

OCFPPA DE NYONS2 avenue de Venterol 26110 Nyons

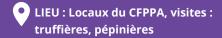
www.levalentin.education/cfppa-nyons

04 75 26 65 90

Cfppa.nyons@educagri.fr



- RÉFÉRENCES
 - FORMACODE: 21037



DURÉE & RYTHME:
28 heures
Du mardi au vendredi
8h30-12h00 13h30-17h00



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



PREREQUIS : aucun





Module Trufficulture



Formation qualifiante en présentiel

du 3 au 6 février 2026

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

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, formateur

Date MAJ: 15/10/2025

RÉFÉRENTS DE LA FORMATION

Isabelle GREGOIRE, référente pédagogique 04 75 26 90 50 | isabelle.gregoire@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 fournir" https://vivea.fr/chefdentreprise-agricole/contributeur-installation-enagriculture-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

Evaluation 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
- Entreprenariat

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 au travaux en extérieur.

INFORMATIONS PRATIQUES (hébergement, accessibilité) : **DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET** http://www.levalentin.education/cfppa-nyons













