduction à l'économie et à la gestion d'une exploitation. S'ajoutent à cela des cours de culture générale (langue et communication, société) et de sport, mais pas de langues étrangères.



Cours interentreprises

En Suisse romande, les cours interentreprises sont organisés lors de journées spécifiques à l'école professionnelle. Ils permettent un approfondissement et une mise en pratique des sujets étudiés en classe. Les thèmes abordés sont la sécurité au travail, la santé, les machines et l'outillage, l'hygiène et la qualité, ainsi que la protection des végétaux.



Titre délivré

Certificat fédéral de capacité (CFC) de maraîcher ou de maraîchère



Maturité professionnelle

En fonction des résultats scolaires, il est possible d'obtenir une maturité professionnelle pendant ou après la formation initiale. La maturité professionnelle permet d'accéder aux études dans une haute école spécialisée (HES) en principe sans examen, selon la filière choisie.



◀ Sabrina Rüfli repote des jeunes bettes. Dans le nouveau bac, chaque pousse dispose d'une alvéole individuelle.

Au rythme de la nature

Sabrina Rüfli suit ses légumes de la graine à la récolte. Et comme toutes les variétés ne poussent pas au même moment, il arrive que la maraîchère sème, entretienne des cultures et récolte des légumes dans la même journée.

Sabrina Rüfli extrait des pousses de bettes d'un bac rempli de terre. Elle les répartit dans un autre bac, où chaque pousse dispose d'une alvéole individuelle. Après quelques semaines, les jeunes bettes seront à nouveau repotées, avant d'être finalement plantées en pleine terre. «Dans notre exploitation, nous suivons les principes de la biodynamie», précise Sabrina Rüfli. «Cela implique notamment que nous n'achetons aucun plant: nos légumes sont issus de graines que nous produisons nous-mêmes sur place.»

Des journées qui ne se ressemblent pas

«Le lundi et le jeudi, je coupe les légumes et les prépare pour les restaurants, les magasins bio et les marchés.

✓ Après la récolte, les légumes sont lavés, triés, parés et emballés.



Plusieurs fois par semaine, nous tenons un stand où nous vendons nos produits», poursuit la maraîchère. «Les autres jours, j'arrose et j'entretiens les cultures, j'arrache les mauvaises herbes ou je récolte les légumes arrivés à maturité. Aucune journée ne se ressemble – il faut être flexible et s'adapter lorsque la météo l'exige. Il y a aussi de grosses différences entre les saisons. En général, au printemps, je m'occupe plutôt de semer et de faire germer les graines, alors qu'en été et en automne, je soigne les cultures et je récolte les légumes. Mais je récolte aussi en hiver: c'est la saison de la doucette, des poireaux et du chou frisé.»

Des soins adaptés à chaque légume

Après avoir cueilli des haricots en plein champ avec plusieurs collègues, Sabrina Rüfli se rend dans la serre, où elle travaille seule. Elle examine les différents végétaux, des aubergines aux melons en passant par les tomates. «Les soins à apporter à chaque plante sont différents. Pour les tomates, par exemple, il est important de couper les tiges secondaires. Certains légumes préfèrent un sol sec, d'autres un sol humide – je ne peux donc pas tous les arroser de la même façon. J'examine aussi régulièrement les plantes pour détecter d'éventuelles maladies ou la présence de ravageurs.»

Sabrina Rüfli

29 ans, maraîchère
CFC en 2^e année
de formation,
employée dans une
grande exploitation
biologique



Nature et technique

Au départ, Sabrina Rüfli a suivi un apprentissage d'employée de commerce et a travaillé quelque temps dans le domaine social. «Je voulais une activité qui me permette de bouger plus et d'être davantage en plein air. Je cherchais aussi quelque chose en rapport avec la nature et l'alimentation. L'apprentissage de maraîchère s'est avéré idéal pour moi, même si j'ai dû faire face à quelques défis: j'ai par exemple dû me familiariser avec la technique, pour l'entretien des outils et des machines.»

Des cultures de salades en grandes quantités

L'exploitation où travaille Danny Stettler produit chaque jour près de 10 000 barquettes et sachets de salades prêtes à consommer. Elle comprend une usine où sont transformés les choux, les carottes, les céleris, les salades ou encore les radis que le jeune homme cultive.

