

# MARAÎCHAGE CULTURES LÉGUMIÈRES



## des produits vrais

Les entreprises recouvrent des réalités d'emploi et des besoins en compétences différents selon leur mode de production : légumes de plein champ, sous serre ou production mixte.

Parallèlement, ces entreprises doivent répondre aux fortes exigences du consommateur (légumes, agréables à l'oeil, frais, savoureux et abordables).

De fait, le secteur s'est adapté aux exigences du marché et a développé des fonctions nouvelles

comme la logistique, l'automatisation, l'élaboration de stratégies commerciales... nécessitant des compétences techniques et organisationnelles. Dans les entreprises de plein champ, ces activités sont assurées par le chef d'exploitation ou le second d'exploitation. Le maraîchage requiert de nombreux saisonniers sur de longues périodes.

Pour réussir et se développer, ces entreprises ont besoin d'une forte implication de leurs salariés.



### L'EMPLOI DANS LA FILIÈRE

Le secteur légumier emploie **209 000 personnes** environ, soit 115 400 UTA dont les 3/4 sont salariés, ce qui représente au total 12% des actifs agricoles.

**L'Aquitaine et Provence-Alpes-Côtes-d'Azur** sont les régions qui concentrent le plus d'actifs légumiers (Source SCEES RA 2000).

### | MARAÎCHAGE

— La production française de légumes frais est de **6,2 millions de tonnes** en 2002. La France est le 3<sup>ème</sup> pays producteur de l'UE, le 4<sup>ème</sup> exportateur communautaire et le 3<sup>ème</sup> importateur. Les légumes s'échangent, avec les pays géographiquement proches, en raison de leur durée de conservation limitée. (Source: Agriculture dans l'Europe des quinze, 1999).

— Il existe deux grands types d'entreprise : les exploitations de plein champ et les exploitations sous abri (serres).

— Choux-fleurs, carottes, poireaux, artichaut, tomates, endives... en plein champ ou sous abri... La culture de légumes couvre **247 800 hectares** en France (0,9% de la SAU), **44 400 exploitations légumières**, soit **6,8% des exploitations agricoles**. (Source FNPL). Les principales régions productrices sont la Bretagne, le Languedoc Roussillon, le Nord Pas de Calais et l'Aquitaine (Source: Agreste 2002, Agriculture et agroalimentaire dans nos régions).

— Au-delà de la production, les entreprises maraîchères intègrent le conditionnement (réception, emballage, expédition des légumes).

## LES ENJEUX ET LES IMPACTS SUR LES MÉTIERS ET LES EMPLOIS



- **Les exigences croissantes du consommateur et le respect de l'environnement** poussent les entreprises vers des démarches qualité (traçabilité, certification produit...).
- **Le raccourcissement des délais de commandes** (client/ producteur) et leur **segmentation** (petites séries, conditionnements spécifiques...) créent des fonctions nouvelles dans le domaine de la logistique (gestion des intrants, commandes, expéditions).
- **La recherche constante de débouchés commerciaux rémunérateurs** impose, pour les producteurs, le développement et la maîtrise de la fonction commerciale (stratégie, mise en oeuvre).
- **L'automatisation des procédés de production** (irrigation, fertilisation) et le **développement de la mécanisation** (notamment pour les travaux de récolte) transforment les conduites professionnelles face aux nouvelles technologies (informatisation, électronique...).
- **La culture sous serre regroupe l'essentiel des salariés du secteur, tandis que la culture de plein champ reste une agriculture familiale.** En culture sous abri, l'organisation du travail diffère (davantage de spécialisation) et nécessite un encadrement permanent (chef d'équipe, chef de culture). Cependant, le nombre de cadres reste faible.
- **Le secteur légumier emploie une main d'oeuvre saisonnière importante** sur des contrats allant de 3 à 8 mois (Source FNPL). De plus en plus souvent, les salariés permanents exercent une fonction d'encadrement et de formation des saisonniers. (Voir les outils d'aide à la formation des travailleurs saisonniers et le dispositif de formation des chefs d'équipe du FAFSEA).

## LES PRINCIPAUX MÉTIERS DU MARAÎCHAGE

*Les dénominations retenues sont les plus fréquemment rencontrées. Cependant, elles peuvent varier d'une région géographique à l'autre.*

- **Ouvrier maraîcher / Ouvrier maraîcher serriste** : il assure les travaux culturaux notamment la préparation des sols, la plantation, l'entretien et la protection des cultures, la récolte. Il peut participer au conditionnement des légumes. Il utilise les différents matériels et s'occupe du réglage et de l'entretien courant. Selon l'organisation de l'exploitation, il peut encadrer une équipe de travailleurs saisonniers.
- **Agent de conditionnement** : il travaille à la station et participe aux opérations de tri, de calibrage, de conditionnement et d'expédition des légumes.
- **Responsable de station** : il a une fonction de gestion, d'organisation des travaux et d'encadrement de personnel sur la chaîne de conditionnement et d'expédition des légumes (station).
- **Chef d'équipe** : étant ouvrier de production expérimenté, au-delà de la réalisation des opérations culturales, il assure la formation des nouveaux personnels, encadre une équipe de travailleurs saisonniers voire de travailleurs permanents. Selon la taille et l'organisation de l'exploitation (indépendante ou organisation de producteurs), des personnes peuvent être affectées aux travaux de conditionnement en qualité d'ouvrier ou de chef d'équipe.
- **Chef de culture / Responsable de serre** : il gère la production, l'organisation des travaux et l'encadrement de personnel.
- **Second d'exploitation** : dans certaines exploitations (en général de taille petite à moyenne), ce dernier assiste le chef d'exploitation. Il assure le travail d'un chef de culture.

