



OBJECTIFS

Produire et valoriser des truffes.

Compétences visées :

- savoir valoriser la truffe par une 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 :

28 heures
Du mardi au vendredi
8h30-12h00 13h30-17h00



PUBLICS CONCERNÉS :

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



Groupe de 15 stagiaires
maximum



PREREQUIS : aucun

100 %

de réussite à l'évaluation
(2024)

100 %

de satisfaction (2024)

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

Les plants truffiers

- identification des truffes et mycorhizes (microscope et loupe binoculaire)
- techniques de mycorhization

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

Intervenant :

- 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) : 616.00€, 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 : 420.00€, règlement par virement ou par
chèque à renvoyer à réception de la confirmation
d'inscription
- Autres financements (employeur, France Travail...) :
420.00€, un devis vous sera adressé avec la
confirmation d'inscription
- Non éligible au CPF



Formation ouverte à partir de 10 stagiaires,
le CFPPA se réserve le droit d'annuler la formation
en cas d'effectif insuffisant.

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Évaluation des acquis, lors de visites d'exploitations
ou d'ateliers vous serez amenés-ées à argumenter
les pratiques observées.

Attestation de suivi de formation.

Évaluation de la satisfaction des stagiaires : bilan
écrit en fin de formation.

POURSUITES ET DEBOUCHES

- Activités agricoles
- Entrepreneuriat

Activité visée : mettre en pratique les acquis sur sa truffière

MATÉRIELS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Ouvrages spécialisés
- Échantillons de produits

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours en salle
- Visite de pépinière de plants truffiers, de
truffières et de courtier

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Déplacements à votre charge à prévoir sur les lieux de
pratique et les visites. Du co-voiturage pourra être
organisé.

Prévoir une tenue adaptée aux travaux en extérieur.

INFORMATIONS PRATIQUES (hébergement, accessibilité) :
DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.CFPPA-NYONS.FR

