



LA GAZETTE DES VERGERS

Bulletin d'information de l'association Vergers Vivants

sommaire

p 1

Édito de la présidente

p 2

Entretien avec G. Monnot

p3

Bilan de la saison de pres-
sage et de l'accueil à la
Damassine

p 4

Agenda

Edito

Septembre/Décembre 2010 :
une fin d'année dense placée
sous le signe de la nouveauté,
la découverte et l'innovation.

Avec l'ouverture du bar et de la boutique de la Damassine et l'arrivée de Catherine Etalon qui gère cet espace, la mise en fonctionnement du pressoir dont la gestion a été confiée à Vergers Vivants par le Pays de Montbéliard Agglomération, le recrutement d'un nouveau directeur, il est vrai que cette fin d'année nous a apporté dans sa hotte «du pain sur la planche» !

La fermeture hivernale de la Damassine nous a permis d'accueillir, dans les meilleures conditions possibles me semble-t-il, Nicolas Lavanchy, qui succède désormais à Emmanuel Riat.



Réflexion sur les prochaines animations

Les réunions furent aussi nombreuses pour concocter un programme d'animations diversifiées, qui nous l'espérons, assouviront les attentes des petits et des grands et permettront par leur côté ludique et original, à les sensibiliser à la préservation et au respect de leur planète.

Etre citoyen, c'est aussi être éco-citoyen, optimiste, ambitieux et passionné pour l'avenir de tous, sur notre Terre.

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

Entretien avec Gérald Monnot

Depuis 4 ans, Gérald MONNOT et sa famille ont confié la gestion de leur verger à l'association. Ils ont signé avec Vergers Vivants une convention d'une durée de 5 ans. L'association conserve 80% de la récolte de pommes pour en faire du jus. L'entretien est pris en charge par la vente de ce jus et par le soutien de Pays de Montbéliard Agglomération dans le cadre du programme « Action Vergers ».



Monsieur Monnot dans le verger conventionné à Allenjoie

Pourquoi avoir confié la gestion de votre verger à Vergers Vivants ?

GM. « Si je ne l'avais pas confié à Vergers Vivants, je ne m'en serais jamais occupé. Ma sœur, mon frère et moi si nous n'étions pas passés par Vergers Vivants, les arbres seraient presque tous morts aujourd'hui. Après avoir vu un article dans Puissance 29, je suis allé à une réunion à Allenjoie. Olivier a expliqué que Vergers Vivants pouvait intervenir dans les vergers en zone non constructible, non clôturés. C'était parfait, c'était moi. J'ai pris rendez-vous avec lui et nous avons envisagé une convention d'entretien. Compte tenu des travaux, malgré la prise en charge de PMA* de 70%, il restait près de 1000 € à régler. Nous avons finalement opté par une convention de mise à disposition. Vergers Vivants récupère 80% de la production. Je prends quelques fruits avant leur récolte et j'ai eu cette année du jus de pommes venant de l'association. »

Quels travaux ont été entrepris ces quatre dernières années ?

GM. « Les premières années, il y a eu un gros travail d'élagage sur les arbres. Le verger n'était plus entretenu, aucun nouvel arbre n'avait été planté. Certains vieux

arbres ont été laissés pour voir ce qu'ils allaient donner. Certains ont été conservés, d'autres supprimés. Un travail de plantation a donc été effectué. J'ai choisi dans le catalogue fruitier parmi les anciennes variétés. On a pu panacher avec différentes espèces, pommiers, pruniers, cerisiers... Nous devons être à plus d'une dizaine d'arbres replantés. Avec les aides sur le prix des arbres**, c'est intéressant. Avec Olivier, on se retrouve de temps en temps pour faire le point sur les travaux à effectuer, voir ce que l'on peut replanter. »

Pourquoi tenez-vous à entretenir votre verger ?

