

LA GAZETTE DES VERGERS

Bulletin d'information de l'association Vergers Vivants

sommaire

p 1
Édito de la présidente

p 2
Les vergers de l'emploi
solidaire

p 3
Le Conseil d'Administration

p 4
Agenda

Édito

« Il faut toujours un hiver pour bercer un printemps. »

La saison des pommes couronnée par les couleurs fastueuses de l'automne de 2014 a été un succès : l'abondance des pommes dans nos arbres fétiches, le fonctionnement du pressoir qui a fait couler ce délicieux jus que nous attendions avidement !

Au total, ce sont 7700 kg de pommes qui ont été récoltés dans une quinzaine de vergers par les salariés et les bénévoles de l'association que je remercie du fond du cœur pour leur aide précieuse.

Je remercie également les personnes qui ont pensé à notre association en nous proposant gracieusement leurs fruits, particulièrement abondants cette année.

Arnaud et Loïc ont accueilli pendant 55 jours de pressage, avec professionnalisme, dévouement et gentillesse, quelques 243 clients pour un total de 55 000 litres de jus de pommes produits. Les clients de la Damassine et des futurs marchés nocturnes de l'agglomération seront ravis de retrouver le célèbre jus de pommes de fabrication artisanale et locale !

Outre ses aspects purement arboricoles, l'actualité de notre association est toujours dense et variée.

Depuis février 2014, vous avez sans doute fait la connaissance de Didier qui anime et gère l'espace bar/boutique de la Damassine avec Catherine.

Début juillet, nous avons accueilli William, dans le cadre d'un service civique de neuf mois qui propose des animations pour les

enfants sur le thème de l'environnement. Incontestablement, Didier et William ont témoigné une vraie motivation pour s'engager et agir au bénéfice de notre projet de préservation et de valorisation du patrimoine fruitier.

Puis en septembre, ce fut au tour de Loïc de rejoindre notre structure. Il a su répondre favorablement à tous les critères que nous recherchions pour cet emploi d'ouvrier polyvalent que nous avons lancé en juillet.

Actuellement, l'association développe un projet d'envergure « Les vergers de l'emploi solidaire » qui poursuit des objectifs environnementaux, sociaux et économiques.

En effet, dans un souci de préservation de l'environnement et de retour à l'emploi de populations qui s'en sont éloignées, l'association contacte des propriétaires de vergers de plein champ abandonnés ou délaissés, pour en assurer la gestion et par la suite transformer les fruits et vendre la production. Une convention contractualise cette démarche entre les propriétaires et Vergers Vivants.

Cette première gazette de l'année démontre que les actions et les projets au sein de Vergers Vivants continuent de couler à flots et ce malgré les restrictions financières qui nous contraignent à gérer avec rigueur notre budget.

L'engagement, l'engouement de tous, salariés, administrateurs, adhérents, partenaires associatifs et institutionnels sont la clé d'un avenir optimiste et fructueux.

Cordialement.



VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
23, rue des Aiges
25230 VANDONCOURT

☎ 03 81 37 82 26
✉ contact@vergers-vivants.fr
🌐 www.vergers-vivants.fr

Véronique FIERS PAMART
Présidente

Les Vergers de l'emploi solidaire

Ce projet d'envergure est mis en œuvre par l'association Vergers Vivants depuis l'automne 2014 en Nord-Franche-Comté. Il répond à de vrais besoins sur le territoire : la préservation du patrimoine fruitier et la création d'emplois.



Récolte des bénévoles à Mandeure

Un territoire riche... de vergers

Secteur industriel mais néanmoins rural, le territoire de l'Aire Urbaine Belfort-Montbéliard-Héricourt-Delle révèle la présence d'un grand nombre de vergers traditionnels. En effet, une population de 200 000 arbres minimum est estimée sur l'ensemble de ce vaste territoire. Éléments constitutifs du paysage et réservoirs de biodiversité, ces vergers traditionnels constituent par ailleurs un véritable patrimoine local.

Des vergers « délaissés »

Outre les aspects sociaux, paysagers et environnementaux portés par ces vergers, ceux-ci constituent également une ressource économique sous-exploitée. En effet, ces arbres fruitiers produisent chaque année plusieurs dizaines de tonnes de fruits qui ne sont pas récoltés ! Cette situation s'explique par un désintérêt croissant pour ces parcelles « sans valeur » ainsi que par la perte progressive des savoir-faire en arboriculture fruitière permettant le bon entretien d'un verger.

