

# FORMATIONS à l'ARBORICULTURE FRUITIÈRE



SANTÉ DES  
ARBRES  
GREFFE

FRUITS  
PHYSIOLOGIE  
GESTION DES  
PALMETTES

TAILLE  
CRÉATION  
DE VERGERS

2026



# TAILLES DES ARBRES FRUITIERS TRADITIONNELS



## Dates & Horaires

### Formation « BASES » (2 demi-journées)

Samedi 17 janvier 2026 (8h30 à 11h45) :  
**Taille d'entretien et de restauration**

Samedi 31 janvier 2026 (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.

### Formation « PERFECTIONNEMENT » (5 demi-journées)

Samedi 14 février 2026 (9h à 16h30) :  
**Pratique de la taille d'entretien**

Samedi 28 février 2026 (9h à 16h30) :  
**Pratique de la taille de formation et de plantation**

Samedi 25 mai 2026 (8h30 à 11h45) :  
**Taille en vert / éclaircissage**  
**Compléments théoriques généraux**

Samedi 5 septembre 2026 (8h30 à 11h45) :  
**Création de vergers, les fruits**

▶ Physiologie de l'arbre : photosynthèse, tissus, organes fruitiers et végétatifs, fleurs, pollinisations, induction florale, stades phénologiques, nouaison, cicatrisation de l'arbre ▶ principe de la taille en vert ▶ prélèvement de greffon ▶ choix du terrain pour un verger ▶ choix des formes et variétés ▶ distances de plantation ▶ choix des arbres en pépinière ▶ maturité des fruits ▶ conservation.

Apports théoriques et chantier de mise en pratique dans des vergers « école ».

60 € pour les adhérents.  
180 € au titre de la formation professionnelle.





## Conduite des fruitiers palissés

<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 14 mars 2026</b> (8h30 à 11h45)
<b>Contenu</b>	<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>
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques suivis d'une application sur le terrain. Documentation fournie.
<b>Coût</b>	15 € pour les adhérents. 45 € au titre de la formation professionnelle.



## Multiplication fruitière

<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 28 mars 2026</b> (8h30 à 11h45)
<b>Contenu</b>	<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>
<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. 45 € au titre de la formation professionnelle.



## Santé de mes fruitiers

<b>Dates/horaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>Vendredi 8 mai 2026</b> (8h30 à 11h45)</li> <li>▶ <b>Samedi 13 juin 2026</b> (8h30 à 11h45)</li> </ul>
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Grandes familles de ravageurs et maladies : vertébrés, insectes, maladies cryptogamiques, acariens</li> <li>▶ campagnol terrestre</li> <li>▶ pucerons</li> <li>▶ carpocapse de la pomme</li> <li>▶ tavelure</li> <li>▶ moniliose</li> <li>▶ mesures prophylactiques</li> <li>▶ notion de seuil de tolérance.</li> <li>▶ Chenilles défoliatrices</li> <li>▶ zeuzère</li> <li>▶ carpocapse de la prune</li> <li>▶ anthonome</li> <li>▶ mouche de la cerise</li> <li>▶ drosophile suzukii</li> <li>▶ oïdium</li> <li>▶ rouille grillagée</li> <li>▶ chancre</li> <li>▶ maladie criblée</li> <li>▶ taphrina</li> <li>▶ entomosporiose</li> <li>▶ feu bactérien, pseudomonas.</li> <li>▶ choix des traitements</li> <li>▶ outils et méthode pour traiter</li> <li>▶ outils de suivi informatique</li> </ul>
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques suivis d'observations sur le terrain. Documentation fournie.
<b>Coût</b>	30 € pour les adhérents. 90 € au titre de la formation professionnelle.



## Initiation à la distillation

<b>Dates/horaires</b>	<b>Samedi 19 septembre 2026</b> (8h30 à 11h45)
<b>Contenus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Principe de la distillation</li> <li>▶ préparation et traitement des moûts</li> <li>▶ stockage des récipients</li> <li>▶ distillation fractionnée</li> <li>▶ finition et stockage des eaux de vie.</li> </ul>
<b>Déroulement</b>	Apports théoriques. Préparation d'un tonneau. Documentation fournie.
<b>Coût</b>	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)
- ▶ 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

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



# Inscription aux formations 2026

Nom : ..... Prénom : .....

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

Adresse : .....

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

Tel. : .....

Courriel : .....

Inscription :  à titre individuel  au titre de la formation professionnelle

Adhérent Vergers Vivants 2026  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"/> Conduite des arbres fruitiers traditionnels <b>B</b> Base	30 €	90 €
<input type="checkbox"/> Conduire des arbres fruitiers traditionnels <b>P</b> Perf.	60 €	180 €
<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"/> 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



# BULLETIN D'ADHESION

NOM : .....

Prénom : .....

Structure : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : .....

Tél : .....

Adresse électronique : .....

▶ **Adhère à l'association pour l'année civile 2026**

A titre individuel (15€)  Collectivités et associations (40€)

▶ **Souhaite faire un don à l'association de** .....

Règlement par  chèque  espèces  mandat adm.  
 souhaite une facture

▶ Souhaite recevoir le **bulletin associatif** :  par email  
 par voie postale

▶ **Pourrait être intéressé(e) par les actions bénévoles suivantes :**

- Tenue de stand sur les marchés
- Gestion du verger associatif (Vandoncourt)
- Récoltes solidaires et pressage des fruits à l'atelier
- Préparation et distribution de la commande d'arbres fruitiers
- Gestion administrative de l'association (Conseil d'Administration)

Date : ..... Signature :

À retourner à : VERGERS VIVANTS 23 rue des Aiges 25230 VANDONCOURT