

CFPPA de Lozère – site de Florac

2 place de l'Ancienne Gare

48400 Florac

Tél : 04 66 65 65 62 mail : cfppa.lozere@educagri.fr

N° de déclaration d'activité : 9148 P021348

N° d'enregistrement QUALIOPI / QUALIFORMAGRI : 13349492 – En vigueur jusqu'au 28/04/2027

Démarrer en production castanécicole

Du 16 avril au 27 juin 2025

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être capable de réaliser un diagnostic pertinent en amont du démarrage de la production castanécicole : Diagnostics agronomique, commercial et territorial.

Connaître la filière et les différentes possibilités pour savoir se positionner sur les filières de commercialisation adaptées à l'exploitant.

Acquérir les compétences techniques et réglementaires autour de la production, la transformation et la commercialisation.

Acquérir les compétences techniques et le savoir-faire pour réaliser un greffage de qualité.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agronome, spécialisés en production végétale

Intervenants professionnels

Châtaigneraie pédagogique

Formation en présentiel 100 %, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : 61 heures

Horaires : 08h30 – 17h

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif : 36 €/heure

Prises en charge possibles / Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié), conjoint-collaborateur, cotisant solidaire : formation éligible à VIVEA
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. **Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans votre Plan de Professionnalisation Personnalisé. Financement CPF à prioriser** lorsque possible.
- Chefs d'entreprise : Fonds d'Assurance Formation

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Agriculteurs disposant d'une surface de châtaigneraie "abandonnée", ou de terrain envisageable pour implantation d'une châtaigneraie, en complément de l'activité actuelle, ou pour se professionnaliser sur les pratiques.

Porteurs de projets d'autres profils ayant objectif d'implantation ou valorisation de châtaigneraie.

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

Démarrer en production castanéicole

PROGRAMME DE LA FORMATION

Module 1 : 4 h

Étude botanique du châtaignier

Étude pédologique des conditions de production castanéicole

Étude de l'influence climatique (localisation châtaigneraie , altitude , orientation ...)

Module 2 : 3h30

Étude agronomique en lien avec la production pour optimiser le rendement et limiter les freins au rendement (maladies ...)

Module 3: 3h30

Étude de la réglementation forestière , du cahier des charges de l'AOP Châtaigne des Cévennes et de la réglementation générale (PLU , arrêtés préfectoraux ...)

Module 4 : 3h30

Étude des principales maladies du châtaignier (Encre , chancre , dépérissement , Cynips ...)

Étude des moyens de lutte mis en œuvre en fonction des maladies ou attaques sanitaires

Module 5 : 3h30

Acquérir les éléments de diagnostic essentiels pour la création de la châtaigneraie

Module 6 : 7h

Mise en application des apports théoriques vus en classe sur l'établissement de diagnostics châtaigneraies

Module 7 : 3h30

Étude de cas dans une ou plusieurs châtaigneraies non entretenues , voire sur terrain à implanter (sans châtaigniers existants)

Module 8 : 6h

Outils et méthodes de planification et plan d'action du travail à réaliser dans la châtaigneraie.

Prise en compte des aléas climatiques dans la planification

Module 9 : 3h

Étude de marché de la commercialisation de la châtaigne et de ses produits dérivés - Présentation des filières , atouts et contraintes.

Module 10 : 3h30

Présentation des règles de commercialisation des produits alimentaires : Châtaignes fraîches, transformées : -

Conditions hygiéniques et sanitaires ,déclarations obligatoires , règles d'étiquetage ..

Module 11 : 6h

Présentation des aides et financements possibles pour la création de châtaigneraie

Échanges sur les éléments clés d'une installation en activité majoritairement ou intégralement castanéiculture

Présentation du cahier des charges de l'AOP Châtaignes des Cévennes

Module 12 : 12 h30

Présentation des éléments essentiels à connaître pour maîtriser la pratique du greffage sur les châtaigniers .

Étude , présentation et démonstration des différents supports et techniques de greffage .

Mise en pratique par les participants des gestes et savoir-faire sur une châtaigneraie pédagogique .

Observation des points clés pour évaluer la réussite des greffons . Étude des interventions correctives lorsque possible.

Module 13 : 1h30

Analyse par les formateurs et intervenants des connaissances acquises par les participants et du niveau de compréhension pour les informations principales. Évaluation par les stagiaires du niveau d'atteinte des objectifs attendus.

Évaluation de la satisfaction, et échanges autour des points forts et pistes d'amélioration

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 02/04/2025