

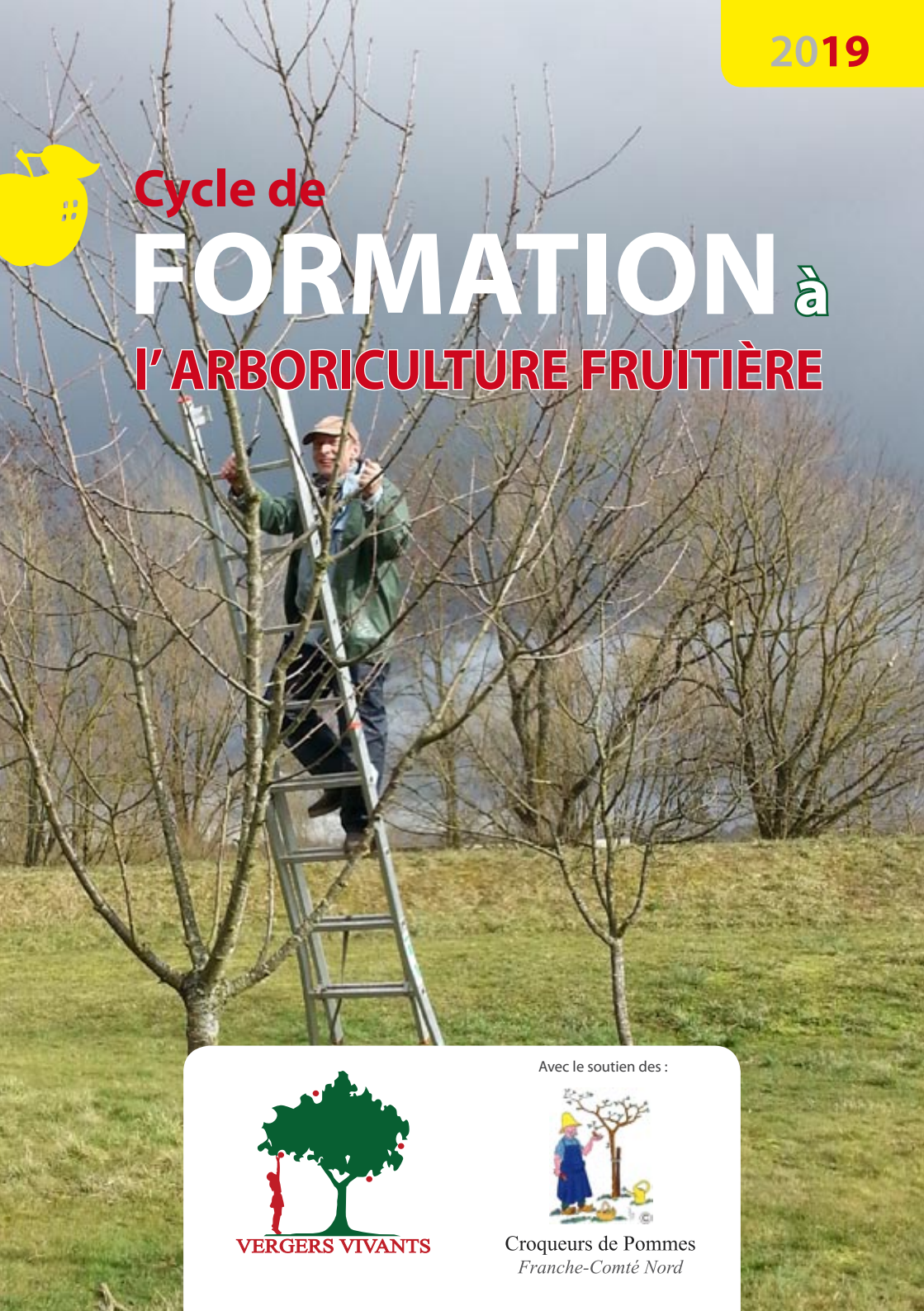
2019



Cycle de

FORMATION à

L'ARBORICULTURE FRUITIÈRE



Avec le soutien des :



Croqueurs de Pommes
Franche-Comté Nord



Créer son verger

Dates/horaires	Samedi 26 janvier (8h30 à 11h30)
Contenu	► Choix du terrain ► choix des formes et variétés ► distances de plantation ► choix des arbres en pépinière ► technique de plantation ► exemples de verger.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une visite sur le terrain. Documentation fournie.
Coût	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.



Conduite des arbres fruitiers traditionnels

Dates/horaires	Samedi 23 février (8h30 à 11h30) : Taille d'entretien et de restauration <i>Jeudi 28 février (14h à 16h30) : application dans un verger école</i> Samedi 16 mars (8h30 à 11h30) : Taille de formation et de plantation <i>Mardi 19 mars (14h à 16h30) : application dans un verger école</i>
Contenu	► Physiologie de l'arbre ► objectifs de taille ► grands principes de la taille ► taille d'entretien et de fructification ► taille de restauration et taille sanitaire ► exemples de taille d'entretien ► principes de la taille de formation ► les différentes formes ► exemple de la taille pyramidale.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une démonstration sur le terrain le samedi matin. Documentation fournie. Deux demi-journées de mise en pratique.
Coût	36 € pour les adhérents. 120 € au titre de la formation professionnelle.



