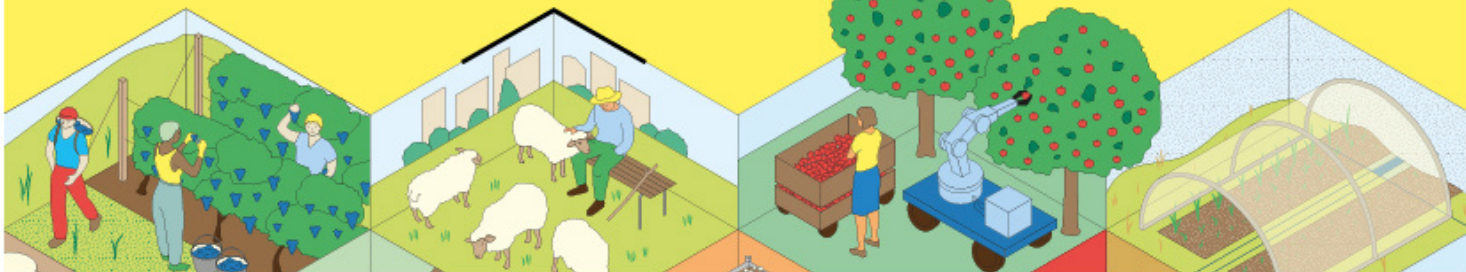


JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

3^e édition

16.17.18
juin 2023

Découvrez
nos métiers !
#JNAgri



CHEF-FE DE CULTURES *légumières*



Dans une exploitation,
une association d'insertion,
un centre de recherche...



ON COMPTE SUR ELLE/LUI POUR...

- Organiser la production de légumes en lien avec l'équipe commerciale
- Surveiller les indicateurs agronomiques (nutrition, irrigation, maladies)
- Produire des légumes de qualité en respectant les délais et les coûts
- Maintenir les certifications et assurer la traçabilité des cultures et des intrants
- Expérimenter des pratiques innovantes



SON PROFIL

Connaissances en agronomie

Sens de l'observation

Goût pour l'informatique
et la gestion réglementaire



Capacité d'anticipation et d'adaptation

Disponibilité

Aptitude à la gestion du personnel

Organisation et réactivité

Merci à l'

apecita
l'emploi agri/agro



LES FORMATIONS POSSIBLES

- BTSA productions horticoles
- Licence pro
- Ingénieur horticole
- CS maraîchage

N.B. : le Certiphyto est très souvent exigé.



LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Le chef de cultures légumières peut choisir de se spécialiser dans une culture précise au sein d'une exploitation de plus grande taille.

En développant ses compétences d'encadrement et de gestion, il peut devenir responsable de site, directeur, ou décider de s'installer à son compte. Avec des aptitudes au conseil et à la communication, il peut accéder aux postes de technicien en cultures légumières au sein d'une organisation professionnelle, de formateur ou de commercial.



QUELLE RÉMUNÉRATION ?

Autour de 20 K€ en début de carrière, la rémunération peut atteindre 25 K€, voire dépasser les 30 K€ pour les profils les plus expérimentés, notamment dans les grandes exploitations ou techniquement à la pointe.

TÉMOIGNAGE

*Khalid Bouharcha,
chef de culture concombres-tomates sous serre*

« L'ALTERNANCE A ÉTÉ UN VRAI TREMLIN POUR L'EMPLOI »

Khalid Bouharcha a baigné dans la production légumière dès son plus jeune âge. C'est en accompagnant sur le terrain son père, producteur de légumes au Maroc, que le jeune homme a choisi sa voie : « Celle de nourrir les gens », comme il aime à le raconter. Après son Bac scientifique, il a suivi une formation de technicien horticole, l'équivalent du Bac pro en France. Sorti major de sa promotion, il lui est offert la possibilité de poursuivre ses études à l'étranger. Une opportunité qu'il saisit en s'inscrivant au lycée du Fresne à Angers pour y passer un BTS production horticole. « J'ai eu envie de poursuivre mes études par une licence pro management des entreprises d'horticulture et du paysage, et l'entreprise dans laquelle j'ai effectué mes stages de BTS a accepté de me prendre en alternance », explique Khalid Bouharcha. « Une fois diplômé, j'ai envoyé trois candidatures dans trois entreprises différentes et



j'ai reçu à chaque fois une réponse positive. L'alternance a été un vrai plus dans mon CV, car elle m'a apporté une expérience professionnelle très concrète. »

Le jeune homme de 23 ans occupe aujourd'hui le poste de chef de culture concombres-tomates sous serres dans une entreprise sarthoise. « Au quotidien, je dois gérer les cultures, l'arrosage, la gestion climatique des serres afin de produire des légumes sains et de qualité. [...] Mais ce qui me plaît surtout, c'est la vision à long terme de l'entreprise. Pour répondre aux attentes du marché et des consommateurs, on m'a fixé comme objectif de viser le zéro résidu de pesticides. Aller chercher d'autres modes de protection, se renseigner sur ce qui se fait ailleurs, c'est passionnant et motivant ! »

Merci à l'

