

**Document  
d'accompagnement  
du référentiel  
de formation**



**Inspection de l'Enseignement Agricole**

**Diplôme :**  
Baccalauréat professionnel « Productions horticoles »

**Module :**  
MP3 : Choix des végétaux et produits horticoles

**Objectif général du module :**  
Choisir les végétaux et produits horticoles en tenant compte des exigences du marché et du territoire

**Indications de contenus, commentaires,  
recommandations pédagogiques**

Ce module se situe dans la continuité de l'objectif 1 du module l'EP3 « Horticulture » de la seconde professionnelle « Production végétale – Agroéquipement » et contribue à l'acquisition de connaissances nouvelles relatives à la diversité du monde végétal horticole.

La démarche d'acquisition reposant sur les trois piliers, identification, reconnaissance et connaissance doit être poursuivie. On privilégie cependant une démarche de recherche personnelle au travers de ce module.

Les démarches d'appropriation pour reconnaître les végétaux, les caractériser et les outils utilisés doivent être variés. (Collection végétale, reconnaissance d'échantillons, recherche sur sites internet consacrés aux végétaux, utilisation de catalogues professionnels, salon professionnel, de fiches produit, d'ouvrages bibliographiques par thématique...).

Dans ce module, l'apprenant constitue son référentiel personnel de connaissance des végétaux et produits horticoles, ce qui lui permettra d'effectuer les choix de mise en culture en fonction d'objectifs de production et de commercialisation en relation avec sa future activité professionnelle.

Son évaluation correspond à la capacité C10 : « Choisir les végétaux cultivés » du référentiel de certification.

**Objectif 1 - Identifier et caractériser les végétaux et produits représentatifs de l'activité horticole du territoire en respectant les règles de nomenclature et de la systématique**

Cet objectif s'appuie sur les connaissances acquises en seconde professionnelle « Horticulture » (clé de détermination, règles de nomenclature...).

Les démarches d'appropriation pour reconnaître les végétaux, les caractériser et les outils utilisés doivent être variés. (Collection végétale, reconnaissance d'échantillons, recherche sur sites internet consacrés aux végétaux, utilisation de catalogues professionnels, salon professionnel, de fiches produit, d'ouvrages bibliographiques par thématique...).

### **Objectif 1.1 - Identifier les végétaux et produits**

L'identification des végétaux s'inscrit dans la continuité du programme de seconde professionnelle, en tenant compte du contexte territorial. La notion de territoire est utilisée afin de permettre une adaptation au contexte de l'établissement. Le choix des végétaux y fait référence.

Le nom scientifique, le nom commun et la famille botanique de chaque végétal sont exigés. La connaissance des cultivars est souhaitée pour l'identification de certains végétaux caractéristiques.

Il s'agit de faire un choix pertinent de 300 espèces végétales \* s'appuyant sur le contexte professionnel du territoire.

Cette liste est déterminée par l'équipe pédagogique et doit être actualisée en fonction de l'évolution de la palette végétale tout en tenant compte de la typologie suivante :

- les végétaux de productions florales (fleurs et feuillages coupés, potées fleuries, plantes à feuillage décoratif, bulbeuses, plantes à massifs, plantes molles...),
- les végétaux de productions légumières (légumes fruit, graine, feuille, racine, bulbe, fleur...),
- les plantes à parfum, les plantes aromatiques et médicinales,
- les plantes méditerranéennes,
- les végétaux de pépinières (arbres, arbustes, conifères, vivaces, graminées, grimpantes, terre de bruyère...),
- les végétaux de productions fruitières (petits fruits, fruit à pépins, fruit à noyau...)

\* Ces 300 espèces incluent les 100 espèces végétales étudiées en seconde professionnelle.

### **Objectif 1.2 - Caractériser les végétaux et produits horticoles**

Cet objectif complète la phase d'identification, il doit permettre l'acquisition de connaissances qui permettent de caractériser les végétaux pour faire des choix cultureux ou commerciaux, à savoir :

- Les caractéristiques morphologiques : port, taille, morphologie de l'appareil végétatif et reproducteur,
- Les exigences pédoclimatiques :
  - pour le climat : température, lumière, hygrométrie, besoins en froid ou somme de température,
  - pour le sol : texture, structure, pH, sensibilité à la salinité, besoins en eau et en éléments fertilisants,
- Les modes de multiplication : recenser les différents modes de multiplication possibles et préciser la pratique la plus couramment observée dans le milieu professionnel,
- Les sensibilités et leur comportement face aux principaux problèmes sanitaires : indiquer la sensibilité ou la résistance du végétal donné vis-à-vis des bio-agresseurs, ravageurs.

### **Objectif 1.3 - Indiquer les caractéristiques culturelles des végétaux et produits horticoles**

Cet objectif doit permettre d'indiquer les aptitudes culturelles des espèces étudiées, ceci afin de mettre en évidence les différentes conduites de culture possibles.

