

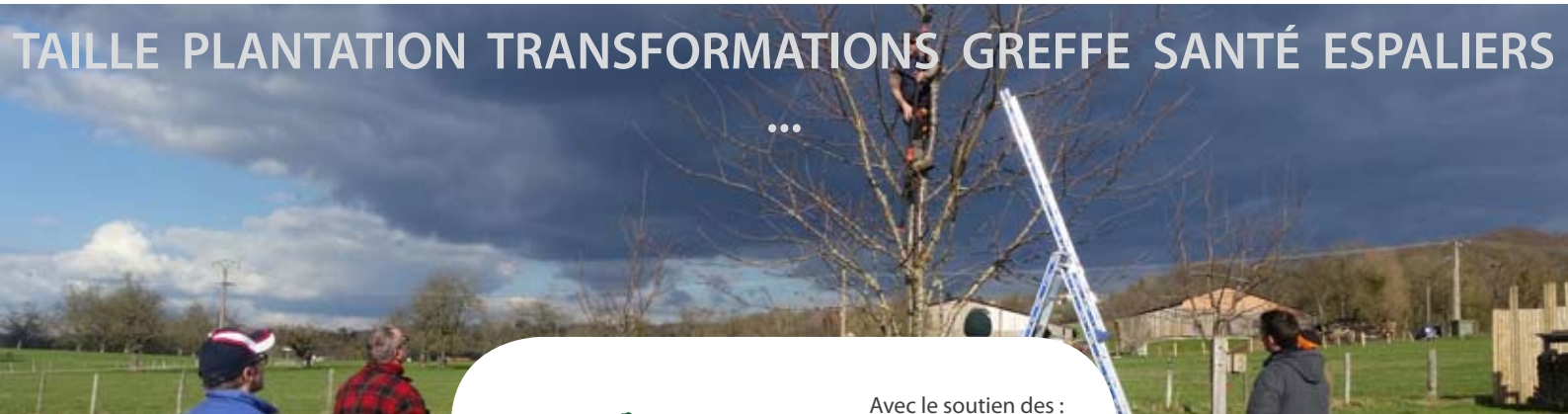


2020

Cycle de

FORMATIONS à l'ARBORICULTURE FRUITIÈRE

TAILLE PLANTATION TRANSFORMATIONS GREFFE SANTÉ ESPALIERS



Avec le soutien des :

VERGERS VIVANTS

Croqueurs de Pommes
Franche-Comté Nord



Nouveau

Pour certaines thématiques et pour répondre aux attentes du plus grand nombre, nous proposons 2 niveaux de formations :

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 »



Créer son verger

Dates/horaires	Samedi 18 janvier (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	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.



Conduite des arbres fruitiers traditionnels

	B Formation « BASES » (2 demi-journées)	P Formation « PERFECTIONNEMENT » (6 demi-journées)
Dates/horaires	Samedi 1^{er} février (8h30 à 11h45) : Taille d'entretien et de restauration Samedi 15 février (8h30 à 11h45) : Taille de formation et de plantation	Vendredi 28 février (14h à 17h15) : Compléments théoriques Vendredi 13 mars (9h à 16h30) : Pratique de la taille d'entretien Samedi 21 mars (9h à 16h30) : Pratique de la taille de formation et de plantation Samedi 27 juin (8h30 à 11h45) : Taille en vert (théorie et pratique)
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, pollinisation, induction florale, stades phénologiques, nouaison, maturité des fruits, cicatrisation 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	24 € pour les adhérents. 80 € au titre de la formation professionnelle.	36 € pour les adhérents. 120 € au titre de la formation professionnelle.



Conduite des fruitiers palissés

Dates/horaires	Samedi 28 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.



Multiplication fruitière



Dates/horaires	Samedi 4 avril (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.



Santé de mes fruitiers

B Formation « BASES »

P Formation « PERFECTIONNEMENT »

Dates/horaires	Samedi 16 mai (8h30 à 11h45)
Contenu	▶ Grandes familles de ravageurs et maladies : vertébrés, insectes, maladies cryptogamiques, accariens ▶ campagnol terrestre ▶ pucerons ▶ capocapse de la pomme ▶ tavelure ▶ moniliose ▶ mesures profilactiques ▶ notion de seuil de tolérance.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'observations sur le terrain. Documentation fournie.
Coût	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.

Dates/horaires	Samedi 6 juin (8h30 à 11h45)
Contenu	▶ 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	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.



Les fruits



Dates/horaires	Samedi 10 octobre (8h30 à 11h30)
Contenu	▶ Composition des fruits ▶ maturité ▶ conservation ▶ risques microbiologiques ▶ initiation à la pomologie.
Déroulement	Apports théoriques. Mesures de sucre, pH, etc. Documentation fournie.
Coût	12 € pour les adhérents. 40 € au titre de la formation professionnelle.



Fabrication artisanale de cidre

Dates/horaires	Samedi 24 octobre (8h30 à 11h30)
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	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**.
- ▶ 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 de Pays de Montbéliard Agglomération. 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 (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 non justifiée, la formation est due.
- ▶ Modalité d'inscription : il suffit de **remplir le coupon d'inscription joint accompagné du règlement**. Si vous n'êtes pas à jour de votre cotisation, ajouter 10 € au montant et cocher la case correspondante.

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
✉ a.chaillet@vergers-vivants.fr
🌐 www.vergers-vivants.fr
📘 Notre actualité sur facebook

Avec le soutien de :



Coupon d'inscription aux formations 2020

Nom:..... Prénom:.....

Entreprise(siformationprofessionnelle):.....

Adresse:.....

CP : VILLE :

Tel. : Courriel :

Inscription : à titre individuel au titre de la formation professionnelle

Adhérent Vergers Vivants 2020 : oui
 non (ajouter 10€ au règlement si inscription à titre individuel)

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

*FP : Formation professionnelle

	Prix adhérent	Prix FP*
<input type="checkbox"/> Créer son verger	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> Conduite des arbres fruitiers traditionnels B Base	24 €	80 €
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers traditionnels P Perf.	36 €	120 €
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers palissés	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> Multiplication fruitière	15 €	45 €
<input type="checkbox"/> Santé de mes fruitiers B Base	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> Santé de mes fruitiers P Perfectionnement	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> Taille en vert	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> Les fruits	12 €	40 €
<input type="checkbox"/> Fabrication artisanale de cidre	12 €	40 €
TOTAL
Total + Adhésion (10 €) le cas échéant	

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