



CFPPA DU GARD

12 avenue Cazeaux
30230 Rodilhan
04 66 20 33 09
cfppa.nimes@educagri.fr
www.epl.nimes.educagri.fr

Référent CFPPA

David JARDIN
david.jardin@educagri.fr

Référent pédagogique

Loïc LOSSOIS
moulinesbouviere@yahoo.fr

Référent handicap

Céline DEVAUX
celine.devaux@educagri.fr

Référente administrative

Sylvie GALDEANO
sylvie.galdeano@educagri.fr
04 66 20 81 30



ARBORICULTURE CONDUITE D'UNE OLIVERAIE

- Du 13 au 17 mars et du 3 au 7 avril 2023
- Du 20 au 31 mars 2023
- Du 17 au 21 avril et du 24 au 28 avril 2023

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser la conduite d'une oliveraie dans sa globalité,
- Maîtriser les différents types de taille,
- Connaître le contexte,
- Maîtriser la fertilisation et l'irrigation spécifiques de l'oléiculture,
- Maîtriser la récolte,
- Maîtriser les bases de la dégustation.

PUBLIC CONCERNÉ et CONDITIONS d'ADMISSION

- Tous publics, femmes-hommes (salariés, demandeurs d'emplois, autres ...).

Conditions particulières d'accès à la formation :

- Après étude du dossier individuel,
- Avoir plus de 18 ans,
- Ne pas avoir de contre indication médicale.

FINANCEMENT ET RÉMUNÉRATION

- Votre formation peut être financée le cadre de votre Compte Personnel de Formation (CPF)
- Par le biais d'une AIF auprès de pôle emploi
- A titre personnel : vous pouvez financer vous-même n'importe quelle formation.

CONTENU DE LA FORMATION

- Présentation de l'olivier (généralités, cycle, principes de croissance, physiologie végétale,
- Taille de formation (pratique),
- Taille de fructification et d'entretien (pratique),
- Taille de régénération (pratique),
- Taille de rénovation (pratique),
- La filière oléicole (monde/UE/France/régions...),
- Les différents acteurs, les réglementations, les principales variétés, plantation,
- Rappel des bases générales : la conduite culturale (fertilisation, irrigation, gestion de l'enherbement et du sol, protection des cultures : stratégie de traitement, raisonner le choix du mode d'intervention),
- La récolte des olives (techniques et choix des matériels),
- Les olives de bouche (dégustation) et autres dérivés des olives
- Initiation à la dégustation des huiles d'olives et présentation orale de la transformation des produits (visite d'un moulin).

LIEU DE LA FORMATION

- CFPPA du GARD, antenne de Rodilhan. et Moulin des Bouviers à Gallician

DURÉE DE LA FORMATION

- 10 jours - 70 heures réparties sur la période de Mars et Avril 2022

CANDIDATURE

- Dossier téléchargeable sur notre site internet : <https://www.epl.nimes.educagri.fr>

RESTAURATION

- En self service, restauration assurée du lundi midi au vendredi midi inclus (hors congés scolaires).

TRANSPORTS

Transports de l'Agglomération Nîmoise,
Réseau TANGO :

<http://www.tangobus.fr>

Réseau régional des transports publics d'Occitanie,
Réseau LIO :

<https://www.laregion.fr/Train-regional-lio>

Train :

En gare de Nîmes, la Gare routière
est très proche de la gare SNCF

