



20**25**



FORMATIONS à l'ARBORICULTURE FRUITIÈRE



FRUITS
PHYSIOLOGIE
GESTION DES
PALMETTES



SANTÉ DES
ARBRES
GREFFE

TAILLE
CRÉATION
DE VERGERS





CRÉER SON VERGER

Dates/horaires	Samedi 11 janvier 2025 (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)
Dates/horaires	Samedi 25 janvier 2025 (8h30 à 11h45) : Taille d'entretien et de restauration Samedi 8 février 2025 (8h30 à 11h45) : Taille de formation et de plantation
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.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une démonstration sur le terrain. Documentation fournie.
Coût	30 € pour les adhérents. 90 € au titre de la formation professionnelle.

	P Formation « PERFECTIONNEMENT » (5 demi-journées)
Dates/horaires	Samedi 22 février 2025 (9h à 16h30) : Pratique de la taille d'entretien Samedi 8 mars 2025 (9h à 16h30) : Pratique de la taille de formation et de plantation Samedi 24 mai 2025 (8h30 à 11h45) : Taille en vert / éclaircissage (théorie et pratique) Compléments théoriques généraux
Contenu	▶ 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 et chantier de mise en pratique dans des vergers « école ».
Coût	45 € pour les adhérents. 135 € au titre de la formation professionnelle.



CONDUITE DES PALMETTES

Dates/horaires	Samedi 15 mars 2025 (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 29 mars 2025 (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 20 septembre 2025 (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 10 mai 2025 (8h30 à 11h45) ▶ Samedi 14 juin 2025 (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.



INITIATION À LA DISTILLATION

Dates/horaires	Samedi 4 octobre 2025 (8h30 à 11h45)
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.

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 ☎ 03 81 37 82 26 / 06 07 67 91 98
La Damassine ✉ a.chaillet@vergers-vivants.fr
23, rue des Aiges 🌐 www.vergers-vivants.fr
25230 VANDONCOURT 📘 Notre actualité sur facebook

Le programme « Préservation et restauration de la sous-trame des vergers en Nord Franche-Comté 2024-2026 » bénéficie du soutien de :



COFINANCÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

RÉGION
BOURCOGNE
FRANCHE
COMTE



Coupon d'inscription aux formations 2025

Nom:..... Prénom:.....

Entreprise(siformationprofessionnelle):.....

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 B Base	30 €	90 €
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers traditionnels P 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"/> Initiation à la distillation	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