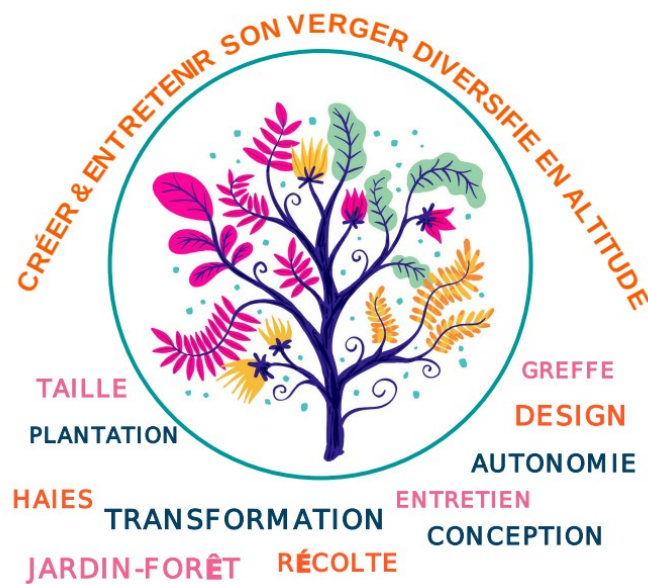


Aux herbes ! (Sophie Dodelin)
Formations en Cuisine bio, végétarienne et sauvage
Le Buisson 73340 Le Noyer – 06 37 39 05 64
auxherbes@laposte.net

N° SIRET : 444 267 512 00093
Organisme de formation enregistré sous le n°84 7302434 73, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.
Certification Qualiopi n°2022/99207.1 attribuée par AFNOR le 16 mars 2022 pour la réalisation d'actions de formation.

Créer et entretenir un verger diversifié

conception, greffes, entretien, démarche vers l'autonomie, etc. – fiche informative.



Ce cycle complet de formation vous permettra de **concevoir un verger nourricier et le plus résilient possible**.

Vous serez amené à connaître différentes espèces d'arbres et arbustes fruitiers, apprendre à les choisir pour anticiper au mieux les aléas climatiques (vents, accès à l'eau, maladies, etc.) en fonction de votre situation (sol, géographie, etc.). Vous apprendrez à planter, greffer (sur porte-greffes et sur des arbres sauvages), créer une haie, entretenir vos fruitiers. Nous vous proposons de découvrir des variétés anciennes ou atypiques, résistantes et productives, dont vous pourrez également goûter les fruits ! Nous aborderons enfin les questions de conservation de ces fruits (séchage, transformations, etc.).

Vous pouvez n'avoir qu'un simple projet ou déjà un terrain en gestion.

Dates 2026 à définir

Formation de 8 jours (52h), répartis en 4 x 2 jours :

- Janvier ou Février, 2 jours : conception du verger, lecture du terrain et connaissance des végétaux
- Mars, 2 jours : la haie / greffer niveau 1
- Avril, 2 jours : entretien, taille physiologique / greffes niveau 2
- Novembre, 2 jours : plantations / goût des fruits, conservation.

*** Domaines :** Agriculture / Environnement / Botanique / Cuisine

*** Dates et horaires 2025 :**

à définir, en construction.

Les horaires sont toujours de : 9h à 12h puis de 13h30 à 17h.

Soit un total de 52 heures (6,5 h/jour x 8) en présentiel.

*** Lieux :**

Dans le Trièves, autour de Mens

Nous pouvons être amenés à nous déplacer dans les environs sur d'autres terrains, notamment pour la partie "conception" et la partie "entretien".

*** Publics concernés :**

Les stages sont adaptés **pour le grand public**, novice ou déjà jardinant, également pour les **professionnel-les déjà installé-es ou en projet d'installation** (maraîchers qui veulent diversifier leurs exploitations, éleveurs qui veulent installer des haies sur leurs terres contre le vent, la sécheresse, les glissements de terrain, etc.), les futur-es **pépiniéristes**, voulant se former.