Dans un grand champ, une douzaine d'ouvriers sont en train de récolter des scaroles frisées. Muni d'un couteau, Danny Stettler coupe une salade après l'autre, ôte les feuilles abîmées et taille les pieds, avant de déposer les scaroles dans des cageots. Ces derniers sont empilés à l'arrière d'un tracteur et transportés vers les bâtiments. Là, le jeune homme les range dans une halle froide à l'aide d'un chariot élévateur. «Les salades seront bientôt amenées à l'usine pour être lavées, coupées et emballées», précise-t-il.

Préserver les sols

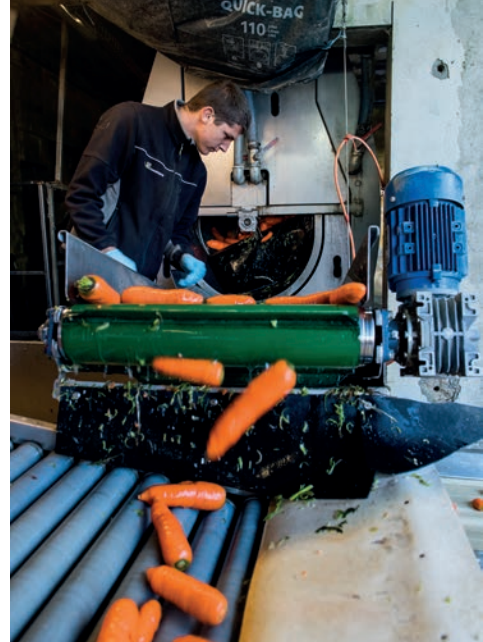
Après la récolte, le champ a triste mine: les pieds et les feuilles abîmées des scaroles jonchent le sol. «Nous broyons ces déchets de culture à même le champ avec une machine remorquée par un tracteur», explique Danny Stettler. «Plus tard, nous labourons, afin de les mélanger à la terre. Cela apporte des nutriments au sol.»

Pour ne pas appauvrir la terre, les maraîchers doivent procéder à une rotation des cultures. «On ne peut planter une variété de légumes sur

une même parcelle que trois fois en sept ans, deux ans de suite au maximum», précise le jeune homme. «Mon patron doit donc veiller à avoir assez de champs pour répartir ses cultures et garder une vue d'ensemble de ce qui a été planté les années précédentes.»

Des machines en renfort

Si les salades ou les choux sont récoltés à la main, de nombreuses tâches peuvent être réalisées à l'aide de machines, comme la préparation des sols, la mise en terre des plantons ou la récolte des carottes et céleris. «Pour l'entretien des cultures, nous utilisons une sarceleuse à guidage optique, une machine dotée de caméras, capable de repérer les pieds de salade et d'enlever les mauvaises



➤ Après le nettoyage, Danny Stettler élimine les carottes fendues, tordues ou abîmées.

herbes autour», ajoute Danny Stettler. L'exploitation dispose aussi d'une installation automatisée qui brosse et lave les carottes. Debout devant un tapis roulant, le jeune maraîcher élimine les légumes fendus, tordus ou abîmés. Plus loin, un système met de côté ceux qui n'ont pas le bon calibre. «Les carottes invendables sont récupérées par un agriculteur, qui les donne à manger à ses vaches.» Les jours de pluie ou d'hiver sont consacrés à l'entretien des machines: celles-ci sont révisées, lavées,



➤ Lors de la récolte, il faut aussi ôter les feuilles abîmées et tailler les pieds des salades.



Danny Stettler
20 ans, maraîcher
CFC, employé
dans une grande
exploitation

graisées. «Dans mon métier, il faut un peu tout savoir: comprendre la croissance des plantes, distinguer les différents insectes, repérer les signes de maladie sur les feuilles... Nous acquérons aussi des bases en mécanique pendant l'apprentissage», précise Danny Stettler.



Agropraticien, agropraticienne AFP (orientation cultures spéciales):
la formation professionnelle initiale en 2 ans

«Nos aubergines poussent sur des pieds de tomates»

Dominic Rebsamen

18 ans,
agropraticien
AFP (orientation
cultures spéciales)
en 2^e année
de formation,
employé dans
une exploitation
biologique de taille
moyenne

Quelles sont vos tâches préférées?

La récolte en été et en automne, parce que c'est l'aboutissement de toutes nos autres tâches. Mais aussi parce que c'est là que j'apprends le plus sur les plantes.

