

Conduite de productions en arboriculture fruitière

RNCP38875 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	211
Formacode(s)	21027
Code(s) ROME	A1405
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/09/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

4 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 4 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
DELTA SUD FORMATION	391124278 00022	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE SAINT REMY DE PROVENCE	191317155 00015	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DU VALENTIN	192607653 00016	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA D'AUBENAS	190709162 00019	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le CS "Conduite de productions en arboriculture fruitière" vise l'acquisition de compétences relatives à la conduite de productions arboricoles, mobilisées selon le cas des emplois de responsable d'atelier de production, de technicien conseil ou encore de responsable d'entreprise agricole.

Cette certification s'appuie sur les référentiels de diplôme du brevet professionnel option "responsable d'entreprise agricole" (BP REA) et du baccalauréat professionnel spécialité

"conduite et gestion de l'entreprise agricole" (Bac pro CGEA).

Le CS "Conduite de productions en arboriculture fruitière" cible le pilotage technico-économique et environnemental du verger, afin de planifier, d'organiser et de vérifier la traçabilité, la qualité sanitaire et la conformité des produits de l'entreprise aux exigences tant internes qu'externes, le management d'équipes, la création et la rénovation du verger ainsi que sa conduite, la réalisation de la récolte et du conditionnement du fruit, la transformation des produits du verger.

L'innovation et l'expérimentation dans l'arboriculture fruitière répondent à des enjeux sociaux, économiques et climatiques :

- Proposition aux consommateurs des produits et des services différents dans un contexte de concurrence du

marché des fruits au niveau mondial,

- Gestion de la qualité et de la certification des produits,
- Gestion des risques climatiques et de la fertilité des sols, des risques sanitaires,
- Elaboration des stratégies phytosanitaires (réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques PPP), de protection des vergers contre les bio-agresseurs,
- Conversion en agriculture biologique.

Ces évolutions des pratiques et des systèmes font écho aux évolutions des politiques publiques et des attentes sociétales ainsi qu'industrielles en matière de santé publique, d'environnement et de biodiversité.

Les compétences techniques doivent ainsi répondre aux évolutions des pratiques et des systèmes, aux politiques publiques liées aux systèmes de production, tout en tenant compte des enjeux de transitions agroécologiques pour garantir une production fruitière locale et de qualité qui respecte les principes d'alimentation saine et de respect de l'environnement.

Occupant une place primordiale dans notre alimentation, l'arboriculture fruitière ou fruiticulture, est une branche de l'arboriculture spécialisée dans la culture des arbres et arbustes fruitiers afin d'en récolter les fruits ou les graines. Un arbre fruitier est un arbre cultivé spécialement pour ses fruits comestibles ayant un intérêt alimentaire et économique. Très diverse, la filière regroupe toutes les productions des arbres fruitiers. L'arboriculture fruitière en France joue également un rôle important dans la protection de l'environnement, des paysages et de la biodiversité.

ACTIVITÉS VISÉES

Pilotage technico-économique et environnemental du verger

Management d'équipes

Création et rénovation du verger

Conduite du verger

Réalisation de la récolte et conditionnement des fruits

Conduite d'une activité de transformation

Les principales activités sont :

Pilotage technico-économique et environnemental du verger

- Planifie la production
- Organise la production
- Vérifie la conformité des produits et/ ou services de l'entreprise aux exigences internes et externes

Management d'équipes

- Anime des équipes
- Encadre des personnels

Création et rénovation du verger

- Élabore des choix de plantation
- Implante un verger
- Met en œuvre le programme de rénovation du verger

Conduite du verger

- Maîtrise la charge fruitière et l'alternance
- Conduite de l'arbre
- Maîtrise la nutrition du verger
- Pilote le système de l'irrigation
- Maintient les équilibres des populations de bioagresseurs
- Maintient des sols vivants

Réalisation de la récolte et conditionnement des fruits

- Récolte manuelle, mécanique ou semi-mécanique
- Conditionne des productions

Conduite d'une activité de transformation (bloc optionnel)

Dans le cas où l'activité complémentaire « Transformation » est mise en œuvre, les activités correspondantes sont les suivantes :

- Réceptionne (agréé) et stock des (lots) fruits
- Organise un plan de production culinaire
- Met en œuvre le principe de « la marche en avant »
- Élabore un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Met au point (exécute et formule) des recettes

- Réceptionne et contrôle des matières premières
- Réalise des opérations préliminaires sur les denrées (tri, stockage, nettoyage, épluchage, broyage, etc.)
- Réalise des opérations de conditionnement en vue d'une production différée
- Installe l'outillage et les accessoires nécessaires au fonctionnement des machines
- Vérifie les réglages des machines et paramètre les données de fabrication
- Contrôle et régule les conditions d'ambiance
- Veille à l'approvisionnement de la chaîne de fabrication en matières premières et en consommables (bouteilles, bocaux, couvercles, capsules, etc.)
- Met en œuvre des techniques de préparations culinaires (jus frais ou pasteurisés, soupes, purées, compotes, sorbets, chutneys, coulis, sirops, fruits séchés ou à l'alcool, confitures, marmelades, gelées, tapenades, bocaux, conserves, etc.)
- Surveille et régule le fonctionnement des différentes étapes de fabrication de produits alimentaires
- Contrôle des paramètres de fabrication (Ph, températures, ...) et régule les conditions d'ambiance
- Met en œuvre des techniques artisanales de conservation (pasteurisation, stérilisation, déshydratation, congélation, surgélation, appertisation, lyophilisation, immersion dans l'huile, le vinaigre, le sucre et/ou les épices, saumure, fermentation, mise sous vide, ...)
- Contrôle l'hygiène et effectue des tests sur les produits en cours de fabrication
- Veille à la cadence de sa chaîne de la fabrication
- Réalise l'étiquetage réglementaire des produits
- Contrôle la production
- Renseigne des fiches de fabrication des produits et conserve le cahier de culture
- Applique une méthode d'analyse des dangers et des points critiques
- Propose des actions correctives à mettre en œuvre
- Gère la collecte, le tri, le recyclage et/ ou le traitement des déchets
- Assure l'entretien, la maintenance et la révision des outils, des matériels et des équipements
- Valorise des sous-produits et coproduits issus de la transformation
- Prépare des audits et des contrôles

