

Module n° 3
Diversifier les productions :
les variétés anciennes

Date : **le 25 janvier 2010**

13 h 30- 18 h 30

Lieu : **Mairie de Roumengoux** (7 km de Mirepoix vers Limoux)

Intervenants : **Xan ESTEVECORENA**, de l'association XAPATA accompagné d'une agricultrice.

Contenu : Comment relancer une production et assurer des débouchés économiques suffisants avec des anciennes variétés de fruits : l'exemple réussi des cerises basques au travers du GIE «Cerise d'Itxassou/Itsasu» sera présenté par l'association XAPATA à l'origine de ce projet, afin de cerner les avantages et les difficultés d'une telle filière.

Module n° 4
Diversifier les débouchés économiques :
commercialiser des produits certifiés
Agriculture Biologique

Date : **18 février 2010**

13 h 30- 18 h 30

Lieu : **Mairie de Roumengoux** (7 km de Mirepoix vers Limoux)

Intervenants : **Eole Bonneault** de Nature et Progrès Aude.

Contenu : La demande en produits issus de l'Agriculture Biologique est en constante augmentation et dépasse de loin l'offre des producteurs locaux; des filières commerciales apparaissent ou s'organisent. Lors de cette formation, il sera possible de découvrir et de comprendre les débouchés économiques en circuits courts : vente directe classique et système de paniers de produits AB (AMAP et sociétés de livraisons de produits AB), restauration hors domicile (avec l'augmentation de la demande de la part des cantines scolaires), petits et moyens supermarchés : caractéristiques et perspectives de chaque filière, quelle est la demande locale (quelles écoles, supermarchés etc. recherchent de tels produits en Ariège et Aude), quels produits faut-il fournir et quel retour peut attendre un producteur. Intérêt de créer des groupements d'achat, de producteurs, de mettre en commun les outils.

Inscription obligatoire pour chaque module
à l'aide du bulletin ci-joint – merci

L'association ATOUT FRUIT,
pour la sauvegarde du patrimoine fruitier traditionnel,
organise une formation professionnelle



PROGRAMME de FORMATION

Diversification des pratiques culturelles,
des produits et de la commercialisation
en arboriculture fruitière.

AUTOMNE-HIVER 2009-2010

Seconde session

Coût de la formation :

- Gratuit pour les agriculteurs cotisant au VIVEA (y compris cotisants solidaires)
- 25 €/module pour les adhérents d'ATOUT FRUIT
- 50 €/module pour les autres personnes ou organismes

Contact :

Association ATOUT FRUIT
BP 70136
1 Chemin de la Mestrise
09500 MIREPOIX
tél 05 61 60 18 95
ou 06 31 91 68 53
claude.fressonnet@laposte.net
vdumeunier@yahoo.com
site : www.atoutfruit.fr

Journées formation professionnelle : Diversification des pratiques culturelles, des produits et de la commercialisation en arboriculture fruitière.

ATOUT FRUIT est une association dont le but est l'étude, la sauvegarde, la valorisation du patrimoine fruitier sur le territoire du bassin versant de l'Hers, haut et moyen.

Le patrimoine fruitier de chaque région de France est très divers et ne ressemble pas aux quelques variétés commercialisées dans la grande distribution. Les arboriculteurs sont confrontés à des pressions sur les prix dans le cas de ces variétés très communes. Ils cherchent donc plus de valeur ajoutée devant le peu de rentabilité obtenue même en développant une maîtrise technique et en réalisant des rendements importants.

Atout Fruit a mis en place, pour la seconde année, un programme de formations de novembre 2009 à février 2010 à l'adresse des agriculteurs.

Le premier objectif est de leur présenter des témoignages, des références, des informations portant sur la culture d'anciennes variétés, leur type de maturité, leur utilisation, leur conservation, leur commercialisation. Le but est de leur permettre de prendre une décision d'investir ou non dans cette nouvelle voie.

Lors de ces formations, seront aussi évoquées d'autres voies de commercialisation et de valorisations agro-alimentaires à partir de fruits afin de permettre aux arboriculteurs de diversifier leurs débouchés en dehors des grands circuits traditionnels (technique, réglementation, commercialisation...) et de s'adapter aux évolutions économiques de la filière.

Atout Fruit souhaite enfin confronter les méthodes qu'un arboriculteur peut employer pour traiter un problème dans la conduite de son verger. Des formations seront proposées pour traiter d'un sujet technique précis en comparant les solutions présentées par l'agriculture conventionnelle, intégrée et biologique.

Objectif général de l'action de formation :

Acquisition de connaissances pour pouvoir diversifier les pratiques culturelles, les produits et la commercialisation en arboriculture, faire évoluer les agriculteurs dans leurs pratiques pour s'adapter à l'environnement technique et économique.

Confrontation de différentes méthodes dont l'agriculture biologique. Découvrir les variétés anciennes, relevant de la sauvegarde de la biodiversité mais aussi possible facteur de pérennisation de l'exploitation dans un environnement concurrentiel important.

Module n° 1 Diversifier les pratiques culturelles : La taille des arbres fruitiers

Date : **19 novembre 2009**

9h 30 à 12 h et de 13 h à 17 h 30

Lieu : **Rodome** (pays de Sault, 27 km à l'ouest de Quillan)

Rendez vous à la mairie pour l'exposé en salle du matin, déjeuner sur place (repas -végétarien- de 10 euros par personne pour les volontaires) et l'après midi, intervention sur des vergers situés sur le territoire de la commune

Intervenant : **Jean-Marie Lespinasse** spécialiste des arbres fruitiers, qui a œuvré à l'INRA de Bordeaux de 1962 à 2000 – en collaboration avec les Jardins de la Haute Vallée à Couiza.

Contenu : permettre de se former ou de revoir des techniques de taille, en respectant l'architecture de l'arbre, et en visant, notamment, le développement d'une production économiquement viable. Quelles sont les conséquences de ces tailles en Agriculture Biologique ? Exposé en salle à l'aide de diaporama et suite de l'intervention en verger.

Module n° 2 Diversifier la valorisation agro alimentaire des fruits : La production de cidre

Date : **10 décembre 2009**

Durée : 5 h ; 13h 30- 18 h 30

Lieu : quartier Baby, village d'Aynat

09400 **BEDEILHAC ET AYNAT** (19 km sud de Foix)

Intervenants **M. Bernard Defaut**, association ASINAT, producteur de cidre à Aynat. La formation se déroulera dans son atelier de production.

Contenu : produire du cidre : technique (matériel et investissements nécessaires, type de pommes et de variétés), réglementation et débouchés économiques (types de clientèle, vente de ce produit). Visite de l'atelier de ce producteur.

**Inscription obligatoire pour chaque module
à l'aide du bulletin ci-joint - merci**