VERGERS VIVANTS

FORMATIONS à l'ARBORICULTURE FRUITIÈRE



2027







TAILLES DES ARBRES FRUITIERS TRADITIONNELS

Formation « BASES » (2 demi-journées)

Niveau Bases : Apport des éléments essentiels à connaître pour débuter dans l'arboriculture fruitière.

Dates & Horaires	**Samedi 16 janvier 2027** *(8h15 à 11h45)* : **Taille d'entretien et de restauration** **Samedi 30 janvier 2027** *(8h15 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)

Niveau Perfectionnement : Pratique de la taille de formation et taille d'entretien. Apports supplémentaires permettant une meilleure compréhension du fonctionnement des arbres fruitiers.

Prérequis	**Avoir suivi la formation « Bases »**
Dates & Horaires	**Samedi 13 février 2027** *(8h45 à 16h30)* : **Pratique de la taille d'entretien** **Samedi 6 mars 2027** *(8h45 à 16h30)* : **Pratique de la taille de formation et de plantation** **Samedi 29 mai 2027** *(8h15 à 11h45)* : **Taille en vert / éclaircissage . Compléments théoriques généraux**
Contenu	▸ 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
Déroulement	Apports théoriques et chantier de mise en pratique dans des vergers « école ».
Coût	60 € pour les adhérents. *180 € au titre de la formation professionnelle.*

CONDUITE DES FRUITIERS PALISSÉS

Dates/horaires	**Samedi 13 mars 2027** *(8h15 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

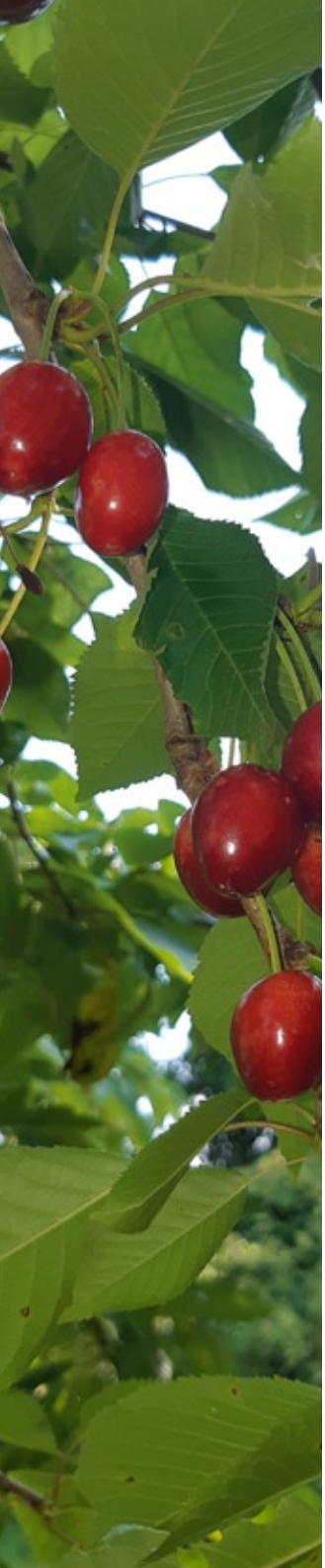
Dates/horaires	**Samedi 03 avril 2027** *(8h45 à 16h)*
Contenu	▸ Principes ▸ matériel ▸ porte-greffes ▸ greffons ▸ techniques ▸ conditions de réussite ▸ mise en pratique.
Déroulement	Apports théoriques suivis d'une mise en situation. Documentation fournie. **Vous repartirez avec un scion greffé sur table.**
Coût	30 € pour les adhérents. *90 € au titre de la formation professionnelle.*

SANTÉ DE MES FRUITIERS

Dates/horaires	▸ **Vendredi 30 avril 2027** *(14h à 17h30)* ▸ **Vendredi 18 juin 2027** *(14h à 17h30)*
Contenu	▸ Grandes familles de ravageurs et maladies : vertébrés, insectes, maladies cryptogamiques, acariens ▸ mesures prophylactiques ▸ notion de seuil de tolérance ▸ campagnol terrestre ▸ pucerons ▸ carpocapses ▸ tavelure ▸ moniliose ▸ chenilles défoliatrices ▸ zeuzère ▸ anthonome ▸ mouche de la cerise ▸ drosophile suzukii ▸ oïdium ▸ rouille grillagée ▸ chancre ▸ maladie criblée ▸ taphrina ▸ feu bactérien. ▸ 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 18 septembre 2027***(8h15 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	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 bon d'inscription en ligne en **scannant ce QR code** ci-dessous ou **sur place** à la Damassine.

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

INSCRIPTION

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 BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Pays de Montbéliard AGGLOMÉRATION