Vous n'aimez donc pas vraiment l'hiver?

Je ne dirais pas ça, car en hiver, nous récoltons par exemple la doucette, et les soins aux cultures sont particulièrement poussés. Nous utilisons un motoculteur pour préparer et aérer le sol. C'est une machine que j'aime beaucoup utiliser.

Passez-vous vraiment la plupart de votre temps dehors?

Oui. Mais de nombreuses tâches sont aussi effectuées à l'intérieur, par exemple la préparation des légumes pour la vente ou l'entretien des plantes sous serre. Evidemment, on fait cela plutôt quand il pleut.

Qu'est-ce qui rend votre profession particulièrement intéressante?

Dans le travail avec les plantes, il existe des techniques fascinantes: on peut par exemple améliorer la robustesse d'une variété de plante délicate en la greffant sur un pied plus résistant. Nos aubergines poussent sur des pieds de tomates! Nous testons en outre toujours la culture de nouvelles variétés.



^ Les agropraticiens et les maraîchers travaillent souvent en équipe, par exemple pour arracher les mauvaises herbes ou biner la terre.

L'AFP, c'est quoi?

La formation professionnelle initiale en deux ans d'agropraticien ou d'agropraticienne (orientation cultures spéciales) s'adresse à des personnes qui ont des difficultés d'apprentissage ou dont les connaissances scolaires ne leur permettent pas de commencer un CFC. Les exigences au niveau de la pratique sont à peu près les mêmes que pour le CFC, mais les cours professionnels sont plus simples. L'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) permet d'entrer dans le monde du travail ou de poursuivre sa formation pour obtenir le CFC de maraîcher ou de maraîchère, moyennant en principe deux années de formation supplémentaires.

Agropraticien-ne AFP



Durée 2 ans



Entreprise formatrice

Les tâches pratiques correspondent dans l'ensemble à celles des maraîcher-ère-s CFC.



Ecole professionnelle

- 1 jour par semaine
- Accent sur les branches pratiques: production végétale, mécanisation, équipements techniques
- Pas de langues étrangères
- Lieux: Châteauneuf (Sion), Winterthour, Mezzana



Cours interentreprises

- Journées spécifiques organisées par l'école professionnelle
- Thèmes: sécurité au travail, santé, machines et outillage, hygiène et qualité, protection des végétaux

Maraîcher-ère CFC



Durée 3 ans



Entreprise formatrice

Responsabilité plus importante, p. ex. dans la planification des cultures et des récoltes.



Ecole professionnelle

- Généralement cours-blocs
- Branches pratiques, mais aussi théoriques, p. ex. économie d'entreprise, politique et droit en lien avec le champ professionnel
- Pas de langues étrangères
- Lieux: Châteauneuf (Sion), Ins, Mezzana



Cours interentreprises

- Journées spécifiques organisées par l'école professionnelle
- Thèmes: sécurité au travail, santé, machines et outillage, hygiène et qualité, protection des végétaux



^ Faire pousser des plants

Ces professionnels sèment et font germer les graines. Les jeunes pousses sont ensuite replantées dans des pots de plus en plus gros.



> Planter en plein air ou sous serre

Dès que les plants sont assez développés, les variétés les plus robustes sont repiquées en plein champ et les plus délicates sous serre.



^ Faire la récolte De nombreux légumes sont récoltés à la main. On utilise aussi des machines, surtout pour les variétés qui poussent au sol.



> Préparer les légumes Les maraîchers et les agropraticiens trient, lavent, coupent et emballent les légumes pour la vente ou le stockage.

✓ Préparer le sol Les maraîchers et les agropraticiens travaillent le sol grâce à des outils spécifiques pour permettre aux légumes de pousser dans des conditions optimales.



^ Protéger les végétaux Les produits phytosanitaires sont utilisés avec parcimonie. Le recours aux insectes auxiliaires pour lutter contre les ravageurs est de plus en plus fréquent.



< Soigner les cultures Arroser, fertiliser, désherber, couper les tiges secondaires et retirer les feuilles jaunies sont autant de tâches qui garantissent une bonne récolte.



^ Vendre les produits Ces professionnels sont souvent présents sur les marchés ou dans le magasin de l'exploitation, où ils vendent leurs produits.



