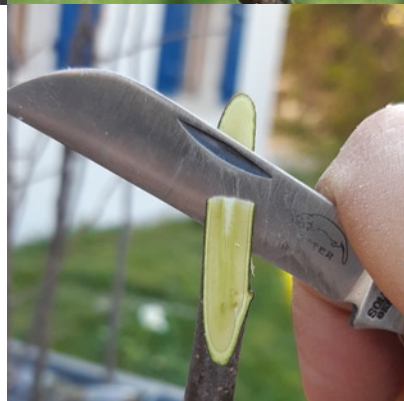


2024



FORMATIONS à l'ARBORICULTURE FRUITIÈRE



Taille de formation
Multiplication - Fruits
Santé des fruitiers
Taille d'entretien
Physiologie végétale
Palmettes - Création
de verger ...





Créer son verger

Dates/horaires	Samedi 6 janvier 2024 (8h30 à 11h45)
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	15 € pour les adhérents. 45 € au titre de la formation professionnelle.

B Niveau Bases : Apport des éléments essentiels à connaître pour débiter dans l'arboriculture fruitière.

P Niveau Perfectionnement : Niveau qui s'adresse à des personnes souhaitant aller plus loin dans la compréhension du fonctionnement des arbres, l'anticipation de leurs réactions et aussi désirant pratiquer davantage. Pour suivre ces modules perfectionnement, il faut suivre (ou avoir suivi) le niveau « Bases ».



Tailles des arbres fruitiers traditionnels

	B Formation « BASES » (2 demi-journées)	P Formation « PERFECTIONNEMENT » (5 demi-journées)
Dates/horaires	Samedi 20 janvier 2024 (8h30 à 11h45) : Taille d'entretien et de restauration Samedi 27 janvier 2024 (8h30 à 11h45) : Taille de formation et de plantation	Samedi 10 février 2024 (9h à 16h30) : Pratique de la taille d'entretien Samedi 9 mars 2024 (9h à 16h30) : Pratique de la taille de formation et de plantation Samedi 25 mai 2024 (8h30 à 11h45) : Taille en vert / éclaircissage (théorie et pratique) Compléments théoriques généraux
Contenu	► Nutrition de l'arbre ► objectifs de taille ► grands principes de la taille ► taille d'entretien ► 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.	► Physiologie de l'arbre : photosynthèse, tissus, organes fruitiers et végétatifs, fleurs, pollinisations, induction florale, stades phénologiques, nouaison, maturité des fruits, cicatrization de l'arbre ► principe de la taille en vert ► prélèvement de greffon ► entraînement à la reconnaissance des principaux ravageurs et maladies des fruitiers.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une démonstration sur le terrain. Documentation fournie.	Apports théoriques et chantier de mise en pratique dans des vergers « école ».
Coût	30 € pour les adhérents. 90 € au titre de la formation professionnelle.	45 € pour les adhérents. 135 € au titre de la formation professionnelle.



Conduite des fruitiers palissés

Dates/horaires	Samedi 16 mars 2024 (8h30 à 11h45)
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	15 € pour les adhérents. 45 € au titre de la formation professionnelle.



Multiplication fruitière

Dates/horaires	Samedi 6 avril 2024 (8h30 à 11h45)
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.



Les fruits

Dates/horaires	Samedi 14 septembre 2024 (8h30 à 11h45)
Contenu	▶ Composition des fruits ▶ maturité ▶ conservation ▶ risques microbiologiques ▶ initiation à la pomologie.
Déroulement	Apports théoriques. Mesures de sucre, pH, etc. Documentation fournie.
Coût	15 € pour les adhérents. 45 € au titre de la formation professionnelle.



Santé de mes fruitiers

Dates/horaires	▶ Samedi 4 mai 2024 (8h30 à 11h45) ▶ Samedi 8 juin 2024 (8h30 à 11h45)
Contenu	▶ Grandes familles de ravageurs et maladies : vertébrés, insectes, maladies cryptogamiques, acariens ▶ campagnol terrestre ▶ pucerons ▶ carpocapse de la pomme ▶ tavelure ▶ moniliose ▶ mesures prophylactiques ▶ notion de seuil de tolérance. ▶ Chenilles défoliatrices ▶ zeuzère ▶ carpocapse de la prune ▶ anthonome ▶ mouche de la cerise ▶ drosophile suzukii ▶ oïdium ▶ rouille grillagée ▶ chancre ▶ maladie criblée ▶ taphrina ▶ entomosporiose ▶ feu bactérien, pseudomonas. ▶ choix des traitements ▶ outils et méthode pour traiter ▶ outils de suivi informatique
Déroulement	Apports théoriques suivis d'observations sur le terrain. Documentation fournie.
Coût	30 € pour les adhérents. 90 € au titre de la formation professionnelle.



Fabrication artisanale de cidre

Dates/horaires	Samedi 15 octobre 2024 (8h30 à 11h45)
Contenus	▶ Principes généraux ▶ chapeau brun ▶ fermentation alcoolique ▶ gestion de la fermentation ▶ mise en bouteille ▶ dégustation
Déroulement	Apport théorique suivi d'une dégustation. Documentation fournie.
Coût	15 € pour les adhérents. 45 € au titre de la formation professionnelle.

ORGANISATION GÉNÉRALE

- ▶ Ces formations sont organisées par **Vergers Vivants** (N° déclaration de l'organisme de formation : 43 25 02255 25) avec ponctuellement la participation des **Croqueurs de Pommes**.
- ▶ L'objectif de ces formations est d'apporter les **connaissances et compétences nécessaires à la gestion d'un verger familial**.
- ▶ Les formations ont lieu à la Damassine (Vandoncourt). La mise en pratique peut avoir lieu dans une autre commune. Les dates sont prévisionnelles, elles peuvent être amenées à changer (en particulier en cas de mauvaise météo pour la pratique de la taille).
- ▶ Les stagiaires peuvent s'inscrire à une ou plusieurs formations.
- ▶ 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 non justifiée, la formation est due.
- ▶ Modalité d'inscription : vous devez être adhérent de l'association (à jour de votre cotisation) et **remplir le coupon d'inscription joint accompagné du règlement**.

QUI SOMMES-NOUS ?

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 : conseil, visite diagnostic, intervention technique, commande groupée d'arbres, pressage de pommes à façon, etc. (plus de détail sur notre site internet).



VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
La Damassine
23, rue des Aiges
25230 VANDONCOURT

☎ 03 81 37 82 26 / 06 07 67 91 98
✉ a.chaillet@vergers-vivants.fr
🌐 www.vergers-vivants.fr
📘 Notre actualité sur facebook

Avec le soutien de :

