

Description

Le maraîcher ou la maraîchère sèment et plantent une grande variété de légumes directement consommables ou destinés à la transformation. Ils surveillent le développement des cultures maraîchères jusqu'à leur maturation puis stockent et commercialisent les récoltes. Ils travaillent la terre dans le respect de l'environnement. Certains optent pour une production biologique qui répond à des règles spécifiques.

Leurs principales activités consistent à:

Préparation du sol

- préparer et aménager le terrain pour le cultiver; observer une rotation équilibrée des cultures;
- bêcher, désherber le sol puis l'enrichir en ménageant l'environnement;
- planifier les travaux selon les conditions météorologiques;
- utiliser les machines et les véhicules en respectant les consignes de sécurité;
- prélever des échantillons de terre, les faire analyser pour vérifier leur teneur en éléments fertilisants;

Plantation et culture

- établir un plan annuel de cultures, suivre les exigences du marché pour proposer les variétés attendues des consommateurs;
- préparer les semis et les plantons, les faire croître dans des serres ou sous des tunnels;
- repiquer, planter ou semer en respectant la densité d'occupation du sol;
- apporter les soins nécessaires aux cultures (engrais, compost, fumure, palissage, irrigation) durant toute la période de végétation;
- contrôler le climat des serres (température, humidité, ombrage, aération);
- lutter contre les ravageurs et les maladies;
- observer la croissance des légumes, aérer au besoin les cultures, les protéger contre les intempéries;
- mettre en place des jachères et veiller à la biodiversité;

Récolte et commercialisation

- cueillir les légumes arrivés à maturation;
- trier, laver, parer, conserver les récoltes dans des entrepôts climatisés;
- conditionner dans des emballages appropriés, livrer aux grossistes;
- étiqueter les quantités destinées à la vente directe, indiquer l'origine, le label, la classe, le prix;

Entretien des équipements et des bâtiments

- entretenir les tracteurs, les machines et l'outillage de l'exploitation (sarcluse, semoirs, rateaux, épandeurs, etc.);
- procéder aux réglages d'usage et aux petites réparations;
- nettoyer les pompes à traiter et les filtres;
- assurer l'entretien des constructions en verre et en plastique, rénover;

Gestion de l'exploitation

- effectuer des tâches administratives (commandes, livraisons, factures);
- analyser les rendements, maîtriser les coûts de production;
- prévoir des investissements et en définir le financement;
- engager du personnel, organiser et superviser leur travail.

Environnement de travail

Les maraîchers sont propriétaires ou collaborateurs d'une exploitation maraîchère. Ils travaillent en équipe, surtout en plein air et sont tributaires des conditions météorologiques. Leurs horaires sont chargés et s'adaptent aux temps forts de la belle saison (travail le week-end). Certains maraîchers sont amenés à diversifier leurs activités (viticulture, arboriculture ou agritourisme).

Formation

La formation de maraîcher ou de maraîchère s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (3 à 4,5 jours par semaine) dans une exploitation maraîchère;
- formation théorique dans une classe intercantonale romande, Sion;
- cours interentreprises (8 jours sur 3 ans).

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises ou écoles recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de maraîcher ou de maraîchère.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans):

- production végétale;
- mécanisation et installations techniques;
- environnement de travail;
- domaine à options.

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Résistance physique
- Résistance aux variations de température
- Sens commercial
- Habileté manuelle
- Sens de l'observation

Perspectives professionnelles

Les maraîchers peuvent travailler comme collaborateur-trice spécialisé-e, chef-fe d'équipe ou chef-fe de culture dans une entreprise maraîchère conventionnelle ou biologique. Toutefois, le nombre d'exploitations maraîchères en Suisse tend à baisser chaque année. D'autres perspectives d'engagement sont ouvertes dans les secteurs de la recherche, de l'enseignement, des organisations professionnelles, des coopératives agricoles, des maisons grainières, des commerces de légumes, etc.

Perfectionnement

Les maraîchers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- apprentissage complémentaire dans un autre métier du champ professionnel de l'agriculture (agriculteur-trice, arboriculteur-trice, aviculteur-trice, caviste, viticulteur-trice);
- formation continue en production biologique;
- brevet fédéral de chef-fe d'exploitation maraîchère;
- diplôme fédéral de maître-sse maraîcher-ère;
- diplôme d'agrocommerçant-e ES ou d'agro-technicien-ne ES;
- Bachelor of Science HES en agronomie, en technologies du vivant (orientation technologie alimentaire) ou en sciences alimentaires;
- Master of Science HES en Life Sciences (sciences agronomiques);
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/formation.

Professions voisines

- Agriculteur CFC/Agricultrice CFC
- Agropraticien AFP/Agropraticienne AFP
- Arboriculteur CFC/Arboricultrice CFC
- Aviculteur CFC/Avicultrice CFC
- Caviste CFC/Caviste CFC
- Viticulteur CFC/Viticultrice CFC

Adresses

AgriAliForm
Formation
Laurstrasse 10
5201 Brugg AG
Tél.: 056 462 54 40
<http://www.agri-job.ch>

Ecole d'agriculture du Valais
Av. Maurice Troillet 260
Case postale 621
1951 Sion
Tél.: 027 606 77 00
<http://www.vs.ch/web/sca/ecole-d-agriculture-du-valais>

Union maraîchère suisse (UMS)
Belpstrasse 26
3007 Berne
Tél.: 031 385 36 20
<http://www.gemuese.ch>