Une demande grandissante

On observe par ailleurs une volonté grandissante de la part de la population locale de pouvoir accéder à une alimentation saine et de proximité. De plus en plus, les consommateurs souhaitent savoir ce qu'ils

mangent et d'où provient leur alimentation.

Un projet complet

Ainsi, le projet « Vergers de l'Emploi Solidaire » consiste à assurer la récolte de vergers de plein-champ « délaissés » en impliquant des personnes éloignées de l'emploi.

Plusieurs étapes constituent ce projet :

► **Prospection des vergers « délaissés »** : il s'agit de repérer les vergers « délaissés » ou tout du moins ceux dans lesquels la récolte de fruits n'est pas effectuée.

► **Contractualisation avec les propriétaires de vergers** : il s'agit d'officialiser la relation avec les propriétaires de vergers en mettant en place une convention pour s'inscrire dans une démarche de confiance et garantir un aspect durable au projet.

► **Constitution des équipes d'intervention** : il s'agit de mobiliser des personnes éloignées de l'emploi s'inscrivant dans une démarche d'insertion par l'activité professionnelle. Elles sont recrutées et mises à disposition par des structures partenaires spécialisées et encadrées par les salariés ou les bénévoles de Vergers Vivants.

► **Restauration et entretien des vergers pour faciliter la récolte** : il s'agit d'intervenir dans les vergers « délaissés » qui ont fait l'objet d'une convention avec les proprié-

taires. L'intervention demeure légère, uniquement dans un but de faciliter la récolte à venir.

► **Récolte des fruits** : il s'agit d'effectuer le ramassage des fruits tombés au sol ainsi que la cueillette des fruits sur les arbres, en priorité les fruits à pépins.

► **Valorisation des fruits récoltés** : il s'agit de transformer les fruits après leur récolte sous différentes formes : jus, compote, confiture, gelée...

► **Vente des produits valorisés** : il s'agit d'assurer différentes permanences de vente des produits réalisés avec les fruits récoltés dans les vergers « délaissés » dans des lieux de vente réguliers (boutique de la Damasine...) et ponctuels (marchés, manifestations...)

Des partenaires

L'ensemble des structures membres de l'association Vergers Vivants.

Des partenaires techniques « insertion » : Ensemblier DEF1, Travaillons Ensemble, Femmes Actives, Passerelles pour l'Emploi, Héricourt Multi-Service, Intermed, La Banque Alimentaire et ses structures bénéficiaires.

Des partenaires financiers : Fondation de France, Pays de Montbéliard Agglomération, DREAL Franche-Comté, Fondation Yves Rocher, ADEME Franche-Comté.

Un projet qui répond à des besoins

Ce projet « Les vergers de l'Emploi Solidaire » répond donc à différentes problématiques du territoire. Tout d'abord, celle de la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers la valorisation de fruits laissés à l'abandon.

Ensuite, celle de la sauvegarde d'un véritable patrimoine fruitier voué à disparaître par manque d'intérêt et de savoir-faire.

Puis, celle de l'accès pour tous à une alimentation saine de proximité en mettant à la vente des produits récoltés et transformés localement.

Enfin, celle de l'emploi en milieu rural à tra-

L'équipe salariée

vers la consolidation de postes permanents au sein de l'association Vergers Vivants et la création de postes saisonniers.

Un projet qui démarre

Le projet a été lancé à titre expérimental durant l'automne 2014 et cette première expérience est très prometteuse. En effet, 13 propriétaires ont bien voulu nous confier la récolte de leurs vergers dans lesquels salariés et bénévoles de l'association ont pu récolter plus de 7 tonnes de fruits ! Principalement des pommes, ces fruits ont ensuite été transformés en jus au pressoir de la Damassine. Chaque propriétaire s'est vu rétribuer un pourcentage de la production de jus réalisée avec ses fruits.

Durant ce début d'année 2015, des conventions vont être signées avec chacun d'eux et des interventions d'entretien des arbres vont être effectuées si le verger en a besoin.

Un projet qui a besoin de vous

Dans le cadre de ce projet, l'association recherche des vergers « abandonnés ». Aussi, n'hésitez pas à en parler autour de vous et à nous contacter si vous avez un verger à nous confier.

