

**PROGRAMME DETAILLE - ADAPTATION DE LA CULTURE DES CONCOMBRES EN HORS-SOL A LA TRANSITION ECOLOGIQUE**

Objectif global : Dans le cadre de la transition écologique, adapter les gestes culturels liés à la culture du concombre, savoir repérer les principales maladies et connaître les moyens de lutte.

Formation réservée aux salariés.

Prérequis : Pas de prérequis.

Durée : 70h.

Dates définies avec l'entreprise.

Les formations alternent des face à face pédagogiques au cours desquels sont appréhendées les notions théoriques, suivis de mises en situation pratiques.

L'évaluation est individuelle et se fait à chaud selon une grille spécifique.

	Nom de la séquence	Objectifs de formation (compétences visées)	Contenu de la formation	Modalités pédagogiques envisagées	Modalités d'évaluation
Module 1 L'entreprise agricole et son environnement dans le contexte de la transition écologique 28 h	L'entreprise agricole et son environnement	Présenter l'entreprise dans son environnement Décrire le processus de production et y situer son activité Connaître le cahier des charges de la coopérative. Apprécier les principaux référentiels de qualité Connaître les règles de sécurité alimentaire et les règles de sécurité individuelles et collectives applicables à son poste de travail.	- L'entreprise, situation géographique, surface, caractéristique de l'outil de production, surface, rendement .. - Stratégie, organisation, planning cultural - Global GAP, HVE, IFS et autres référentiels de qualité - Règles d'hygiène applicables à son poste de travail. - Règles de sécurité liées aux personnes	- Cours - Cas pratiques sur le terrain - Face à face pédagogique - Utilisation de la plateforme numérique Moodle E.I formation	Grille d'évaluation



PROGRAMME DETAILLE - ADAPTATION DE LA CULTURE DES CONCOMBRES EN HORS-SOL A LA TRANSITION ECOLOGIQUE

	<p>Les conséquences de la transition écologique sur le processus de production</p>	<p>Appréhender les avantages de la transition écologique sur le processus de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Économie d'eau et d'engrais : - utilisation d'engrais minéraux - Simplification des techniques - Réduction des maladies et parasites - Augmentation du rendement - Facilitation du travail 	<ul style="list-style-type: none"> - Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogique - Utilisation de la plateforme numérique Moodle E.I formation 	<p>Grille d'évaluation</p>
	<p>Gestion des déchets</p>	<p>Connaitre les règles de gestion des déchets</p> <p>Organiser de façon efficiente l'aire de stockage</p> <p>Assurer la traçabilité des opérations</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aires de stockage. - Procédures de gestion des déchets. - Collecte et tri des déchets. - Centres de traitement agréés. - Traçabilité des déchets. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogique 	
<p>Module 2</p> <p>La culture du concombre et son nécessaire évolution face aux modifications induites par la transition écologique</p> <p>21 h</p>	<p>L'impact de la transition écologique sur les gestes culturels</p>	<p>Comprendre le rôle des opérations culturales et les appliquer à son poste de travail</p> <p>Appréhender les évolutions des techniques culturales face à la transition écologique</p> <p>Citer et expliquer les facteurs climatiques et leurs conséquences sur la croissance du végétal</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix du matériel végétal, de l'itinéraire technique, de la stratégie. - Choix des rotations - Les gestes culturels - Les nouvelles techniques de tuteurage - Les nouveaux calendriers de production - Les facteurs climatiques et la gestion automatisée du climat - Diminutions des intrants 	<ul style="list-style-type: none"> - Cours - Cas concrets - Face à face pédagogiques - Utilisation de la plateforme numérique Moodle E.I formation 	<p>Grille d'évaluation</p>



PROGRAMME DETAILLE - ADAPTATION DE LA CULTURE DES CONCOMBRES EN HORS-SOL A LA TRANSITION ECOLOGIQUE

		<p>Connaître et appliquer les règles d'hygiène propres à l'entreprise</p> <p>Appliquer et respecter les règles de sécurité individuelles et collectives.</p>	<p>- Règles d'hygiène</p> <p>- Règles de sécurité individuelles et collectives</p>		
<p>Module 3 – Les maladies et la lutte biologique intégrée</p> <p>14 h</p>	Les accidents physiologiques	<p>Citer et reconnaître les accidents physiologiques du concombre</p>	<p>- Impacts du réchauffement climatique</p> <p>- Gestion du climat : Ombrage et brumisation Hygrométrie, températures, vent...</p>	<p>- Cours</p> <p>- Cas pratiques</p> <p>- Mise en situation</p> <p>- Face à face pédagogique</p> <p>- Utilisation de la plateforme numérique Moodle E.I formation</p>	Grille d'évaluation
	Les ravageurs	<p>Citer et reconnaître les principaux parasites</p> <p>Citer et reconnaître les principales maladies cryptogamiques</p> <p>Connaître les principales maladies bactériennes</p> <p>Citer et connaître les principaux virus</p>	<p>- Les ravageurs : pucerons, thrips, acariens tétranyques, aleurodes ..</p> <p>- Oïdium, botrytis, mildiou, FORC</p> <p>- Virus de la peau de crapaud, CMV...</p>	<p>- Cours</p> <p>- Cas pratiques</p> <p>- Mise en situation</p> <p>- Face à face pédagogique</p>	Grille d'évaluation
	La PBI	<p>Connaître et reconnaître les principaux auxiliaires et leur cible</p> <p>Connaître et appliquer les principes de la PBI</p>	<p>- Les principes et définition de la lutte intégrée et son adaptation aux différents référentiels de production</p>	<p>- Cours</p> <p>- Cas pratiques</p> <p>- Mise en situation</p> <p>- Face à face pédagogique</p>	



PROGRAMME DETAILLE - ADAPTATION DE LA CULTURE DES CONCOMBRES EN HORS-SOL A LA TRANSITION ECOLOGIQUE

			- Mise en place de la lutte intégrée et des moyens de de lutte alternatifs à la lutte chimique		
Évaluation finale 7h					