GM. « C'est un verger familial que l'on a envie de garder, c'est sentimental. On a le verger à trois, avec ma sœur et mon frère. Cela permet aussi d'avoir des fruits. En redonnant de la vigueur aux vieux arbres, cela a permis de récolter des pommes, des prunes et des mirabelles. Quand les nouveaux arbres auront poussé, nous pourrons aussi récolter des cerises. C'est super d'avoir des fruits comme ça. »

* Pays de Montbéliard Agglomération
** dans le cadre d'Action Vergers de PMA*

2 types de convention

► Les conditions

Pour bénéficier de ces prestations, il faut posséder un verger de plein champ ou de couronne, en zone non constructible et situé sur le territoire du Pays de Montbéliard.

► Les conventions

Nous proposons 2 types de convention :

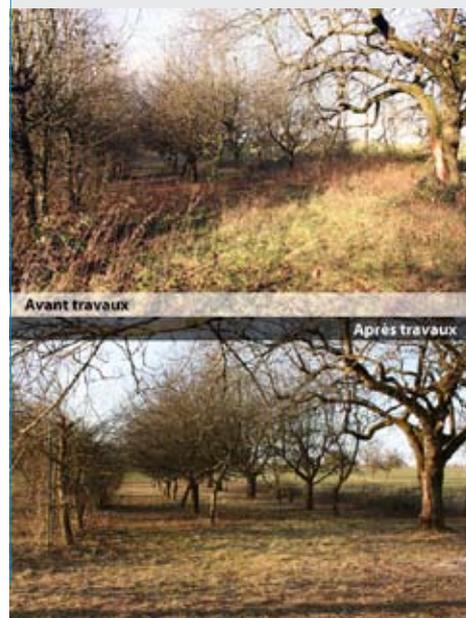
► La convention de mise à disposition :

Le propriétaire confie la gestion de son verger à l'association pour 5 ans. Le coût des interventions est pris en charge par un financement de PMA* et par la valorisation de 80 à 100 % de la récolte par l'association. Vergers Vivants cède au propriétaire l'équivalent de 0 à 20 % de la récolte, effectuée en fruits ou produits dérivés.

A ce jour : **33 propriétaires** nous ont fait confiance pour gérer au total **18 hectares** de vergers.

► La convention d'entretien :

Le propriétaire reste gestionnaire de son verger et sollicite l'association pour des conseils et la réalisation d'interventions dans son verger (ex. taille, plantation, etc.). Chaque sollicitation fait l'objet d'un devis soumis à l'acceptation du bénéficiaire. Celui-ci contribuera au financement des différentes interventions à hauteur de 35 % minimum, 65% étant pris en charge par le PMA*.



Exemple d'un verger conventionné avant et après travaux.

Nos débuts à la Damassine

Déjà deux mois et demi que nous gérons l'atelier et l'accueil de la Damassine, c'est l'heure du premier bilan !

L'atelier, une saison mi-figue, mi-raisin.

Cette année, au pays de Montbéliard, la récolte n'a pas été abondante et le pressoir de la Damassine n'a ouvert ses portes qu'à partir du 10 octobre 2010, date à laquelle les pommes précoces sont déjà passées.

Ceci explique une production de jus relativement faible. Dans nos vergers en convention, nous avons récolté 7 fois moins de fruits qu'en 2009.

21 personnes ont tout de même apporté leurs fruits à la Damassine.

D'un point de vue qualitatif, hormis quelques détails liés à l'ouverture de l'atelier, le matériel mis à disposition par PMA s'est révélé performant.

Les particuliers qui ont participé à la production de leur jus ont été surpris par la rapidité du processus et particulièrement satisfaits de récupérer le jus de leurs fruits.

Pour la prochaine saison de pressage, nous espérons être équipés d'un convoyeur pour évacuer les déchets de la pommée et d'une remplisseuse à Bag-In-Box (outre de jus rétractable de 3 à 10 litres munie d'un robinet et rangée dans un carton), ceci pour proposer de nouveaux conditionnements à nos clients et minimiser nos besoins de stockage. En effet, nos volumes de stockage, lors d'une année abondante en fruits, risquent de se révéler insuffisants.