## CONNAÎTRE L'ACCÈS AUX DIPLÔMES ET AUX FORMATIONS

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la pêche et des affaires rurales  
Direction générale de l'enseignement et de la recherche  
**FORMINFO**  
1 ter avenue de Lowendal - 75700 PARIS  
Tél. 01.49.55.45.29.  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)  
[www.educagri.fr](http://www.educagri.fr)

Union Nationale des Maisons Familiales et Rurales  
d'Education et d'Orientation (**UMFRED**)  
58 Rue Notre-Dame de Lorette - 75009 PARIS  
Tél. 01.44.91.86.86. Fax. 01.44.91.95.45.  
**Contact : [unmfreo@mfr.asso.fr](mailto:unmfreo@mfr.asso.fr)**  
[www.mfr.asso.fr](http://www.mfr.asso.fr)

Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé  
(**CNEAP**)  
277 rue Saint Jacques 75005 PARIS  
Tél. 01.53.73.74.28. Fax. 01.53.73.74.30.  
**Contact : [cneap@cneap.scolanet.org](mailto:cneap@cneap.scolanet.org)**  
[cneap.scolanet.org](http://cneap.scolanet.org)

L'Union Nationale Rurale d'Education et de Promotion  
(**UNREP**)  
94 Avenue du Général Leclerc - 93500 PANTIN  
Tél. 01.41.83.14.20. Fax. 01.48.91.22.82.  
**Contact : [unrep@unrep-edu.org](mailto:unrep@unrep-edu.org)**  
[www.unrep-edu.org](http://www.unrep-edu.org)

## LES PRINCIPALES FORMATIONS DIPLÔMANTES

■ **NIVEAU V**  
**Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole CAPA**  
Productions horticoles. Spécialités : pépinières, productions florales et légumières, productions fruitières  
**Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles BEPA**  
Productions horticoles. Spécialités : pépinières, productions florales et légumières, productions fruitières  
Services. Spécialité : vente de produits horticoles et de jardinage  
**Brevet Professionnel Agricole par Unités Capitalisables BPA par UC**  
Chef d'exploitation ou Ouvrier Hautement Qualifié en horticulture  
**Brevet Professionnel Agricole en certificats**  
Horticulture. Spécialités : plantes aromatiques médicinales et à parfums, productions légumières

■ **NIVEAU IV**  
**Baccalauréat professionnel BAC PRO**  
Productions horticoles. Spécialités : pépinières, productions florales et légumières, productions fruitières.  
Commerce. Technicien-conseil vente en produits horticoles et de jardinage  
**Bac Technologique**  
Sciences et Techniques de l'Agronomie et de l'Environnement (STAE)  
**Brevet Professionnel par Unités Capitalisables BP par UC**  
Productions horticoles. Spécialités : pépinières, productions florales et légumières, productions fruitières

■ **NIVEAU III**  
**Brevet de Technicien Supérieur Agricole BTS A**  
Productions horticoles. Spécialités : pépinières, productions florales, productions légumières, productions fruitières.  
Technico-commercial. Spécialité : produits alimentaires.

## AVEC OU SANS DIPLÔMES VOUS POUVEZ ACCÉDER À CES DIFFÉRENTS MÉTIERS

En travaillant dans une entreprise agricole, vous pouvez acquérir les connaissances et les savoir-faire nécessaires à l'exercice de votre fonction et développer vos compétences en ayant recours à la formation professionnelle continue.

Pour en savoir plus sur les formations de courte durée pour les salariés de l'agriculture, les contrats de professionnalisation, le droit individuel à la formation (DIF), les congés individuels de formation :

### Adressez-vous au :

Fonds d'Assurance Formation des Salariés des Exploitations et des entreprises Agricoles (**FAFSEA**)  
65 Rue de Bercy  
75012 PARIS  
Tél. 01.70.38.38.38. Fax 01.70.38.38.00  
**Contact : [info@fafsea.com](mailto:info@fafsea.com)**  
[www.fafsea.com](http://www.fafsea.com)

**La formation professionnelle vous permet d'évoluer d'un emploi à l'autre.**

Une validation de votre expérience par un diplôme est aujourd'hui possible : tout savoir sur la **VAE**.  
(Renseignez-vous auprès de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt de votre région).

## MIEUX CONNAÎTRE CE SECTEUR

**FNPL Fédération Nationale des Producteurs de Légumes**  
60 Rue du Faubourg Poissonnière - 75010 PARIS  
Tel. 01.49.49.15.35. Fax. 01.49.49.15.39.  
**Contact : [fnpl@fnplegumes.org](mailto:fnpl@fnplegumes.org)**  
[www.fnplegumes.org](http://www.fnplegumes.org)

**ONIFLHOR Office National Interprofessionnel des Fruits, Légumes et de l'Horticulture**  
164 Rue de Javel - 75739 PARIS Cedex 15  
Tel. 01.44.25.36.36. Fax. 01.45.54.31.69.  
[www.oniflhor.fr](http://www.oniflhor.fr)

**Sur les métiers de technicien et de cadre**  
[www.apecita.com](http://www.apecita.com)

**Contactez :**  
l'ANEFA dans votre département ou votre région  
[www.anefa.org](http://www.anefa.org)

