

## **CENTRE DE FORMATION LOSSOIS LOIC FORMATEUR IDENTIFIER ET RECONNAITRE LES MALADIES ET PARASITES EN CULTURE FRUITIERE 14 H**

### **Lieu de formation :**

Nous sommes un centre de formation technique et nous intervenons la plupart du temps auprès des professionnels et de salariés en poste. Afin d'être au plus près de nos commanditaires, nous disposons de plusieurs salles réparties de façon optimale dans les différents bassins de production :

**Situé au cœur des bassins de formation, Le Centre de formation du Moulin des Bouviers reçoit les stagiaires et salariés à l'adresse suivante : MAS LES BOUVIERS RD 6572 30600 GALLICIAN Tel : 06 80 73 84 10.**

### **Dans les P.O :**

- Une salle sur le secteur EST du département à Toulouges au sein des locaux de la FDGDON - (fédération départementale des organismes nuisibles) - 2 Avenue Paul Lafargue, 66350 Toulouges.
- Une salle sur le secteur OUEST–Mas BAZAN-Route de SALEILLES, 66200 ALENYA

### **Pour les autres départements :**

- **Nous utilisons aussi largement les salles de réunion mises à la disposition du centre par les coopératives, les entreprises, les pole emploi, les M.L.I et les mairies, ceci dans chaque département.**

Cette configuration nous permet d'optimiser le déplacement des salariés, de réaliser la formation **au cœur même des lieux de production**. Ceci nous permet de pouvoir procéder à la mise en pratique des savoirs théoriques dispensés lors de l'enseignement en salle ainsi qu'à l'observation, in situ, des parasites et ravageurs si nécessaire. Nous sommes ainsi **très mobiles** et par conséquent capables d'adapter notre offre à la demande des commanditaires.

### **Public :**

Nous intervenons généralement auprès de salariés en poste. Les exploitations fruitières embauchent le plus souvent des salariés CDD, peu qualifiés, pour assurer les activités saisonnières et qui viennent épauler les CDI, plus confirmés

Nous disposons donc d'une offre modulaire, qui permet de s'adapter à tous les niveaux : débutants aussi bien que confirmés.

Pour les débutants la formation permettra d'acquérir les savoirs de base et d'être opérationnel le plus rapidement possible afin de s'intégrer au chantier. Pour les salariés plus confirmés l'accent sera donné à la prise d'initiative et à l'autonomie. Le salarié confirmé doit faire preuve d'analyse et d'autonomie.

## **CENTRE DE FORMATION LOSSOIS LOIC FORMATEUR IDENTIFIER ET RECONNAITRE LES MALADIES ET PARASITES EN CULTURE FRUITIERE 14 H**

### **Objectif de la formation :**

Les cultures fruitières répondent à un procédé composé d'étapes précises, exigeant des conduites appropriées. En effet, les techniques évoluent sans cesse.

Il existe donc des savoir-faire ancrés, qui perdurent, mais aussi des savoir-faire évolutifs qui découlent non seulement de l'évolution des techniques mais aussi de la mutation de la consommation (sécurité alimentaire, évolution des référentiels Qualité, tendance au bio, zéro résidu de pesticides par exemple), de la réglementation.

Le salarié est donc amené à faire preuve d'initiative et de réactivité. et également d'aptitude à développer ses capacités d'observation.

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de :

#### **Savoir reconnaître les maladies et les parasites :**

- Déterminer les principaux ravageurs et parasites de chaque espèce fruitière.
- Identifier les différentes parties de l'arbre susceptibles d'être attaquées.
- Connaître la physiologie du végétal et ses stades phénologiques.
- Appréhender les facteurs climatiques et leurs influences sur la croissance des arbres
- Organiser son poste de travail de façon efficiente et appliquer une méthode.
- Intégrer les règles d'ergonomie.

#### **Savoir déceler les attaques :**

- Réaliser un autocontrôle régulier : qualité, rythme du travail d'observation
- Entretenir la culture sur consignes

#### **Comprendre le cycle biologique des maladies et parasites :**

#### **Savoir juger du degré de risque des attaques :**

- Observer les facteurs d'évolution du milieu.
- Reconnaître l'état sanitaire des fruits à récolter.
- Réaliser la récolte sur consignes en respectant les règles de sécurité et d'hygiène  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'entreprise.
- Maîtriser les gestes techniques propres à l'entretien sanitaire de la culture fruitière

#### **Prérequis :**

Il n'y a pas de prérequis spécifiques, la formation s'effectuant généralement à la suite d'une demande de l'exploitant. Le salarié concerné doit néanmoins exercer au poste de travail relatif au domaine de l'action visée.

## CENTRE DE FORMATION LOSOIS LOIC FORMATEUR IDENTIFIER ET RECONNAITRE LES MALADIES ET PARASITES EN CULTURE FRUITIERE 14 H

### Contenu :

- **SAVOIR RECONNAITRE – 7 H**

- classification des agents pathogènes :( champignons, bactéries, virus etc....)
- classification des parasites :(Insectes, acariens, nématodes)
- reconnaitre des déséquilibres nutritionnels ;( carences, excès, etc.)
- déplacements sur le terrain pour reconnaitre les dégâts.

I - Influences des facteurs pédoclimatiques sur la croissance des plantes : Les facteurs climatiques et leurs influences sur la croissance, influence du terroir et du sol.

