

LA GAZETTE DES VERGERS

Bulletin d'information de l'association Vergers Vivants

sommaire

p 1
Édito de la présidente

p 2
Gestion de l'atelier de la
Damassine

p 3
L'accueil-bar-boutique
Et de 4 !

p 4
Agenda

Édito

« Depuis des années, nous en rêvions, nous en parlions, nous l'attendions avec impatience » à déclaré Patrice Vernier le 8 octobre dernier.

Et bien, ça y est :

Bienvenue à la DAMASSINE.

L'enthousiasme et l'émotion étaient au rendez-vous lors de son inauguration, évènement majeur de cet automne. Depuis quelques semaines, elle accueille les 4 salariés de Vergers Vivants, dans des bureaux sentant bon le bois, avec vue sur les paysages arborés, le verger aménagé d'aires de jeux, de repos, de panneaux d'informations.



Coupé de ruban à l'inauguration

Et oui : 4 salariés car depuis le 27 septembre, Catherine Étalon est venue renforcer le trio masculin. Elle aménage et gère l'espace bar/boutique/accueil de la maison, confié à notre association par Pays de Montbéliard Agglomération, espaces où les visiteurs pourront se restaurer de produits locaux, acheter des articles de fabrication artisanale ou issus du commerce équitable, recevoir des informations sur la construction et les vocations de cette majestueuse maison désormais lieu emblématique des prises de conscience pour les enjeux environnementaux de demain.

L'association gère également le pressoir qui permet aux particuliers de venir faire presser leurs fruits.

Ce projet est né grâce aux volontés de fervents défenseurs de notre environnement, Croqueurs de Pommes en tête, accompagné et soutenu par les élus, encouragé par l'espérance des hommes et des femmes soucieux du devenir de notre terre.

« Que vive la Damassine pour la planète de demain »

Véronique FIERS PAMART
Présidente



VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
23, rue des Aiges
25230 VANDONCOURT

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

La gestion de l'atelier de la Damassine

Début octobre, Vergers Vivants a été retenu pour le nouveau marché public du Pays de Montbéliard Agglomération « Actions Vergers ». Nous allons ainsi continuer les actions de conseil, sensibilisation, formation, gestion de verger, etc. entreprises depuis plusieurs années. Nouveauté toutefois, le marché comprend la gestion du pressoir de la Damassine. Nous pouvons dorénavant presser les pommes récoltées dans le Pays de Montbéliard à Vandoncourt conformément à nos objectifs associatifs qui privilégient les circuits courts.



Premier jus pressé en présence de la Présidente et du Vice-président et d'Olivier !

Du jus « à façon »

Si le pressoir nous permet de réaliser notre production de jus, il a aussi l'ambition de (re)donner aux propriétaires de verger goût à l'arboriculture.

Ceux-ci peuvent se trouver « débordés » au moment des récoltes par tous ces fruits avec lesquels ils ont déjà réalisé quelques confitures ou compotes, et les laisser dépérir au pied de l'arbre. Le pressoir de la Damassine apporte une alternative intéressante pour transformer d'importantes quantités de fruits. A partir de 100 kg d'apport, le particulier peut faire presser et récupérer le jus de ses fruits (en deçà, il repart avec du jus d'autres fruits).

Selon sa récolte et ses besoins en jus, il a le choix de payer la prestation pour récupérer la totalité du jus produit ou de conserver seulement une partie de la production en échange de la gratuité de la prestation.

Les différentes étapes possibles

- 1 les fruits préalablement lavés et triés par le particulier sont rapidement contrôlés sur une table de tri,
- 2 ils sont broyés puis pressés par une presse à bande,
- 3 stocké dans une cuve « tampon », le jus frais va subir une centrifugation pour éliminer les plus grosses particules et limiter le dépôt,
- 4 le jus est ensuite pasteurisé par un échangeur à plaque électrique et aussitôt embouteillé.

Le jus ainsi produit peut se conserver (à l'abri de la lumière) plusieurs années.

Que l'on paie la prestation financièrement ou en nature, il est toujours sympathique de déguster le jus de ses fruits ou d'offrir à sa famille et ses amis quelques bouteilles de ce divin breuvage.

Les tarifs

Nous proposons trois prestations :

1. Formule complète : lavage, pressage, pasteurisation et embouteillage.

► 1 €/litre ou paiement en nature équivalent à 80% de la production.

2. Formule partielle : lavage, pressage, pasteurisation, embouteillage (bouteilles fournies par le particulier).

► 0,60 €/litre ou paiement en nature équivalent à 80% de la production.