*** Contenu de la formation :**

** ce programme est susceptible de changer, en fonction notamment des questionnaires d'attentes des stagiaires.*

Le programme suit les saisons et s'adapte à votre progression.

- **2 journées Conception :** présentation des bases des végétaux, de ce qu'il faut considérer avant de choisir ses plantations : qualité du sol / eau / accès / porte-greffes / sélection des variétés (en fonction des terroirs, résistances aux maladies) / pente / etc. Travail individuel à partir de votre projet (apportez alors vos idées, plans, photographies et autres informations) ou travail sur notre terrain. Visites de lieux pour aider à la réflexion. Ébauche d'un plan/design.

- **1 journée spéciale haies :** les différents types de haies, quelles espèces (comestibles ou autres) et leurs intérêts, schémas d'implantation d'une nouvelle haie, entretien d'une haie existante (trognons, etc). Pratique du *plessage* : apprendre à densifier et combler des trous dans une haie implantée.

- **1 journée greffes niveau 1 :** pour découvrir les bases sur végétaux greffés (porte greffe, variétés, vigueur, compatibilités), démystifier la greffe et pratiquer avec un pro. Pratique de greffes simples sur petits sujets, (anglaise simple, complexe, pendule...) avec exercices auto-correctifs. Chaque stagiaire repartira avec un ou deux arbres greffés. Entretien des greffes.

- **1 journée greffes niveau 2 :** Rappel des bases, reconnaissance des porte-greffe sauvages classiques de nos terroirs, comment bien les choisir. Pratique de différentes techniques pour s'adapter à un large panel de cas (gros diamètres notamment). Entretien des greffes.

- **1 journée entretien/ taille :** du verger. Nous aborderons les bases de la taille physiologique et irons observer et pratiquer sur un verger diversifié (fruitiers, petits fruits...). Nous aborderons aussi le suivi sanitaire et le suivi des greffes. Pour cette journée, vous devez avoir suivi au mois une journée greffe ou le module conception du cycle.

- **1 journée plantations :** automne. Pour tout savoir sur les plantations de vos végétaux en pot, en racines nues. Les astuces pour maximiser les chances de reprises, les protections contre les cervidés, campagnols, les pralins, la préparation du sol.... Et pratique sur un verger en construction.

- **1 journée fruits :** goûts et saisonnalité, récoltes, préparations (séchage, conserves sucrées, transformations sucrées-salées). Nous aborderons la questions de la commercialisation.

*** Nombre de participant-es :**

Entre 9 et 12 personnes

*** Tarifs :**

Un engagement pour l'année vous est demandé. Si la formation est maintenue, vous pouvez vous inscrire aux modules séparément et au fur et à mesure de l'année.

Pour la formation complète (=52h) :

- tarif grand public : 640€ pour l'année (soit 80€ par jour) + votre adhésion à l'association Calenduline (10€/an).
- tarif professionnel, France Travail et OPCO : 1456 € pour l'année (28€/h), Vivéa : 1352€ (26€/h) + votre adhésion à l'association Calenduline (10€/an). Vous bénéficiez d'un suivi individualisé.

Attention : à chaque rendez-vous, **prévoir un pique-nique. Prévoir son hébergement et son petit-déjeuner qui ne sont pas inclus dans le tarif global.**

Pour vous inscrire :
Modalités à venir

- Si besoin d'informations complémentaires ou de monter un dossier pour une prise en charge professionnelle, **contactez au plus tôt Sophie Dodelin au 06 37 39 05 64** (laissez un message si personne ne répond) ou par courriel : auxherbes@laposte.net. Me contacter aussi pour un tarif solidaire.

