

Module Trufficulture

🎓 Formation qualifiante en présentiel

du 29 janvier au 2 février 2024



OBJECTIFS

Produire et valoriser des truffes.

Compétences visées :

- savoir mettre en valeur le champignon par une bonne connaissance historique et biologique
- assurer une production de truffes par un environnement favorable à son développement
- assurer la commercialisation d'un produit à haute valeur ajoutée

RÉFÉRENCES

- FORMACODE : 21037

📍 **LIEU :** Locaux du CFPPA, visites : truffières, pépinières

🕒 **DURÉE & RYTHME :**
35 heures

Du lundi au vendredi
8h30-12h00 13h30-17h00

📅 **PROCHAINE SESSION :**

- Du 29 janvier au 2 février 2024

👤 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Salariés·ées
- Exploitants·tes agricoles
- Autres publics

✅ **PREREQUIS :** aucun

100 % de satisfaction (2023)

CONTENU DE LA FORMATION

Biologie et écologie de la truffe

- généralités sur les champignons et classification simplifiée
- cycle biologique de *Tuber Mélanosporum* et exigences
- les principales espèces de truffes, caractéristiques et qualités gustatives.

Conduite d'une truffière

- environnement favorable à la truffe (climat, sol, plantes...)
- mise en place d'une truffière (choix de la parcelle, des plants...)
- entretien d'une truffière (Travail du sol, taille, irrigation, amendements...)
- lutte contre les ennemis de la truffe

Techniques de cavage

- méthodes de récolte de la truffe (chien, mouche, cochon...)
- techniques de dressage du chien
- cavage en conditions réelles

Les plants truffiers

- identification des truffes et mycorhizes (microscope et loupe binoculaire)
- techniques de mycorhization, réalisation de plants truffiers

Economie et fiscalité de la truffe

- zones de production dans le monde et en France
- les modes de commercialisation (courtage, marchés...)
- valorisation du produit (transformation, recettes culinaires, conservation)
- la fiscalité et législation liée à la truffe, les syndicats, organisation et rôles

Intervenants·es :

- C. Guillaume-Corbin, trufficulteur, ancien vice-président de la fédération nationale des trufficulteurs
- H. Jardin, trufficulteur, courtier, président du syndicat de producteurs du Tricastin
- D. Froment, trufficulteur
- Ph. Bizeul, directeur du CFPPA de Nyons



RÉFÉRENTS DE LA FORMATION

Philippe BIZEUL, directeur et référent pédagogique
04 75 26 65 90 | philippe.bizeul@educagri.fr

Laetitia TRACOL, référente administrative
04 75 26 65 93 | laetitia.tracol@educagri.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir plus de 18 ans

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Fiche d'inscription à retrouver sur notre site internet :
www.cfppa-nyons.fr

Attendre la confirmation d'inscription avant
d'effectuer des démarches de financement.

COÛT ET FINANCEMENT

- VIVEA (soumis à acceptation) : 630.00€, vérifier votre éligibilité et nous adresser une attestation MSA, si vous êtes en parcours d'installation nous adresser les documents indiqués dans rubrique "Justificatifs à fournir" <https://vivea.fr/chef-dentreprise-agricole/contributeur-installation-en-agriculture-createurs-dentreprise/>
- Personnel : 437.50€, règlement par virement ou par chèque à renvoyer à réception de la confirmation d'inscription
- Autres financements (employeur, Pôle Emploi...) : 437.50€, un devis vous sera adressé avec la confirmation d'inscription
- Non éligible au CPF

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Lors de visites d'exploitations ou d'ateliers vous serez amenés-ées à argumenter les pratiques observées.

Attestation de suivi de formation

MATÉRIELS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Ouvrages spécialisés
- Échantillons de produits

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours en salle
- Travaux de mise en application en sous-groupe
- Travaux de mise pratique chez des trufficulteurs



DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Déplacements à votre charge à prévoir sur les lieux de pratique et les visites.

Prévoir une tenue adaptée au travaux en extérieur.

INFORMATIONS PRATIQUES (hébergement, accessibilité) :

DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET

WWW.CFPPA-NYONS.FR

