



# Formation pratique Ouvrier(ère) de Production en Maraîchage Biologique

## Le métier

L'ouvrier de production en maraîchage biologique travaille de manière permanente ou saisonnière dans des exploitations de production de légumes en adoptant des méthodes spécifiques à l'agriculture biologique. Les légumes sont cultivés en plein champ ou sous abris et principalement en pleine terre. Il est chargé, sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique, d'effectuer les opérations suivantes :

- Préparation du sol, semis, repiquage, plantation, arrosage
- Entretien des cultures (désherbage, effeuillage, nettoyage, protection, taille, tuteurage...)
- Récolte, conditionnement

Il effectue ces différentes interventions et signale les anomalies qu'il constate. Son sens de l'observation et ses connaissances du végétal lui permettent d'apprécier l'état des plantes et de détecter les maladies, les parasites ou une carence.

Il peut également :

- Conduire des tracteurs et matériels simples, dont il contrôle l'état de fonctionnement mais dont il n'assume pas la maintenance
- Participer à la pose et à l'entretien du matériel d'arrosage
- Appliquer des préparations phytosanitaires ou bio-stimulantes homologuées en agriculture biologique et la fertilisation d'origine naturelle
- Livrer occasionnellement des clients avec un véhicule léger
- Participer à la vente directe des légumes sur l'exploitation ou sur les marchés.

## Prérequis

- Appétence pour le végétal et les méthodes de production naturelle
- Capacités de résistance physique
- Dynamisme, constance dans l'effort
- Dexterité et habileté manuelle
- Capacités d'adaptation
- Capacités relationnelles (en situation de relation clientèle notamment)



*L'ouvrier(ère) de production en maraîchage biologique est exposé(e) aux variations climatiques et à des postures de travail parfois inconfortables. Même si de plus en plus d'adaptations ergonomiques sont aujourd'hui disponibles afin d'adapter les postures et de soulager les contraintes, le métier exige une bonne condition physique.*

*L'ouvrier(ère) de production en maraîchage biologique utilise régulièrement de l'outillage manuel (bio griffe, sarcloir, croc, ...) ce qui nécessite également de l'habileté manuelle.*

## Lieux et conditions d'exercice

- Vous exercez, selon les saisons, en plein air (avec de fortes variations de températures), ou sous abris.
- Vous travaillez seul sous la responsabilité du chef de culture ou en équipe.
- Le travail est soumis à une forte saisonnalité et à une variabilité des horaires (amplitudes différentes selon les besoins, impératifs météo par exemple).

## Débouchés

Les entreprises sont inégalement réparties sur le territoire, ce qui peut demander une mobilité géographique. L'organisation du travail, les spécialisations des entreprises de production, et les saisons génèrent des emplois souvent saisonniers.

Les ouvriers peuvent accéder à terme à des postes de chefs d'équipes, et, avec des formations complémentaires, à des postes de chefs de cultures.

## A qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est accessible à des personnes reconnues "Travailleur Handicapé" sur décision de la CDAPH (MDPH) et avec un accord de prise en charge par l'Assurance Maladie. Elle est destinée à un public adulte mixte et ouvre droit à une rémunération conforme à la réglementation en vigueur.

## Aspects fonctionnels et médicaux

- Station debout prolongée.
- Port de charges jusqu'à 25kg.
- Bonne résistance à la chaleur et aux intempéries.



READAPTATION PROFESSIONNELLE  
Centre de Réadaptation Professionnelle  
et Centre de Pré-Orientation  
www.marque-nf.com

arps

Activer les Ressources  
Professionnelles et Sociales

CPO-CRP

Sablé-sur-Sarthe

## Durée de la formation

- 2112 heures (18 mois environ)
- Dates d'entrées sur demande

## Effectif

Jusqu'à 20-24 stagiaires maximum dans le cadre d'un fonctionnement en plateforme « Paysage et Maraîchage »

## Le plateau technique et pédagogique

- Champs de productions maraichères (5000 m2)
- Serres et tunnels de productions (1500 m2),
- Chambre frigorifique,
- Matériels professionnels manuels et motorisés,
- Un espace de vente,
- Locaux de stockage matériels,
- 150 m2 de salle de regroupement,
- Les formateurs techniques et les ouvriers qualifiés sont issus du monde de l'entreprise.

## Contenu de la formation

Activité 1 : Connaître les plantes légumières et leur milieu

Activité 2 : Connaître le matériel et les équipements

Activité 3 : Mettre en place et entretenir les cultures légumières

Activité 4 : Récolter, conditionner, stocker et aider à la commercialisation des légumes

Périodes d'application en entreprise :  
14 semaines en 4 périodes

## Accompagnement

Selon vos besoins :

- Accompagnement du parcours par un formateur référent
- Accompagnement à l'insertion professionnelle: recherches documentaires, recherche et suivi des périodes d'application en entreprise, suivi des démarches d'insertion.
- Accompagnement médico-psycho-social : médecins, infirmières, psychologues, assistante sociale.

## Validation

> Attestation détaillée de compétences professionnelles délivrées par :  
- L'organisme de formation (CRP)  
- Les entreprises d'accueil de stage

*Nb : la validation de la formation ne fait pas l'objet à ce jour d'une inscription au RNCP (Répertoire National de la Certification Professionnelle). Une certification officielle à travers un « Titre Professionnel » ne peut donc pas être délivrée.*

**Possibilité de pré-accueil**  
pour les personnes bénéficiaires d'une décision d'orientation de la CDAPH (MDPH)

### ARPS Sablé-sur-Sarthe

**Localisation** au coeur du triangle "Angers - Le Mans - Laval".  
Accès train : TGV et TER à 5mn (service de navettes vers l'établissement)

- Accès autoroute :
  - A11 Paris - Nantes à 15 min
  - A81 Paris - Rennes à 20 min

- Localisation GPS et sites d'itinéraires : "La Tussonnière - Sablé-sur-Sarthe"

**Hébergement et restauration** : chambres individuelles, restauration pouvant être adaptée aux besoins individuels (régimes,...).

**Activités culturelles, de loisirs et de sports** : organisées en lien avec les stagiaires



### Centre de Préorientation

### Centre de Réadaptation Professionnelle

Chemin de Montreux - BP 167  
72303 SABLÉ-SUR-SARTHE Cedex

Tél. : 02 43 62 63 64 • Fax : 02 43 62 63 62

Email : [contacts.sable@arps.fr](mailto:contacts.sable@arps.fr) • Site : [www.arps-sable.fr](http://www.arps-sable.fr)

SIRET : 306 445 131 00023 - APE : 8810C

établissement géré par l'association ARPS  
Château de Fontenailles - 37370 BEAUMONT-LOUESTAULT - 02 47 24 84 74

### Contact

#### Secrétariat des admissions

Sylvie CHALIGNE

Tél. : 02 43 62 63 95

[contacts.sable@arps.fr](mailto:contacts.sable@arps.fr)

Créateur du produit de formation : ARPS Sablé-sur-Sarthe