

2024

# FORMATIONS à l'ARBORICULTURE FRUITIÈRE



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





## Créer son verger

Dates/horaires	Samedi 6 janvier 2024 (8h30 à 11h45)
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Choix du terrain ▶ choix des formes et variétés</li> <li>▶ distances de plantation ▶ choix des arbres en pépinière ▶ technique de plantation ▶ exemples de verger.</li> </ul>
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une visite sur le terrain. Documentation fournie.
Coût	15 € pour les adhérents. 45 € <i>au titre de la formation professionnelle</i> .

**B** **Niveau Bases** : Apport des éléments essentiels à connaître pour débuter 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</b> <b>Formation « BASES »</b> (2 demi-journées)	<b>P</b> <b>Formation « PERFECTIONNEMENT »</b> (5 demi-journées)
Dates/horaires	<p>Samedi 20 janvier 2024 (8h30 à 11h45) : <b>Taille d'entretien et de restauration</b></p> <p>Samedi 27 janvier 2024 (8h30 à 11h45) : <b>Taille de formation et de plantation</b></p>	<p>Samedi 10 février 2024 (9h à 16h30) : <b>Pratique de la taille d'entretien</b></p> <p>Samedi 9 mars 2024 (9h à 16h30) : <b>Pratique de la taille de formation et de plantation</b></p> <p>Samedi 25 mai 2024 (8h30 à 11h45) : <b>Taille en vert / éclaircissement</b> (théorie et pratique) <b>Compléments théoriques généraux</b></p>
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, cicatrisation de l'arbre ▶ principe de la taille en vert ▶ prélevement 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 € <i>au titre de la formation professionnelle</i> .	45 € pour les adhérents. 135 € <i>au titre de la formation professionnelle</i> .



## Conduite des fruitiers palissés



## Santé de mes fruitiers

Dates/horaires	<b>Samedi 16 mars 2024 (8h30 à 11h45)</b>
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Quelques formes existantes</li> <li>▶ organes végétatifs</li> <li>▶ taille trigemme</li> <li>▶ taille en vert</li> <li>▶ palissage</li> <li>▶ lattage</li> <li>▶ mise en pratique</li> </ul>
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	<b>Samedi 6 avril 2024 (8h30 à 11h45)</b>
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Présentation des Croqueurs de pommes</li> <li>▶ principes</li> <li>▶ matériel</li> <li>▶ porte-greffes</li> <li>▶ greffons</li> <li>▶ techniques</li> <li>▶ conditions de réussite</li> <li>▶ mise en pratique.</li> </ul>
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	<b>Samedi 14 septembre 2024 (8h30 à 11h45)</b>
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Composition des fruits</li> <li>▶ maturité</li> <li>▶ conservation</li> <li>▶ risques microbiologiques</li> <li>▶ initiation à la pomologie.</li> </ul>
Déroulement	Apports théoriques. Mesures de sucre, pH, etc. Documentation fournie.

Coût  
15 € pour les adhérents.  
45 € au titre de la formation professionnelle.



## Fabrication artisanale de cidre



Dates/horaires	<b>Samedi 29 septembre 2024 (8h30 à 11h45)</b>
Contenus	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Principes généraux</li> <li>▶ chapeau brun</li> <li>▶ fermentation alcoolique</li> <li>▶ gestion de la fermentation</li> <li>▶ mise en bouteille</li> <li>▶ dégustation</li> </ul>
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

① 03 81 37 82 26 / 06 07 67 91 98  
✉ a.chaillet@vergers-vivants.fr  
🌐 www.vergers-vivants.fr  
 FACEBOOK Notre actualité sur facebook

Avec le soutien de :



# Coupon d'inscription aux formations 2024

Nom: ..... Prénom: .....

Entreprise(s) formation professionnelle): .....

Adresse: .....

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

Tel.: .....

Courriel: .....

**Inscription :**  à titre individuel  au titre de la formation professionnelle

Adhérent Vergers Vivants 2024  oui (*sinon, merci de joindre votre adhésion à l'inscription*)

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

*FP : Formation professionnelle	Prix adhérent	Prix FP*
<input type="checkbox"/> Créer son verger	15 €	45 €
<input type="checkbox"/> Conduite des arbres fruitiers traditionnels  Base	30 €	90 €
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers traditionnels  Perf.	45 €	135 €
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers palissés	15 €	45 €
<input type="checkbox"/> Multiplication fruitière	15 €	45 €
<input type="checkbox"/> Santé de mes fruitiers	30 €	90 €
<input type="checkbox"/> Les fruits	15 €	45 €
<input type="checkbox"/> Fabrication artisanale de cidre	15 €	45 €

TOTAL ..... ....

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)