- **COMPRENDRE - 4 H**

- Notions de Morphologie végétale : les racines, la tige, les feuilles, les bourgeons axillaires-Rôles des différentes parties
- Physiologie Végétale : Photosynthèse, Respiration, transpiration, alimentation minérale et alimentation Organique.
- Cycle biologique* : - des maladies : (phase d'évolution)  
- des parasites :( leur croissance et leur développement)
- *Les facteurs d'évolution liés au milieu* : -Environnement selon : espèces, stades phénologiques, (climat, sol, plante) et la densité de plantation.
- Contexte de l'entreprise selon : cahier des charges, suivi sanitaire.
- Comprendre et respecter les consignes
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire au niveau de la parcelle
- Appliquer le mode opératoire et ergonomique du poste de travail (effeuillage, ébourgeonnage, palissage, ...)

- **SAVOIR AGIR ET REAGIR – 3 H**

- Organiser son atelier de reconnaissance en appliquant les règles d'ergonomie et d'organisation efficace de l'espace de travail.
- Atteindre une cadence d'observation propre à l'entreprise.

## CENTRE DE FORMATION LOSSOIS LOIC FORMATEUR IDENTIFIER ET RECONNAITRE LES MALADIES ET PARASITES EN CULTURE FRUITIERE 14 H

-Moyens de lutte envisagés : Prophylaxie-Lutte chimique-Lutte raisonnée-Lutte intégrée-  
Lutte biologique.

### Méthodologie pédagogique :

Les stagiaires, salariés, sont des hommes et des femmes de terrains, travaillant dans des conditions parfois difficiles en plein verger. Ils sont donc peu enclins à suivre des cours théoriques et à prendre des notes. Les formations alternent par conséquent des face à face pédagogiques en salle, au cours desquels sont appréhendées les notions théoriques, suivies de mises en situation. Dans tous les cas, nous accordons la priorité aux mises en pratiques concrètes, suivies de mises en situation sur le terrain. Ceci nous permet d'adapter les apports théoriques et pragmatiques en fonction des conditions pédoclimatiques de chaque territoire et des conditions d'observation.

- **Positionnement** : en amont, le positionnement permet d'évaluer les acquis des salariés, et donc d'adapter le contenu en conséquence. La formation peut ainsi s'ajuster soit à un personnel débutant, soit plus avancé, comme les permanents CDI.
- **Cours en salle** : les cours privilégient les supports visuels, tels que diaporamas, vidéo projection, ou fiches techniques. La méthode pédagogique privilégiée est la *méthode magistrale* où le formateur transmet des connaissances sous la forme d'un exposé. Cette méthode alterne avec la *méthode interrogative* où un système de questions réponses permet aux stagiaires de développer leur curiosité.
- **Mise en pratique sur le terrain** : l'accent est mis sur l'observation, la méthode de repérage et de comptage inhérente à la détection des parasites et maladies. La méthode pédagogique utilisée est la *méthode découverte* qui consiste à apprendre par des "essais erreurs" en petits groupes et de mobiliser les expériences des stagiaires pour apprécier une situation et résoudre un problème donné. Cette méthode alterne avec la *méthode démonstrative* qui consiste à montrer un geste, ou une technique précise afin que le stagiaire conceptualise et intègre l'objectif.
- **Evaluation** : Tout au long de la formation, le formateur pratique une interrogation pour valider la progression des stagiaires et l'intégration des connaissances et des compétences, notamment par l'intermédiaire d'un diaporama formatif ou de QCM formatifs. A l'issue de la formation, une grille d'évaluation simple accompagne l'attestation de fin de formation, et permet d'attester la validation des nouveaux acquis.

Afin d'assurer la pertinence de la formation, le formateur en charge du montage et de l'animation, prend en compte les problématiques spécifiques du candidat et les intègre au programme si ces particularités peuvent répondre aux besoins des autres stagiaires. Mais toujours dans le respect du référentiel de la formation.

Ainsi les modalités et les moyens pédagogiques peuvent être adaptés et modulés en fonction des besoins et contraintes spécifiques des apprenants dans le respect des objectifs de formation visés.

## **CENTRE DE FORMATION LOSSOIS LOIC FORMATEUR IDENTIFIER ET RECONNAITRE LES MALADIES ET PARASITES EN CULTURE FRUITIERE 14 H**

### **Commentaires :**

Cette formation doit pouvoir se décliner en fonction des nombreux et différents parasites et maladies des arbres fruitiers, mais aussi en fonction des différentes pratiques évolutives inhérentes aux évolutions des marchés, des variétés, du climat et de la réglementation.

Notre Centre de formation formations réalisées par les salariés dans notre centre. Ceci

Notre Centre de Formation nous permet d'orienter, de vérifier et **d'organiser un parcours de formation sur mesure** qui doit conduire le salarié à **la polyvalence** voire la poly-compétence.

Lorsque le salarié le désire, et en partenariat avec l'entreprise une formation plus longue et plus spécifique doit pouvoir être mise en place.

Cette certification a un double intérêt :

- Pour le salarié : qualifier et faciliter sa promotion dans une entreprise Arboricole.
- Pour l'entreprise : valoriser cette formation vis-à-vis des nombreux référentiels qualités dans lesquels elle évolue et engager l'entreprise vers un emploi de plus en plus fréquent des méthodes de lutte alternative, technologie de demain respectant l'incontournable Biodiversité.