Marché du travail

Les jeunes intéressés par une place d'apprentissage ont de bonnes chances d'en trouver une. Chaque année, quelque 30 personnes finissent leur formation initiale de maraîcher ou de maraîchère. Quant aux agropraticiens et agropraticiennes, on en compte une dizaine par an.

Encadrer des équipes

Les professionnels qualifiés sont très recherchés. La branche comptant de nombreux ouvriers non formés, les maraîchers, maraîchères, agropraticiens et agropraticiennes sont rapidement amenés à encadrer des équipes. Ils ont accès à de nombreuses formations continues. Ils effectuent aussi souvent un apprentissage complémentaire d'une année dans une autre profession agricole.

Succès de la production locale

Les produits locaux, biologiques et de saison ont de plus en plus la cote auprès des consommateurs: la production de légumes en Suisse a donc tendance à croître. Les perspectives d'avenir de la branche sont bonnes. En raison de la concurrence étrangère, les exploitations maraîchères doivent innover, par exemple en proposant des variétés de légumes anciennes ou peu connues.



Autres métiers de l'agriculture

Le champ professionnel de l'agriculture comprend cinq autres métiers: agriculteur-trice, arboriculteur-trice, aviculteur-trice, viticulteur-trice et caviste. La profession d'agropraticien-ne se décline par ailleurs en deux autres orientations: agriculture et vinification.



Adresses utiles

www.orientation.ch, la plateforme pour toutes les questions concernant les professions, les formations et le monde du travail

www.agri-job.ch, informations sur les professions du champ professionnel de l'agriculture

www.legume.ch, Union maraîchère suisse

www.orientation.ch/salaire, informations sur les salaires



Formation continue

Quelques possibilités après le CFC:

Cours: offres d'institutions de formation comme l'Ecole d'agriculture du Valais à Châteauneuf (Sion), Grangeneuve à Posieux (FR), l'Inforama à Ins (BE), le Strickhof à Au (ZH) ou la ZHAW à Wädenswil (ZH)

Apprentissage complémentaire: formation d'un an dans un autre métier du champ professionnel de l'agriculture

Brevet fédéral (BF): chef-fe d'exploitation maraîchère, agricole, arboricole, avicole, viticole ou caviste, horticulteur-trice ou spécialiste du commerce de détail

Diplôme fédéral (DF): maître maraîcher-ère, maître agriculteur-trice, maître arboriculteur-trice, maître aviculteur-trice, maître viticulteur-trice ou maître caviste

Ecole supérieure (ES): agro-technicien-ne ou agrocommerçant-e

Haute école spécialisée (HES): bachelor en agronomie ou en gestion de la nature



Maître maraîcher, maître maraîchère DF

Pour passer cet examen professionnel supérieur, il faut être titulaire d'un brevet fédéral (BF) de la branche agricole et avoir suivi les modules de formation nécessaires. Les maîtres maraîchers et maîtres maraîchères dirigent une exploitation. Responsables de la gestion économique, ils s'occupent des finances, des investissements en matériel et de l'engagement du personnel. Ils sont également chargés de former les apprentis.

Chef, cheffe d'exploitation maraîchère BF

Cet examen professionnel est accessible aux maraîchers et maraîchères CFC après deux ans d'expérience et après validation des modules de formation nécessaires. Les chefs et cheffes d'exploitation maraîchère planifient et organisent la culture, les soins et la récolte. Ils élaborent les plannings des collaborateurs et interviennent en cas de problème. Ils développent aussi des stratégies de vente et de marketing.



Impressum

1^{re} édition 2018. © 2018 CSFO, Berne.
Tous droits réservés.

Edition:

Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO.
CSFO Editions, www.csfo.ch, editions@csfo.ch.
Le CSFO est une institution de la CDIP.

Enquête et rédaction: Peter Kraft, Fanny Mülhauser, Alessandra Truatsch, CSFO **Traduction:** Marie Gréau **Relecture:** Raphaël Gaillard, Ecole d'agriculture du Valais; Marianne Gattiker **Photos:** Frederic Meyer, Thierry Porchet **Graphisme:** Eclipse Studios **Réalisation:** Roland Müller, CSFO **Impression:** PCL Presses Centrales

Diffusion, service client:

CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Tél. 0848 999 002, distribution@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° d'article: FE2-3117 (1 exemplaire), FB2-3117 (paquet de 50 exemplaires). Ce dépliant est également disponible en allemand et en italien.

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce document. Produit avec le soutien du SEFRI.