

Formation

Arboriculture fruitière biologique

Programme 2009/2010

A partir de cette année, l'Ecomusée d'Alzen prend en charge l'organisation de la formation **Arboriculture fruitière biologique** initiée et portée depuis plusieurs années par l'Agence des Arbres. Le programme et le contenu restent identiques et Alain Pontoppidan continue d'assurer la cohérence pédagogique accompagné de son équipe de formateur.

Programme

Présentation

Cette formation est destinée aux personnes désirant acquérir de bonnes connaissances en arboriculture fruitière biologique, dans le cadre d'une activité professionnelle. Elle s'adresse aux agriculteurs dans une optique de diversification des productions ainsi qu'aux non agriculteurs, dans le cadre de la création d'une activité de production et/ou de transformation fruitière.

La technique d'apprentissage proposée alterne des temps théoriques, en salle, et des temps pratiques avec des intervenants professionnels, des sorties sur le terrain et des visites d'exploitation

Durée

154 heures réparties sur 22 jours
Du 12 octobre 2009 au 17 mars 2010

Public

Cette formation est ouverte aux :

- Demandeurs d'emploi
- Agriculteurs
- Bénéficiaires du RMI/RSA
- Contrats aidés
- Salariés en Congé Formation
- Particuliers

Coût de la formation

Le coût horaire de la formation est de 12 euros/h, soit 1849 euros pour l'ensemble de la formation. Tarif pour particuliers, nous consulter.

Ce stage n'est pas rémunéré

Contact

Ecomusée d'Alzen
Eric Meillat - Martine Froger
Vidallac - 09240 ALZEN
Tél : 05 61 01 12 49
Courriel : ecomusee.alzen@wanadoo.fr
Site : ecomusee.alzen.free.fr

Responsable Pédagogique

Alain Pontoppidan

Validation

Certificat de fin de stage

Programme

La taille (4 jours)
Le cahier des charges et le statut de l'exploitant (1 jour)
La plantation (1 jour)
La biodynamie (2 jours)
La conduite de vergers (6 jours)
Les traitements phytosanitaires (1 jour)
Les petits fruits (1 jour)
La traction animale (1 jour)
Greffage (2 jours)
La transformation des fruits (3 jours)

Programme détaillé

La taille (28h)

Mercredi 14 octobre 2009

- La physiologie de l'arbre
- La mise à fruit et le renouvellement des rameaux fruitiers.
- La taille d'éclaircie et la taille de rajeunissement.

Lundi 23 novembre 2009

- Les mécanismes de cicatrisation
- Les tailles de formation

Mardi 24 novembre 2009

- La taille des arbres de plein vent
- La taille des vergers en basse tige

Mardi 15 décembre 2008

- La taille des vieux arbres
- La rénovation d'un verger ancien

Le cahier des charges et le statut de l'exploitant (7h)

Lundi 08 février 2010

- La mention AB
- L'installation agricole

La plantation(7h)

Mercredi 25 novembre 2009

- La préparation du sol
- Les techniques de plantation

La biodynamie appliquée à l'arboriculture (14h)

Lundi 14 décembre 2009

- Les bases expérimentales
- Les pratiques en verger

Lundi 25 janvier 2010

- Exercices pratiques de préparation et d'application des traitements biodynamiques.

La conduite du verger (42 h)

Mardi 13 octobre 2009

- La pomologie
- La biodiversité au verger

Lundi 4 janvier 2010

- Les caractéristiques des différents types de sol
- Les analyses de terrain

Mardi 5 janvier 2010

- De la matière organique au compost
- Le compostage fermier

Mercredi 6 janvier 2010

- La conduite du verger pommes et poires

Mercredi 27 janvier 2010

- La conduite des fruits à noyaux : prunes, pêches, cerises.

Jeudi 11 février 2010

- La vigne
- La conduite du raisin de table

Les traitements phytosanitaires (7h)

Mercredi 16 décembre 2009

- Les produits de traitement en agriculture biologique
- Les cycles phénologiques
- Les parasites des arbres fruitiers

Les petits fruits (7h)

Mardi 9 février 2010

- Les petits fruits : groseilles, cassis, framboise, myrtilles

La traction animale (7h)

Lundi 15 mars 2010

- Application à l'entretien des fruitiers et à la culture des petits fruits.

Le greffage (14 h)

Mardi 16 mars 2010

- Les portes greffes et l'adaptation de la variété aux différents sols
- Les techniques de greffage : greffage en fente, en incrustation, à l'anglaise

Mercredi 17 mars 2010

- Mise en place et conduite d'une pépinière
- L'association production fruitière/pépinière

La transformation des fruits (21h)

Lundi 12 octobre 2009

- Le matériel de pressage
- La fabrication artisanale du jus de pomme, la pasteurisation

Mardi 26 janvier 2010

- Le séchage des fruits
- Visite d'un atelier de séchage

Mercredi 10 février 2010

- La fabrication des confitures
- La fabrication des sirops