3. Formule minimum : Lavage, pressage

► 0,40 €/litre

Participez et bénéficiez d'une réduction* de 0,10 €/litre ou d'un gain de 20% pour le paiement en nature (soit 60% de la production au lieu de 80%).

Pour participer, venez si possible à deux, et obligatoirement équipés de bottes en plastique propres !

*uniquement pour les formules complète et partielle

L'atelier 2011...

Pour cette première saison d'utilisation du pressoir, nous allons principalement valoriser les pommes et coings sous forme de jus. A partir de l'année prochaine, une raffineuse, un mélangeur et les équipements de la cuisine pédagogique nous permettront de valoriser tous les fruits (dont ceux à noyau), sous forme de nectar, coulis, confiture, etc. Ces produits seront en vente à la boutique. Vos recettes originales seront les bienvenues !



L'espace accueil-bar-boutique

L'association est titulaire d'une délégation de service publique du Pays de Montbéliard Agglomération pour gérer l'espace « Accueil Bar Boutique » de la Damassine.

L'ambition de cet espace est de donner envie aux visiteurs de s'intéresser à notre patrimoine, de s'investir dans sa préservation, et bien sûr de revenir !

Un bar « différent »

Ce bar est un lieu de rencontre, d'information, de convivialité. Nous souhaitons faire découvrir des productions artisanales locales provenant de vergers de Franche-Comté, de jardins d'insertion à vocation sociale, des petits producteurs. La majorité de ces productions sont certifiées Agriculture Biologique. Les thés et cafés que nous vous proposons sont issus du commerce équitable (Artisans du Monde et Jardins de Gaïa). Bientôt l'association exploitera une licence IV, vous trouverez alors à la carte un plus large choix de consommations locales : bières, cidres, eaux de vie, etc.

Quand boutique rime avec éthique

Local, artisanal, équitable, respect de l'environnement sont les maîtres mots de cet espace boutique. Notre volonté est de valoriser les productions des vergers, des ruchers et des petits producteurs de Franche-Comté et de nos proches



voisins. Nous souhaitons aussi promouvoir la protection de l'environnement, la préservation de notre patrimoine rural, l'écohabitat, au moyen d'ouvrages de référence sur le jardin, les fruits, l'énergie, la nature.



D'autres produits viendront prochainement s'ajouter à cette liste : des jeux, nichoirs, abris à insectes, thés aux fruits, etc. N'hésitez pas à venir découvrir la boutique et à nous soumettre vos envies et suggestions !

Heures d'ouverture de la Damassine

Les espaces muséographiques, bar-boutique sont en libre accès du 15 février au 23 décembre :

- de 14h à 18h les mercredis, samedis,
- de 11h à 18h les dimanches et jours fériés,
- les autres jours de la semaine pendant les vacances scolaires (zone B) de 14h à 18h.



Un important besoin de bénévoles

Cette nouvelle action menée par l'association nécessite beaucoup de présence. Initialement, 2 mi-temps étaient prévus pour assurer sa réalisation. Faute d'aide à l'emploi cette fin d'année, nous n'avons pu engager que Catherine (voir ci-dessous). Dans l'attente de jours meilleurs, Emmanuel et Arnaud épauleront Catherine.

Bénévoles, adhérents de Vergers Vivants ou de ses associations membres, cet espace est aussi le votre. Si vous avez envie de tenir le comptoir, de partager votre passion pour les vergers, de faire découvrir une recette, etc. nous serons heureux de recevoir votre aide.

Et de 4 ! Vergers vivants a recruté



Depuis quelques semaines, Catherine ÉTALON a rejoint l'équipe salariale de l'association. C'est pour sa formation et ses multiples expériences en commerce que Catherine a été recrutée comme Chargée d'accueil et de promotion du patrimoine fruitier.

Elle a passé avec succès son «baptême du feu» au cours de la journée portes ouvertes de la Damassine. N'hésitez pas à venir faire sa connaissance autour d'un verre au bar de la Damassine !



VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
23, rue des Aiges
25230 VANDONCOURT

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

Agenda⁽¹⁾

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

2010

Samedi 13 novembre

Atelier cuisine « Quand la pomme donne la pêche ! »

Mousse, cocktails, cookies, compotes, thés... il existe plusieurs façons de cuisiner les fruits et d'utiliser au mieux leurs qualités diététiques.

Dominique Debrosse, naturopathe, vous propose des recettes alliant énergie et vitalité.

Rendez-vous : 14h à la Damassine. Inscription obligatoire. Participation de 4,50 € /personne.