Conduire les arbres fruitiers palissés

Dates/horaires	Samedi 23 mars (8h30 à 11h30)
Contenu	► Quelques formes existantes ► organes végétatifs ► taille trigemme ► taille en vert ► palissage ► lattage ► mise en pratique
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une application sur le terrain. Documentation fournie.
Coût	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.

Organisation générale

- ▶ Ces formations sont organisées par **Vergers Vivants** avec le soutien des **Croqueurs de Pommes**.
- ▶ Les formations ont lieu à la Damassine (Vandoncourt) **samedis matin** de 8h30 à 11h30. Les dates sont prévisionnelles, elles peuvent être amenées à changer.
- ▶ Les stagiaires peuvent s'inscrire à plusieurs formations (une priorité est donnée à ceux qui en suivent plusieurs).
- ▶ Le coût est mentionné pour les adhérents à l'association et pour les salariés qui y participent dans le cadre de la formation professionnelle. En cas d'absence, la formation est due.
- ▶ Modalité d'inscription : il suffit de **remplir le coupon d'inscription** ci-dessous **accompagné du règlement** (qui ne sera débité qu'à la fin des formations) et, si besoin, du **bulletin d'adhésion** (+10€).



La multiplication fruitière



Dates/horaires	Samedi 6 avril (8h30 à 11h30)
Contenu	▶ Présentation des Croqueurs de pommes ▶ principes ▶ matériel ▶ porte-greffes ▶ greffons ▶ techniques ▶ conditions de réussite ▶ mise en pratique.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une mise en situation. Documentation fournie. Vous repartirez avec un scion greffé sur table.
Coût	15 € pour les adhérents. 45 € au titre de la formation professionnelle.



La santé de mes fruitiers

Dates/horaires	Samedi 18 mai (8h30 à 11h30)
Contenu	▶ Vertébrés ▶ insectes (2 exemples détaillés) ▶ maladies cryptogamiques (2 exemples détaillés) ▶ modes d'intervention ▶ recherche de maladies et parasites sur le terrain.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'observations sur le terrain. Documentation fournie.
Coût	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.



La taille en vert

Dates/horaires	Samedi 22 juin (8h30 à 11h30)
Contenu	► Principes ► complément de la taille de formation ► correction d'une taille trop sévère ► complément de la taille trigemme ► taille sanitaire ► démonstration.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une démonstration sur le terrain. Documentation fournie.
Coût	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.



Les fruits (pomologie, maturité, conservation)



Dates/horaires	Samedi 28 septembre (8h30 à 11h30)
Contenu	► Composition des fruits ► maturité ► conservation ► risques microbiologiques/conservation ► initiation à la pomologie.
Déroulement	Apports théoriques. Mesures de sucre, pH, etc. Initiation à la pomologie. Documentation fournie.
Coût	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.



La distillation

Dates/horaires	Samedi 12 octobre (8h30 à 11h30)
Contenus	► Principe de la distillation ► préparation et traitement des moûts ► stockage des récipients ► distillation fractionnée ► finition et stockage des eaux de vie.
Déroulement	Apports théoriques. Préparation d'un tonneau. Documentation fournie.
Coût	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.

Avec le soutien de :



VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
23, rue des Aiges
25230 VANDONCOURT

☎ 03 81 37 82 26
✉ a.chaillet@vergers-vivants.fr
🌐 www.vergers-vivants.fr

Coupon d'inscription aux formations 2019

Nom:..... Prénom:.....

Entreprise(siformationprofessionnelle):.....

Adresse :

.....

CP : VILLE :

Tel. : Courriel :

Inscription : à titre individuel au titre de la formation professionnelle

Adhérent Vergers Vivants : oui

non (ajouter 10€ au règlement si inscription à titre individuel)

Je souhaite suivre la(les) formation(s) suivante(s) :

	Date	Prix adhérent	Prix FP*
<input type="checkbox"/> Créer son verger	26/01/19	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> Conduite des arbres fruitiers traditionnels		36 €	120 €
<i>Taille d'entretien et de restauration</i>	23/02 et 28/02/19		
<i>Taille de formation et de plantation</i>	16/03 et 19/03/19		
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers palissés	23/03/2019	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> La multiplication fruitière	06/04/19	15 €	45 €
<input type="checkbox"/> La santé de mes fruitiers	18/05/19	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> La taille en vert	22/06/19	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> Les fruits	28/09/19	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> La distillation	12/10/19	12 €	40 €

Date :

Signature :

A retourner (accompagné du règlement) à **Vergers Vivants**

23 rue des Aiges 25230 VANDONCOURT

Renseignements au 03 81 37 82 26 ou a.chaillet@vergers-vivants.fr