



VERGERS VIVANTS

FORMATIONS à la gestion des vergers

FORMATIONS à la gestion des vergers

1 J Nombre de jour  Théorie  Pratique

- Association Vergers Vivants -



Création de vergers

J'apprends à CRÉER MON VERGER DE PLEIN-CHAMP

Niveau débutant

1 J





En plein-champ ou en couronne villageoise, les arbres fruitiers haute et demi-tige ont tout-à-fait leur place dans le paysage. Bien conduits, ils vous apporteront de substantielles récoltes pour fabriquer jus, confitures, gelées et autres produits transformés à partir de vos fruits !

Apprenez à :

- Dessiner le plan de votre verger en prenant en compte les éléments présents sur votre parcelle : exposition, sol, climat, présence d'arbres, de bâtiments, etc.
- Bien choisir vos arbres fruitiers : haute ou demi-tige... choisir un arbre de qualité chez son pépiniériste.
- Planter et pratiquer la taille de plantation, choisir des fumures organiques et minérales.
- Protéger vos arbres contre les dégâts du gibier ou des animaux domestiques avec des méthodes efficaces.

Samedi 16 novembre 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

J'apprends à CRÉER MON VERGER EN MILIEU URBAIN

Niveau Débutant

1 J





En zone urbaine, les jardins sont bien souvent de petite dimension. Inutile de planter un arbre fruitier à fort développement dans son terrain qui risque de vous apporter bien des soucis !

Apprenez à :

- Bien choisir vos arbres : type de basse-tige (palmettes obliques, horizontales, cordeaux, fuseaux...), identifier un arbre de qualité chez son pépiniériste.
- Dessiner le plan de son verger en prenant en compte les éléments présents sur sa parcelle : exposition, sol, climat, présence d'arbres, de bâtiments.
- Planter et réaliser la taille de plantation, choisir les fumures organiques et minérales.

Samedi 23 novembre 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

J'apprends à PLANTER ET TUTEURER DES FORMES PALISSÉES

Niveau confirmé

1 J



*



Vous réaliserez de A à Z la création d'un verger en espalier ou contre-espalier. Apprenez à :

- Installer les poteaux de maintien,.
- Apporter la fumure utile au sol.
- Planter les fruitiers.
- Procéder à la taille de plantation.
- Réaliser le palissage.
- Pailler le sol.

Mercredi 27 novembre - 8h45 - Vandoncourt.



Entretien des fruitiers

J'apprends à ENTREtenir MES ARBRES ET FORMER MES JEUNES FRUITIERS

Niveau débutant

1 J





*

Apprenez à tailler vos arbres selon les préceptes de la « taille douce » vos arbres fruitiers : taille de formation et taille d'entretien des arbres.

Samedi 7 décembre 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

Niveau confirmé

1-3 J



*



Avez-vous assisté au stage pour débutant ou êtes-vous un arboriculteur confirmé ? Vous souhaitez développer et perfectionner votre technique ? Ce stage est fait pour vous ! Venez mettre en pratique vos connaissances sous le regard et les conseils de notre moniteur arboriculteur.

Au choix, les mercredis 11 et 18 décembre 2013 et 26 février 2014 - 8h45 - Vandoncourt.

J'apprends à RESTAURER MES VIEUX FRUITIERS

Niveau débutant

1 J



*



Un vieil arbre ne se taille pas n'importe comment ! Apprenez à restaurer ces vieux arbres avec des méthodes de taille respectueuses du végétal.

Samedi 14 décembre 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

Niveau confirmé

1-3 J



*



Exercices pratiques de taille sur des arbres âgés.

Au choix : les mercredi 5, 12 et 19 mars 2014 - 8h45 - sur le Pays de Montbéliard.

J'apprends à TAILLER MES PALMETTES, CORDONS, FUSEAUX

Niveau débutant

1 J





*

Laissés à eux-mêmes, les palmettes, cordons, fuseaux reprendront vite un aspect naturel !

Apprenez à les former, les entretenir et les faire fructifier : taille de formation, taille d'entretien et taille de fructification.