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Assurer le pilotage technico-économique et environnemental d'un atelier de productions en arboriculture fruitière

- Concevoir le renouvellement ou la création d'une parcelle fruitière
- Elaborer l'itinéraire technique de la conduite d'un verger

Réaliser les interventions liées à la conduite de productions en arboriculture fruitière

- Réaliser des travaux manuels d'arboriculture fruitière
- Réaliser des travaux mécanisés d'arboriculture fruitière

Réaliser les opérations relatives à la transformation des productions issues de l'arboriculture fruitière (option)

- Organiser la transformation journalière dans l'atelier
- Mettre en œuvre un process de fabrication de produit à base de fruits

Blocs de compétences

RNCP38875BC01 — Assurer le pilotage technico-économique et environnemental d'un atelier de productions en arboriculture fruitière

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir le renouvellement ou la création d'une parcelle fruitière

Elaborer l'itinéraire technique de la conduite d'un verger

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

RNCP38875BC02 — Réaliser les interventions liées à la conduite de productions en arboriculture fruitière

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser des travaux manuels d'arboriculture fruitière

Réaliser des travaux mécanisés d'arboriculture fruitière

MODALITÉS D'ÉVALUATION

RNCP38875BC03 — Réaliser les opérations relatives à la transformation des productions issues de l'arboriculture fruitière (bloc optionnel)

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser la transformation journalière dans l'atelier

Mettre en oeuvre un process de fabrication de produit à base de fruits

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'arboriculture fruitière est un secteur attractif qui offre de nombreuses opportunités professionnelles. L'arboriculteur produit des fruits de bouche ou des fruits destinés à l'industrie dans le respect de l'arbre et de l'environnement.

Les emplois de la filière se situent majoritairement dans les exploitations arboricoles fruitières et les structures qui les accompagnent (organismes de recherche et de développement, organisations et groupements de producteurs, organismes de certification...). Les activités prises en compte dans le CS peuvent s'exercer dans différents emplois, dans des configurations variées, indépendamment du statut et de la place des titulaires dans l'organigramme de l'entreprise.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de culture

Chef d'équipe

Gérant, second d'exploitation

Responsable d'exploitation

Agent arboricole / agricole spécialisé en arboriculture

Technicien d'expérimentation

Technicien conseil

Animateur agricole

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5)
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	1 500 €
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	83 806
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	95 %
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Conformément à l'article D. 811-167-3-1 du code rural et de la pêche maritime, lorsque le certificat de spécialisation agricole est demandé par la voie de l'apprentissage ou de la formation continue, les candidats doivent justifier lors de leur entrée en formation :

Soit de la possession de l'un des diplômes figurant sur la liste fixée ci-après :

- d'un baccalauréat professionnel spécialité « conduite et gestion de l'entreprise agricole » ;
- d'un baccalauréat professionnel spécialité « conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole » ;
- d'un baccalauréat professionnel spécialité « conduite de productions horticoles » ;
- d'un brevet professionnel option « responsable d'entreprise agricole » ;

Soit de la possession d'un diplôme obtenu en France ou à l'étranger autre que ceux figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option, de niveau au moins équivalent et en rapport avec les diplômes figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option ;

Soit de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à temps plein dans un emploi en rapport direct avec le contenu et le niveau de l'un des diplômes figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option. Ils doivent en outre satisfaire aux évaluations de prérequis organisées par le centre.

Le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt / directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt détermine la recevabilité des justificatifs présentés.

Pour les candidats ne répondant pas aux conditions énumérées ci-dessus, une décision dérogatoire à l'entrée en formation pour le certificat de spécialisation option « Conduite de productions en arboriculture fruitière » peut être prise par le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt/directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, conformément aux dispositions de l'article D. 811-167-3-2 du code rural et de la pêche maritime susvisé.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est désigné par le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Les membres du jury sont choisis paritairément parmi :

- des membres de l'enseignement et de la formation professionnelle aux métiers de l'agriculture, de la forêt, de la nature et des territoires. Les membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics doivent représenter au moins la moitié de cette catégorie ;
- des professionnels du secteur d'activité concerné par le certificat de spécialisation agricole, à parité employeurs et salariés, sauf dispositions particulières prévues dans l'arrêté de création de l'option du certificat de spécialisation agricole.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 470 €
Selon la branche	6 000 € – 9 255 €
Prise en charge	Branches concernées
7 470 €	Valeur par défaut · 209 branches
9 255 €	CPNE Travail Temporaire, CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
7 593 €	CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 01/09/2029

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP4106, RNCP2280

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://chlorofil.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38875/>

Où se former

Formations référencées	5
Organismes	2
Régions couvertes	2
Prix indicatif	1 183 € – 7 800 €
Durée	161 – 1086 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	4
Organismes gestionnaires (CFA)	3
Organismes formateurs	4
Régions couvertes	2
Départements couverts	3
Organismes certifiés Qualiopi	4
Sessions	de 09/2026 à 12/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	100 %
Période	01/2025 – 05/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	9
Montant total engagé	19 771 €
Coût moyen par dossier	2 197 €
Durée moyenne	167 h
Période	12/2024 – 09/2026
France compétences	85 %
Reste à charge titulaire	15 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.