SEMAINE DE LA BIODIVERSITÉ du 21 au 27 novembre

Inscription obligatoire au 03 81 37 82 26 pour tous les événements !

Dimanche 21 novembre

Dictée : la biodiversité au verger

La diversité du vivant est grande. Pour bien la décrire, il faut bien l'écrire.

En cette année de la biodiversité, nous vous proposons donc de mettre à l'épreuve vos connaissances. Des écolots seront remis aux 3 meilleurs.

2 catégories : juniors (12 à 16 ans) et seniors (>16 ans). Matériel fourni.

Rendez-vous à 14h à la Damassine.

Mardi 23 novembre

Film/débat « Les abeilles, indicateurs de la biodiversité ? »

Projection du film de Daniel Auclair : Les

abeilles, miel ou déconfiture ? Ce film de trente minutes (primé au festival de Ménigoute et à Dompierre) sera suivi d'un débat animé par l'Union apicole du Pays de Montbéliard.

Rendez-vous : 20h30 à la Damassine.

Mercredi 24 novembre

Atelier pour les petits : construction de nichoirs à oiseaux

Encadré par un animateur du CPIE de Brussey, vous allez construire des nichoirs pour accueillir les oiseaux. Ce seront ensuite des postes d'observation pour suivre l'envolée des jeunes. Perceuses, visseuses, clous et marteaux sont au programme et fournis par nos soins. Rendez-vous à 14h à la Damassine.

Pour les grands, infos sur les refuges LPO

La biodiversité, c'est aussi dans mon jardin, sur mon balcon ou à ma fenêtre. La Ligue pour la Protection des Oiseaux vous présente les « refuges LPO », démarche d'accompagnement des propriétaires pour les aider à concevoir ou gérer leurs jardins de façon écologique. Rendez-vous à 14h à la Damassine.

Table-ronde pour les associations et les propriétaires de vergers

État des lieux et propositions pour accompagner les propriétaires de vergers à la gestion écologique de leurs fruitiers. Rendez-vous à 17h à la Damassine.

Jeudi 25 novembre

Conférence « Quand la diversité est dans le gène, il y a du plaisir ! »

Parole de Croqueurs, les gènes ont du goût, sinon à quoi bon se décarcasser pour sauvegarder toutes nos variétés de fruits ?

Mais au fait, une variété, c'est quoi au

juste ? Et quelles sont leurs intérêts ? Leurs enjeux ?

Il nous faudra bien déguster plusieurs produits pour alimenter nos neurones et en discuter avec d'éminents et gourmands spécialistes

Intervenants : Arnaud Mouly, Enseignant chercheur à l'université de Franche-Comté, Croqueurs de pommes.

Rendez-vous à 20h30 à la Damassine.

Samedi 27 novembre

Chantier « Restaurer un verger »*

Les vergers vieillissent et s'enfrichent... Alors, pour clore activement cette semaine de la biodiversité, Vergers vivants vous propose de participer à un chantier de restauration d'un verger abandonné.

Il y en aura pour tous les goûts et tous les niveaux : débroussaillage, abattage, taille, plantation...

Une mise en pratique de la gestion écologique d'un site et l'occasion de revenir sur les trucs et astuces pour concilier production fruitière et maintien de la biodiversité.

Prévoir un repas tiré du sac (les grillades seront fournies !). Rendez-vous à 9h30 au cimetière d'Etupes (après la mairie).

NOUVELLE COMMANDE DE FRUITIERS

Comme chaque année, nous organisons une commande de fruitiers. Choisissez dans le catalogue (téléchargeable sur notre site ou à disposition dans nos locaux) la ou les variétés qui vous séduisent et envoyez-nous votre bon de commande avant le 22/11. Sur le secteur du Pays de Montbéliard, bénéficiez en zone non constructible d'un aide de 65% de la communauté d'agglomération.

(1) Animations du programme 1,2,3 nature financées par Pays de Montbéliard Agglomération

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 ► DEFJ Jardin d'Idées
► ESAT d'Etalans ► LEGTA de Valdoie ► 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.

Communauté de communes

► du Pays sous Vosgien

Communes

► Allenjoie ► Allondans ► Auxelles-Haut ► Badevel
► Bart ► Brognard ► Courcelles-lès-Montbéliard
► Dasle ► Exincourt ► Feschés-le-Châtel ► Grand-Charmont ► Hérimoncourt ► Mathay ► Nommay
► Seloncourt ► Sochaux ► Taillecourt ► Valentigney ► Vandoncourt ► Vieux-Charmont ► Voujeaucourt