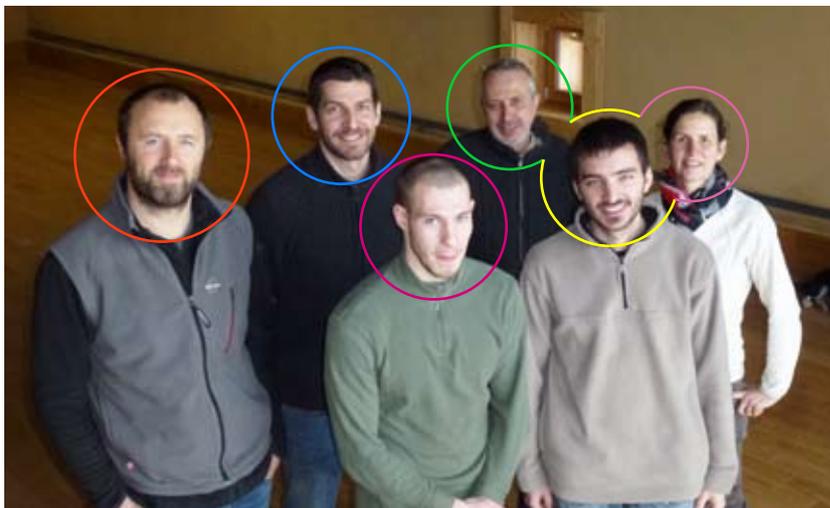
Vous pouvez également nous donner du temps en intervenant dans ce projet en tant que bénévole. A bientôt !

Rénovation de l'atelier mobile



Après 6 années de fonctionnement, l'atelier mobile nécessitait une rénovation importante. Sous l'impulsion de nos formidables adhérents, le plancher bois a été remplacé par des tôles d'aluminium, le moteur du broyeur révisé et quelques retouches de peinture effectuées. Merci à eux !

Déjà mentionné dans l'éditorial de notre Présidente, l'équipe de Vergers Vivants a évolué au cours de l'année 2014. Voici un trombinoscope pour vous aider à visualiser la situation actuelle !



Nicolas LAVANCHY

Il a succédé à Emmanuel à la direction de Vergers Vivants début 2011. Nicolas est chargé de coordonner et développer les projets de l'association. Il assure sa gestion financière, administrative et encadre l'équipe (ce qui n'est pas de tout repos !). Au contact du Conseil d'administration, il anime la vie associative de notre structure.

Catherine ÉTALON

Présente depuis 2010 au sein de l'association, elle occupe la fonction de « chargée d'accueil ». Elle est responsable du bon fonctionnement de l'accueil-bar-boutique de la Damassine. Toujours à l'affût de nouveaux produits, n'hésitez pas à lui indiquer vos trouvailles...

Arnaud CHAILLET

Recruté en 2009, Arnaud est le doyen des salariés actuels. Responsable de la communication, il assure la gestion du pressoir, la production des jus aromatisés, compotes, etc., et depuis le départ d'Olivier, les missions d'arboriculture : entretien des vergers communaux, formation, etc.

Loïc GUIRADO

Benjamin de l'association, Loïc est arrivé au début de la saison de pressage 2014. Vous l'avez peut-être déjà vu à l'atelier même s'il est parfois bien camouflé ! Loïc occupe le poste d'« Ouvrier polyvalent ». Il intervient donc dans toutes les actions de Vergers Vivants qui nécessitent sa participation toujours volontaire (entretien, livraison de jus, étiquetage, etc.)

Didier RICHARD

Arrivé pour la réouverture de la Damassine début 2014, Didier seconde Catherine en tant que « chargé d'accueil ». Ayant déjà travaillé à Vergers Vivants pour l'entretien et la récolte des vergers, il connaît bien nos produits et participe à l'étiquetage des bouteilles de jus, à l'élaboration des compotes, etc.

William JEANGUENIN

William (surnommé parfois Prince, allez savoir pourquoi ?) propose dans le cadre de son service civique, des animations pour les enfants pendant les heures d'ouverture de la Damassine. Volontaire, il facilite le travail de l'équipe au quotidien en proposant son aide. Il achèvera sa mission en mars prochain. L'association espère pouvoir accueillir un(e) nouveau(elle) volontaire à l'avenir.

VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
23, rue des Aiges
25230 VANDONCOURT

☎ 03 81 37 82 26
✉ contact@vergers-vivants.fr
🌐 www.vergers-vivants.fr

Agenda

pour participer,
être informé,
inviter, transmettre...

2015

OUVERTURE DE LA DAMASSINE

Ouverture tous les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés.

Ouverture du mardi au dimanche pendant les vacances scolaires de la zone B.

- ▶ de 14 h à 17 h du 21 février au 30 avril.
- ▶ de 14 h à 19 h du 1er mai au 30 septembre.

« Réouverture de la Damassine ! »

- ▶ Exposition *La nature au fond des yeux* : Photographies grand format de Dominique DELFINO
- ▶ Exposition *Auprès de mon arbre...* : Comment et pourquoi préserver les arbres fruitiers ?