*** Objectifs :**

- Connaître les bases à considérer pour la création d'un verger résistant (eau, vents, aléas climatiques) ;
- Connaître les différentes espèces d'arbres et d'arbustes fruitiers qui le composent ;
- Commencer le design de son verger ;
- Savoir greffer des porte-greffes et des arbres sauvages ;
- Savoir concevoir une haie ;
- Pratiquer le plessage (combler une haie déjà existante) ;
- Savoir entretenir ses fruitiers ;
- Savoir comment conserver et transformer ses fruits ;
- Le cas échéant, penser la commercialisation de sa production fruitière professionnelle, dans une démarche d'alimentation locale cohérente.

*** Prérequis :**

Aucun prérequis n'est nécessaire pour s'inscrire à cette formation.

Cas particulier de la journée taille-entretien : il faut avoir suivi au moins le module conception ou une journée sur la greffe.

*** Accessibilité :**

Les lieux de vergers ne sont pas adaptés aux fauteuils roulants. Toutefois et en fonction de votre degré d'autonomie, vous pourriez tout de même participer au stage mais nous devons impérativement en parler ensemble avant votre inscription. Si vous présentez une autre situation de handicap, je vous propose également de s'en entretenir pour être sûre de pouvoir vous accueillir dans les meilleures conditions.

*** Délai d'accès :**

J'estime à 7 jours minimum le temps nécessaire pour se contacter entre formatrice et stagiaire, d'évaluer vos attentes / compétences et de vous proposer, le cas échéant, une place sur le stage.

*** Modalités pédagogiques, méthodes mobilisées :**

Les cours se passent en présentiel et nous alternons la théorie et la pratique.

- Pour la théorie, les formateurs utilisent un tableau et des supports visuels qui vous seront distribués (documents divers). Nous mettons à disposition de nombreux livres sur les sujets abordés.

Nous faisons appel aux méthodes d'éducation populaire pour vous faire participer.

- Sur le terrain, le formateur sera en permanence disponible pendant vos mises en application, pour répondre très concrètement à vos questions, pour vous enseigner des techniques, pour vous conseiller dans l'élaboration de votre projet.

- Nous mettons à votre disposition une salle chauffée en hiver ainsi que le petit matériel nécessaire aux apprentissages (saufs sécateurs). Nous irons sur différents lieux extérieurs adaptés aux thématiques enseignées (entretien, taille, plessage, etc.).

- Après le stage, si vous le souhaitez, le formateur vous envoie sous format numérique des compléments aux cours théoriques. Nous restons disponibles pendant 2 mois pour vos questions ou partages d'expériences.

*** Compétences professionnelles acquises après le stage :**

- Savoir concevoir un verger en fonction de différentes situations géographiques ;
- Savoir choisir les différentes espèces d'arbres et d'arbustes fruitiers qui le composent ;
- Aptitude à planter, à greffer des porte-greffes domestiques et des arbres sauvages ;
- Savoir concevoir une haie ;
- Être capable de pratiquer le plessage (combler une haie déjà existante) ;
- Aptitude à entretenir ses fruitiers, à faire évoluer son verger ;
- Connaître les différentes conserves de fruits et penser la commercialisation de ses fruits en circuit local.

*** Modalités d'évaluation :**

Pour évaluer vos compétences, vous serez interrogé à chaque session sur vos souvenirs, vos pratiques. Vous mettrez en pratique immédiate la théorie vue auparavant.

Entre les rendez-vous de printemps et ceux d'automne, nous verrons si vos greffes ont fonctionné ou non et vous pourrez recommencer l'apprentissage par la pratique si cela n'est pas acquis.

Pour évaluer les savoirs de cette formation, nous vous proposerons en fin d'année un quizz. Les résultats de cette évaluation vous seront remis et en suivra un échange autour de questions qui seraient restées en suspens.

*** Suivi de l'action / Sanction :**

Nous signerons une fiche de présence journalière et une attestation de fin de stage vous sera remise si vous avez été assidu-e.

