

2021  
**2022**

# FORMATIONS à l'ARBORICULTURE FRUITIÈRE



Avec le soutien des :



Croqueurs de Pommes



VERGERS VIVANTS





## Créer son verger

<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 2 octobre 2021</b> (8h30 à 11h45) ou <b>samedi 1er octobre 2022</b>
<b>Contenu</b>	▶ Choix du terrain ▶ choix des formes et variétés ▶ distances de plantation ▶ choix des arbres en pépinière ▶ technique de plantation ▶ exemples de verger.
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques suivis d'une visite sur le terrain. Documentation fournie.
<b>Coût</b>	12 € 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>B Formation « BASES »</b> (2 demi-journées)	<b>P Formation « PERFECTIONNEMENT »</b> (6 demi-journées)
<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 22 janvier 2022</b> (8h30 à 11h45) : <b>Taille d'entretien et de restauration</b>  <b>Samedi 5 février 2022</b> (8h30 à 11h45) : <b>Taille de formation et de plantation</b>	<b>Samedi 19 février 2022</b> (9h à 16h30) : <b>Pratique de la taille d'entretien</b>  <b>Vendredi 25 février 2022</b> (20h à 22h30) : <b>Compléments théoriques</b>  <b>Samedi 5 mars 2022</b> (9h à 16h30) : <b>Pratique de la taille de formation et de plantation</b>  <b>Samedi 25 juin 2022</b> (8h30 à 11h45) : <b>Taille en vert / éclaircissage</b> (théorie et pratique)
<b>Contenu</b>	▶ 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.
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques suivis d'une démonstration sur le terrain. Documentation fournie.	Apports théoriques et chantier de mise en pratique dans des vergers « école ».
<b>Coût</b>	24 € pour les adhérents. 90 € au titre de la formation professionnelle.	36 € pour les adhérents. 135 € au titre de la formation professionnelle.



## Conduite des fruitiers palissés

<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 19 mars 2022</b> (8h30 à 11h45)
<b>Contenu</b>	▶ Quelques formes existantes ▶ organes végétatifs ▶ taille trigemme ▶ taille en vert ▶ palissage ▶ lattage ▶ mise en pratique
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques suivis d'une application sur le terrain. Documentation fournie.
<b>Coût</b>	12 € pour les adhérents. 45 € au titre de la formation professionnelle.



## Multiplication fruitière

<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 2 avril 2022</b> (8h30 à 11h45)
<b>Contenu</b>	▶ Présentation des Croqueurs de pommes ▶ principes ▶ matériel ▶ porte-greffes ▶ greffons ▶ techniques ▶ conditions de réussite ▶ mise en pratique.
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques suivis d'une mise en situation. Documentation fournie. Vous repartirez avec un scion greffé sur table.
<b>Coût</b>	15 € pour les adhérents. 50 € au titre de la formation professionnelle.



## Les fruits

<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 1er octobre 2022</b> (8h30 à 11h45)
<b>Contenu</b>	▶ Composition des fruits ▶ maturité ▶ conservation ▶ risques microbiologiques ▶ initiation à la pomologie.
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques. Mesures de sucre, pH, etc. Documentation fournie.
<b>Coût</b>	12 € pour les adhérents. 45 € au titre de la formation professionnelle.



## Santé de mes fruitiers

<b>Dates/horaires</b>	▶ <b>Samedi 7 mai 2022</b> (8h30 à 11h45) ▶ <b>Samedi 4 juin 2022</b> (8h30 à 11h45)
<b>Contenu</b>	▶ 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
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques suivis d'observations sur le terrain. Documentation fournie.
<b>Coût</b>	24 € pour les adhérents. 90 € au titre de la formation professionnelle.



## Fabrication artisanale de cidre

<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 15 octobre 2022</b> (8h30 à 11h45)
<b>Contenus</b>	▶ Principes généraux ▶ chapeau brun ▶ fermentation alcoolique ▶ gestion de la fermentation ▶ mise en bouteille ▶ dégustation
<b>Déroulement</b>	Apport théorique suivi d'une dégustation. Documentation fournie.
<b>Coût</b>	12 € 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 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. 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 : 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.
- ▶ **COVID** : *le bon déroulement des formations aura lieu en respects des règles de lutte contre la Covid. Conformément à la réglementation, le **pass-sanitaire** est exigé. En cas de nombre limité de stagiaires, les premiers inscrits seront prioritaires.*

## 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 :



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE



# Coupon d'inscription aux formations 2022

Nom:..... Prénom:.....

Entreprise(si formation professionnelle):.....

Adresse:.....

CP :..... VILLE :.....

Tel.:..... Courriel :.....

Inscription :  à titre individuel  au titre de la formation professionnelle

Adhérent Vergers Vivants 2022 :  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 (2 octobre 2021)	12 €	45 €
<input type="checkbox"/> Créer son verger (1er octobre 2022)	12 €	45 €
<input type="checkbox"/> Conduite des arbres fruitiers traditionnels <b>B</b> Base	24 €	90 €
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers traditionnels <b>P</b> Perf.	36 €	135 €
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers palissés	12 €	45 €
<input type="checkbox"/> Multiplication fruitière	15 €	50 €
<input type="checkbox"/> Santé de mes fruitiers	24 €	90 €
<input type="checkbox"/> Les fruits	12 €	45 €
<input type="checkbox"/> Fabrication artisanale de cidre	12 €	45 €
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 06 07 67 91 98 ou [a.chaillet@vergers-vivants.fr](mailto:a.chaillet@vergers-vivants.fr)