Samedi 21 février de 14h à 18h

▶ 16h : Contes

Des contes merveilleux, tendres, palpitants et drôles racontés par Emmanuelle Filippi-Hahn de la compagnie à la lueur des contes (dès 6 ans - 50 min).

Goûter organisé par Vergers Vivants.

Dimanche 22 février de 14h à 18h

▶ 14h-18h : Rencontre avec des producteurs

Au cours de cet après-midi, vous pourrez rencontrer des producteurs qui vous présenteront le fruit de leur travail.

▶ 14h-18h : atelier enfant « nourrir les oiseaux en hiver ».

▶ 14h30-16h30 : Concours du meilleur jus de pommes de la saison 2014.

Venez partager un moment convivial qui vous permettra de déguster différents jus, de prendre conscience de leur diversité et de vous encourager à améliorer la qualité de votre production.

Sur inscription (03 81 37 82 26).

Vacances scolaires d'hiver

Mini-ateliers d'hiver à la Damassine

Les mardis, mercredis, samedis et dimanches, un animateur accueille les enfants entre 14h et 17h pour un atelier sur le thème des 4 éléments (durée : 30mn env. - sans inscription), gratuit.

ENFANTS

Vendredi 20 mars à partir de 18h

Soirée musicale de la St Patrick

A partir de 18h, un brasseur local sera là pour vous faire déguster sa bière pression. Vous pourrez vous restaurer sur place (morbiflette/salade) pour profiter pleinement de la soirée. A partir de 19h30, la soirée sera animée par le groupe *DCA (D'un Commun Accord)*. N'oubliez pas, comme le veut la tradition, de porter au moins un vêtement de couleur verte !

Vendredi 27 mars à 18h

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Rendez-vous à 18h à la Damassine pour notre Assemblée Générale. Celle-ci sera suivie d'un verre de l'amitié et d'une collation.

Samedi 28 mars de 9h à 12h

Les travaux de printemps au verger ⁽¹⁾

Le printemps demande des interventions particulières pour l'entretien des arbres du verger : plantation, taille, entretien du sol, multiplication fruitière...

Sur inscription. Nombre de places limité. Intervenant : Vergers Vivants

Samedi 26 juin de 9h à 12h

Les travaux d'été au verger ⁽¹⁾

L'été est une saison qui permet des interventions complémentaires à celles de l'hiver : tuteurage, pincements, taille en vert, etc.

Sur inscription. Nombre de places limité. Intervenant : Vergers Vivants.

FORMATIONS à l'arboriculture fruitière

- ▶ Intervenants : Vergers Vivants et Croqueurs de pommes
- ▶ 8h30 à 12h à la Damassine
- ▶ Inscription obligatoire au 03 81 37 82 26 (Nombre de places limité).
- ▶ 12€/demi-journée

Samedi 7 mars

Entretien et restaurer ses vieux arbres fruitiers

Effectuer la taille d'entretien et de restauration des vieux fruitiers

Samedi 21 mars

Conduire des arbres fruitiers palissés

Entretien des formes palissées : palissage, taille fruitière, taille en vert, etc.

Samedi 11 avril

Créer son verger

Concevoir un verger familial et planter des arbres fruitiers.

Samedi 25 avril

La multiplication fruitière

Greffer en fente, en couronne, à l'anglaise, en écusson... et semer, marcotter...

Samedi 20 juin 2015

La santé de mes fruitiers

Reconnaître et lutter contre les principaux ravageurs et maladies des arbres fruitiers de manière écologique.

(1) Animations du programme 1,2,3 nature financées par Pays de Montbéliard Agglomération - Sauf mention contraire, les activités sont gratuites.

Partenaires financiers



Structures membres de VERGERS VIVANTS

Associations et partenaires techniques

- ▶ Les Bouilleurs de crus du Plateau de Blamont
- ▶ Chambre d'agriculture du Doubs
- ▶ Les Croqueurs de pommes - sections Nord Franche-Comté et Doubs
- ▶ DEFI Jardin d'Idées
- ▶ Maison de la nature de Brussey
- ▶ Association de Sauvegarde des Fruitiers de Bavans
- ▶ Société d'histoire naturelle du Pays de Montbéliard
- ▶ Union apicole du Pays de Montbéliard.

Communes

- ▶ Allenjoie
- ▶ Allondans
- ▶ Brognard
- ▶ Dasle
- ▶ Exincourt
- ▶ Grand-Charmont
- ▶ Seloncourt
- ▶ Taillecourt
- ▶ Valentigney
- ▶ Vandoncourt
- ▶ Vieux-Charmont