Samedi 26 mars 2014 - 8h45 - Vandoncourt.

J'apprends à MAINTENIR OU AMÉLIORER LA SANTÉ DE MES FRUITIERS

Niveau débutant

1 J



**



**

Nombre d'animaux et de champignons microscopiques adorent manger les feuilles et les fruits de vos arbres.

Apprenez à reconnaître les principaux ravageurs et maladies de vos arbres fruitiers et pour chacun, les méthodes de lutte préventives et curatives (en bio). Au programme : tavelure, carpocapses des fruits, pucerons, mouche de la cerise, maladie criblée des cerisiers, entomosporiose du cognassier, campagnols, chevreuil.

Samedi 29 juin 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

Niveau confirmé

1 J



**



**

Apprenez à découvrir les autres maladies des arbres fruitiers moins courantes mais tout aussi embêtantes : rouille du poirier, ériophydes, chancres, monilioses, etc.

Mercredi 3 juillet 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

J'apprends à CONDUIRE LA CULTURE DE PETITS FRUITS

Débutant / confirmé

1 J



**



**

Facile à cultiver et à entretenir, nécessitant peu de place, les cassissiers, groseilliers, framboisiers, muriers... requièrent des soins culturaux adaptés.

Apprenez à :

- Les placer dans votre jardin.
- Les nourrir.
- Palisser les pieds selon leur type et leur âge.
- Les tailler.

Samedi 22 mars 2014 - 8h45 - Vandoncourt.



Grefe

J'apprends à GREFFER ET MULTIPLIER MES ARBRES

Niveau débutant

1 J





*

La greffe n'aura plus de secret pour vous ! Vous pourrez ainsi multiplier des variétés rares et/ou introuvables dans le commerce.

Initiez-vous aux principales méthodes de greffage des arbres fruitiers : greffe en fente, en couronne, à l'anglaise, en écusson, en chip budding, en cadillac, etc.

... et de multiplication : semis, marcottage, cépée.

Vous repartirez avec un arbre greffé par vos soins !

Au choix : mercredi 5 avril 2014 - 8h45 - Vandoncourt.

ou Samedi 9 avril 2014 - 8h45 - Vandoncourt.

VERGERS VIVANTS



Transformation

J'apprends à **DISTILLER MES FRUITS**

Débutant / confirmé

1 J



**



**

Que ce soit pour la mise en tonneau des fruits ou pour la distillation des matières, à chacun sa méthode... souvent celle de son grand-père. Venez découvrir quelques techniques très utiles pour produire une eau de vie de qualité.

Apprenez à :

- Utiliser une bonde de fermentation.
- Comprendre l'intérêt des adjuvants possibles pour favoriser la fermentation.
- Fragmenter à la sortie de l'alambic vos alcools pour séparer les alcools de tête et de queue nocifs à la qualité des eaux de vie et à votre santé.

Samedi 2 novembre 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

J'apprends à **REUSSIR MES CONFITURES**

Débutant / confirmé

1/2 J



**



**

Pourquoi utiliser l'inox plutôt que le cuivre ? Quelle quantité de sucre ajouter ? Chauffer doucement et longtemps ou fort et vite ? Comment les conserver ?

Vous apprendrez les mécanismes qui permettent de réussir ses confitures.

Samedi 24 août 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

J'apprends à **FAIRE DES GELÉES ET DES SIROPS**

Débutant / confirmé

1/2 J



**



**

Quelle est la différence entre une gelée et un sirop ? Une histoire de pectine... et donc d'acidité, de température, d'enzymes, etc.

Venez découvrir comment favoriser la gélification de vos productions ou au contraire leur liquéfaction.

Samedi 30 novembre 2013 - 8h45 - Vandoncourt.

COUPON D'INSCRIPTION

Mademoiselle Madame Monsieur

Prénom :

NOM :

Adresse :

CP VILLE :

Téléphones :/.....

