

Les objectifs de la formation

- Ce stage a pour objectif d'identifier les étapes techniques essentielles pour entretenir et valoriser nos vergers

Public visé – Pré requis

- Ce stage est destiné **en priorité aux adhérents de l'association les « croqueurs de pommes »** et à tout public souhaitant maîtriser la technologie sur la transformation des fruits.

Le programme

- **1^{er} jour - 8H30 - 17H**
Accueil des participants
Présentation Fruit Alp
Pomologie
- **2^{ème} jour - 8H30 - 17H**
Le sol
La physiologie de l'arbre
- **3^{ème} jour - 8H30 - 17H**
L'écosystème du Pré Verger
La pollinisation et le rôle des prairies
- L'outillage et son entretien
Bilan connaissances n°1
- **4^{ème} jour - 8H30 - 17H**
Restitution bilan n°1
Techniques de plantation
Porte greffe
Visite pépinières
- **5^{ème} jour - 8H30 - 17H**
Techniques de taille
- **6^{ème} jour - 8H30 - 17H**
Techniques de taille arbre de plein vent
- **7^{ème} jour - 8H30 - 17H**
Le greffage
Bilan n°2
- **8^{ème} jour - 8H30 - 17H**
Restitution Bilan n°2
Transformation des fruits

ISETA PRO ALPEN FORMATION

Formation Continue

Site de Sevrier

3260, route d'Albertville

74320 SEVRIER

☎ : 04 50 88 10 06

Fax : 04 50 52 47 33

contact@isetapro.fr

N° SIRET · 776 603 060 00018

N° Agrément 82 74 01 071 74



ISETA^{PRO} ALPEN FORMATION

Formation Continue

Site de Sevrier
3260, route d'Albertville
74320 SEVRIER

☎ : 04 50 88 10 06

Fax : 04 50 52 47 33

contact@isetapro.fr

N° SIRET - 776 603 060 00018

N° Agrément 82 74 01 071 74



- **9^{ème} jour - 8H30 - 17H**

Entretien du milieu

« Transformation des fruits visite Gilson »

- **10^{ème} jour - 8H30 - 17H**

Transformation des fruits

Atelier ambulant pratique

- **11^{ème} jour - 8H30 - 17H**

Prévention et lutte contre ravageurs et maladie

Le commerce des fruits et produits dérivés

Le matériel de fabrication de jus de fruits

- **12^{ème} jour - 8H30 - 17H**

Test pratique sur atelier ambulant

QCM théorique

Clôture et remise de la qualification « initiateur fruitier »

Pédagogie

-

Alternance de périodes en salle, en atelier, en laboratoire. Les intervenants sont amenés à s'adapter aux particularités et aux projets des stagiaires

Intervenants

Nos intervenants sont des techniciens passionnés et spécialisés en cultures arboricoles.

D'autres intervenants seront sollicités et interviendront selon opportunité

ISETA PRO ALPEN FORMATION

Formation Continue

Site de Sevrier
3260, route d'Albertville
74320 SEVRIER

☎ : 04 50 88 10 06

Fax : 04 50 52 47 33

contact@isetapro.fr

N° SIRET - 776 603 060 00018

N° Agrément 82 74 01 071 74

Les conditions de la formation

- Le site de l'ISETA héberge l'association « Verger Expérimental » à Poisy et dispose :
 - **D'un verger** qui réalise des expérimentations en production fruitière intégrée et biologique.
 - **D'un atelier technologique**, géré par l'Entreprise Thomas Leprince, qui propose aux arboriculteurs une infrastructure de transformation de leurs fruits en jus de fruits, confitures, cidres, etc.
 - **Les formations dispensées dans ce domaine :**
 - Production artisanale de jus de fruits niveau 1
 - Production artisanale de jus de fruits niveau 2
- Des formations sur mesure peuvent également être organisées sur site.

Durée, Horaires, et Lieu de formation

- Durée : 12 jours soit 84 heures
- Dates : **A définir**
- Horaires : 8H30 - 12H et 13H30 - 17H
(Susceptible de modifications selon les intervenants)
- Lieu : **ISETA** PRO ALPEN FORMATION Site ISETA de Poisy

Le coût de la formation

- **Possibilité de prise en charge par votre OPCA**
Nous consulter

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le stage (nombre insuffisant de participants). Dans ce cas, les stagiaires seront intégralement remboursés.

Le coût global, comprend la formation et les supports de cours.
Les frais de repas et d'hébergement restent à la charge des stagiaires.
Les repas peuvent être pris, au self personnel du lycée, pour un prix approximatif de 11€.

Pour l'hébergement de nombreux hôtels à Annecy (Bus Poisy-Annecy).

Hôtel 1 ^{ère} Classe (20mn à pied)	04.50.22.38.67
Formule 1 (10mn en voiture)	08.92.68.56.85
Campanile (10mn en voiture)	04.50.27.26.56