- indiquer les principales interventions techniques nécessaires à la croissance et au développement (forçage, photopériodisme, thermopériodisme, taille, pincement...),
- indiquer les principales interventions techniques nécessaires à la récolte, au conditionnement et à la conservation (stade de récolte et de cueillette, type de conditionnement, conditions de conservation...),
- indiquer la durée du cycle cultural.

L'étude des caractéristiques donne lieu à la réalisation d'un dossier (support papier ou numérique) comprenant 60 fiches techniques reprenant les 20 fiches réalisées en seconde professionnelle :

- une partie de 30 plantes représentatives des différentes catégories de végétaux
- une partie de 30 plantes laissées à l'initiative de l'apprenant validée par l'enseignant

## Objectif 2 - Classer des végétaux et produits horticoles à l'aide de critères pour en raisonner le choix

Cet objectif doit permettre à l'apprenant d'élaborer une typologie de végétaux. Il s'agit d'organiser des connaissances acquises dans l'objectif 1 de ce module en utilisant les critères techniques et commerciaux.

### Objectif 2.1 - Classer les végétaux en fonction de critères techniques

- le berceau d'origine,
- le cycle végétatif (annuelle, bisannuelle, vivace, pérenne...)
- les exigences pédoclimatiques :
  - pour le climat : température, lumière, hygrométrie, besoins en froid,
  - pour le sol : texture, structure, pH, sensibilité à la salinité, besoins en eau et en éléments fertilisants,
- l'origine du jeune plant à partir des modes de multiplication ou d'obtention couramment pratiqués (semis, bouturage, greffage, culture in vitro, division...).
- les systèmes de culture suivants :

Cultures vivrières	Cultures ornementales	Autres cultures
<ul style="list-style-type: none"><li>- cultures légumières en plein champ,</li><li>- cultures légumières en pleine terre sous abri,</li><li>- cultures légumières en hors sol sous abri</li><li>- cultures fruitières en plein champ,</li><li>- cultures fruitières en pleine terre sous abri,</li><li>- cultures fruitières en hors sol sous abri,</li><li>- cultures fruitières en hors sol en plein air.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- cultures florales en plein champ,</li><li>- cultures florales en pleine terre sous abri,</li><li>- cultures florales en hors sol en plein air,</li><li>- cultures florales en hors sol sous abri,</li><li>- pépinières en pleine terre,</li><li>- pépinières en hors sol en plein air,</li><li>- pépinières en hors sol sous abri,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- cultures de plantes à parfum en plein champ,</li><li>- cultures de plantes aromatiques et condimentaires en hors sol sous abri,</li><li>- cultures de plantes aromatiques et condimentaires en plein champ,</li><li>- cultures de plantes médicinales en plein champ,</li><li>- cultures de plantes mellifères en plein champ.</li><li>- Autres cultures de diversification</li></ul>

### Objectif 2.2 - Classer les végétaux en fonction de critères commerciaux

- les stades de récolte,
- le conditionnement et la présentation,
- les périodes de commercialisation, la saisonnalité
- les modes de commercialisation (AMAP, cueillette, vente en gros, en demi gros, directe...)
- l'utilisation et la destination des végétaux ou produits

## Objectif 3 - Proposer des végétaux et produits horticoles adaptés à une situation donnée en justifiant ses choix

Après le travail de comparaison, l'apprenant doit être en mesure de proposer des végétaux et produits horticoles adaptés à une situation donnée en appliquant les notions abordées lors des objectifs 1 et 2 de ce module.

L'apprenant doit justifier ses choix et montrer l'intérêt que présente un végétal pour être mis en culture dans des conditions de production et de commercialisation satisfaisantes.

Il utilisera les éléments qui caractérisent au mieux le végétal (intérêt ornemental ou alimentaire, exigences pédoclimatiques, techniques et commerciales...).

## Activités pluridisciplinaires

### STH et Biologie-Écologie (6 heures)

- Établir une typologie des végétaux à partir du berceau d'origine, des rythmes biologiques, particularités morphologiques.
- Faire le lien entre adaptations anatomiques, morphologiques, physiologiques du végétal et les techniques de culture.
- Soutenir la construction du référentiel personnel de connaissance des végétaux horticoles des apprenants.

## Références documentaires ou bibliographiques pour ce module

Gautreau P., Machefer A., *Mémento des fleurs et plantes horticoles*. Hortivar Editions

Collectif Horticolor, *Guide des végétaux d'ornement*, Horticolor

Collectif, *Botanica Encyclopédie de botanique et d'horticulture*. Ullmann

*Catalogue végétal des pépinières Bruns avec guide d'emploi des végétaux actualisé*

Willery Didier, *100 arbres pour petits jardins*. HS l'ami des jardins

Wilkinson Mitchell, *Arbres de France et d'Europe occidentale*. Arthaud

Gouffier Guylaine, Horticolor, *Le potager Bio*. Artemis Horticolor

Renaud Victor, *Tous les légumes courants, rares ou méconnus, cultivables sous nos climats*. Ulmer...