



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
- Particuliers
- Autres publics

**Groupe de 15 stagiaires
maximum**

PREREQUIS : avoir plus de 18 ans

95 % de satisfaction (2026)

88 % taux de recommandation
(2026)

**nombre de participants depuis
l'ouverture : 189**

Date MAJ : 15/09/2026

Module Trufficulture

 Formation qualifiante en présentiel

du 2 au 5 février 2027

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

INTERVENANTS

- Hervé Jardin, trufficulteur, courtier, président du syndicat de producteurs du Tricastin
- Damien Froment, trufficulteur
- Philippe Bizeul, formateur
- Professionnels de la filière

RÉFÉRENTS DE LA FORMATION

Il Laurent MEDORI, référent pédagogique
04 75 26 90 50 | isabelle.gregoire@educagri.fr

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

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

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

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.



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

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