*** Bilans :**

En fin de stage, nous vous demanderons de remplir un bilan écrit pour recueillir vos ressentis (bilan à chaud). Nous échangerons aussi à l'oral, tout au long de l'année. Enfin, j'enverrai un questionnaire quelques mois après la formation, pour savoir ce que vous avez intégré à votre projet ou/et votre jardin (bilan à froid). Tout ceci afin de nous aider à faire évoluer la formation pour plus de satisfaction des stagiaires.

*** Passerelles et débouchés possibles :**

- **Pour les horticulteurs et les pépiniéristes (installés ou en formation) :** acquérir les bases du métier, le rythme de la saisonnalité, les différentes facettes du métier. Vous pourrez créer des animations autour de nouvelles connaissances des arbres, savoir sensibiliser le public à une plus large diversité des espèces de fruits ainsi qu'à la conservation des variétés anciennes. Vous aurez les bases pour approfondir de votre côté la taille des fruitiers avant de proposer vos services pour entretenir, tailler et greffer dans les jardins publics ou privés.

- **Pour les agriculteurs :** le monde des arbres fruitiers vous ouvrira les portes de nouvelles productions complémentaires (pour vos paniers AMAP par exemple, ou vos confitures pour agrémenter vos yaourts...), tout à la fois originales et traditionnelles, diversifier sa proposition de vente ou de restauration à la ferme en valorisant les fruits locaux, proposer des ateliers à la ferme sur de nouvelles thématiques, améliorer la vie de la ferme par la plantation de fruitiers, de haies brise-vent, etc.

- **Pour le grand public :** pourquoi ne pas vous lancer dans la production de fruits maintenant que vous avez acquis les compétences pour créer un verger productif ?! Confitures, vinaigres, chutneys, jus, fruits secs, cuirs de fruits, sirops, etc. Les débouchés sont multiples !

*** Responsable de la formation :**

Sophie Dodelin

Aux herbes ! Le Buisson 73340 Le Noyer

04 79 52 90 31

Avec Lionel Giorgis, nous assurons toutes les étapes de la formation. Lionel est un professionnel qui s'engage à respecter les critères de la certification Qualiopi, pour assurer ainsi la qualité de ses compétences et de son sérieux.

*** Le mot des formateurs :**

- Sophie Dodelin (CV sur demande) :

"En parallèle de la cuisine depuis 1998, j'ai exercé de nombreux métiers. La cuisine est toujours restée ! C'est pour moi, la meilleure façon de mettre en lien les gens et de les sensibiliser à la qualité de leur environnement à travers ce qu'ils mangent. J'ai été diplômée du bac pro "cuisinier du terroir" à l'AFRAT en 2009.

Intéressée par les plantes, je me suis formée à l'ethnobotanique pendant 3 ans auprès de [François Couplan](http://www.couplan.com) (www.couplan.com) et avec l'association Calenduline (<https://calenduline.jimdo.com/>). Ces formations ont changé mon appréhension du monde vivant et depuis, une passion pour la vie végétale et le lien que l'humain entretient avec son environnement ne m'a plus quittée.

Depuis 2016, je développe et expérimente un jardin de légumes, fruits, fleurs comestibles, légumineuses, plantes aromatiques, dans le souci d'une recherche d'harmonie entre la spontanéité de la nature et la production alimentaire. Cela complète mes connaissances du monde culinaire et agricole."

- Lionel Giorgis (CV sur demande) :

« Passionné par le monde végétal, je suis pépiniériste d'arbres fruitiers depuis 2015, au sein de la pépinière Sylve & Fruit dans le Trièves (www.sylvefruit.fr). Nous y produisons des fruitiers variés adaptés à l'altitude.

Depuis 10 ans, j'ai plaisir à transmettre l'art de la greffe, et j'ai petit à petit étoffé mon offre de formation au fil de mes expériences sur le terrain. Je propose aussi via mon activité Petit Arbre (www.petitarbre.fr), de la greffe chez les particuliers et les professionnels, ainsi que de la taille et de la plantation de végétaux. »