Email :

Je souhaite m'inscrire à la (aux) formation(s) :

- 16/11/13 - Créer mon verger de plein champ
- 23/11/13 - Créer mon verger en milieu urbain
- 27/11/13 - Planter et tuteur des formes palissées
- 07/12/13 - Entretenir mes arbres fruitiers
- 11/12/13 - Entretenir mes arbres fruitiers
- 18/12/13 - Entretenir mes arbres fruitiers
- 26/02/14 - Entretenir mes arbres fruitiers
- 14/12/13 - Restaurer mes vieux fruitiers
- 05/03/14 - Restaurer mes vieux fruitiers
- 12/03/14 - Restaurer mes vieux fruitiers
- 19/03/14 - Restaurer mes vieux fruitiers
- 26/03/14 - Tailler mes palmettes, cordons...
- 29/06/13 - Santé des arbres fruitiers
- 03/07/13 - Santé des arbres fruitiers
- 22/03/14 - Conduire la culture de petits fruits
- 05/04/14 - Greffer et multiplier mes arbres
- 09/04/14 - Greffer et multiplier mes arbres
- 02/11/13 - Distiller mes fruits
- 24/08/13 - Réussir mes confitures
- 30/11/13 - Faire des gelées et des sirops

Règlement (à joindre au coupon) :

- ▶ A titre individuel : 45 €/jour (avec le soutien du Pays de Montbéliard Agglomération)
- ▶ Au titre de la formation professionnelle (ex. DIF) : 90 €/jour

Nombre total de jours de formation :

Coût de formation :

Lieux et dates : Lorsque le lieu mentionné est Vandoncourt, le rendez-vous a lieu à la Damassine. Les parties pratiques pourront avoir lieu dans des vergers d'autres communes du secteur.

Attention : les inscriptions doivent parvenir à Vergers Vivants au moins 10 jours avant le début de formation.

Si le nombre maximal de participant à une formation est atteint, vous serez alors inscrits sur liste d'attente.

La formation peut être annulée ou reportée en fonction du nombre de participants et des conditions météorologiques.

Reconnu organisme de formation, demandez-nous un devis pour faire financer vos formations par votre employeur, par exemple, dans le cadre du Droit Individuel à la Formation.



Association Vergers Vivants

23, rue des Aiges
25230 VANDONCOURT
03 81 37 82 26

www.vergers-vivants.fr
contact@vergers-vivants.fr

L'association Vergers Vivants rassemble depuis 2006 des personnes, des associations et des collectivités passionnées par la connaissance, la transmission, la préservation, l'entretien, la valorisation et la promotion du patrimoine fruitier.

Organisme de formation déclaré auprès de la préfecture, Vergers Vivants conduit des formations pour les particuliers et les professionnels.

L'association propose également **divers services d'arboriculture fruitière** auprès des particuliers et de ses adhérents :

Conseils

Vous vous posez des questions à propos de votre verger ? Consultez notre forum internet d'arboriculture fruitière, nos fiches techniques, interrogez-nous lors des permanences conseils organisées pendant

des événementiels et des séances d'initiation à l'arboriculture.

Visite diagnostic

Notre technicien moniteur arboriculteur se déplace dans votre verger et établit un document synthétique répondant à vos préoccupations et résumant nos préconisations de gestion.

Interventions techniques

Pour vous aider dans la gestion de votre verger, l'association peut intervenir à différents niveaux :

- ▶ **Commandes groupées** d'arbres fruitiers.
- ▶ **Plantation** d'arbres fruitiers ou de petits fruits.
- ▶ **Taille des arbres fruitiers** : nous procédons à tous les types de taille (taille de formation, d'entretien, de restauration, taille fruitière) sur tous les types de forme (formes palissées, gobelets, forme axiale) pour les arbres basses et moyennes tiges selon les préceptes de la taille douce.
- ▶ **Broyage** des déchets de taille. **Paillage**.
- ▶ **Entretien du sol** (debroussaillage, girobroyage).
- ▶ Réalisation de **greffes**.

Production de jus

Vous avez une production importante de fruits, Vergers Vivants vous propose des moyens accessibles pour transformer votre récolte en jus.



Ce programme de formation bénéficie du soutien de Pays de Montbéliard Agglomération