L'accueil-bar-boutique

Pour notre première saison hivernale, nous avons pu constater que de nombreux habitants du village et des alentours ont préféré boudier la folie des centres commerciaux pour venir faire leurs achats de Noël dans la boutique. Ils ont pu ainsi faire connaître nos productions locales. Ainsi, des jouets solaires du Jura ont été expédiés au Japon, d'autres à Toulouse, un carton de confitures a été livré dans le sud de la France, des bières artisanales en Allemagne... Les chocolats à la damassine ont aussi eu beaucoup de succès. Certains ont préféré offrir un prunier ou un pommier !

Par la suite, la diffusion par France 3 de l'émission « Ça ne manque pas d'air » tournée à la Damassine en direct le vendredi soir a permis de faire découvrir le bâtiment à de nouvelles personnes qui ont afflué le week-end des 7 et 8 janvier.

Nous vous donnons rendez-vous à partir du 19 février pour découvrir toutes les nouveautés proposées !

Ces débuts en chiffres

Atelier

21 particuliers nous ont apporté leurs fruits.

1/3 a participé à la production.

6,5 tonnes de pommes ont été transformées en jus.

Plus de **3600 litres** de jus produits.

4,5 tonnes ont été récoltées dans les vergers conventionnés ou dans des vergers de particuliers qui nous ont fait don de leurs fruits (merci à eux).

Environ **1 heure** pour faire **150 litres** de jus de pomme.

Accueil-Bar-Boutique

Environ **4000** entrées le week-end des portes ouvertes.

1113 entrées entre le 13 octobre et le 23 décembre, soit une moyenne de **27** personnes par jour d'ouverture.

Nicolas remplace Emmanuel

Depuis le 12 janvier, Nicolas LAVANCHY est arrivé à Vergers Vivants. Il remplace Emmanuel RIAT au poste de Directeur. Emmanuel, salarié depuis 2006, a souhaité laisser sa place pour vivre de nouvelles aventures. Merci à toi Emmanuel pour avoir développé notre association avec passion et enthousiasme.



Nicolas, pourquoi as-tu postulé à Vergers Vivants ?

« Après un parcours professionnel de plusieurs années dans l'éducation à l'environnement, j'ai trouvé séduisant de me confronter à la thématique des vergers. Sensible à leur disparition progressive, les vergers constituent pour moi des espaces riches en termes de patrimoine fruitier et de biodiversité dont la préservation est indispensable.

Il s'agit, de plus, d'espaces dont les références sensorielles me sont nombreuses : l'explosion en bouche d'une cerise bien mûre, le parfum délicat d'une pomme cueillie sur l'arbre, la respiration lourde de la pâte de coing dans la casserole, l'aperçu furtif de la chevêche en vol...

En postulant, il m'a semblé que je pourrais mêler activité professionnelle et défense de ces valeurs. »

Arrivé depuis quelques jours, quelles sont tes premières impressions ?

« Depuis mon arrivée, j'ai découvert une équipe de salariés et de bénévoles très accueillante dont l'implication dans le projet associatif est grandement stimulante pour un nouvel arrivant comme moi ! »

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...

2011

PERMANENCES CONSEIL

Pour répondre à toutes vos questions (ou presque !) sur l'arboriculture ou les vergers de manière plus générale, les **Croqueurs de Pommes** tiennent une permanence à la **Damassine de 14h à 16h les samedis 5/03, 19/03, 2/04, 16/04, 7/05, 25/05, 4/06, 18/06, 2/07, 16/07**. Inutile de prendre RDV, vous serez les bienvenus.

Samedi 19 février RÉOUVERTURE DE LA DAMASSINE

Le mercredi et samedi de 14h à 18h.
Le Dimanche de 11h à 18h.
Tous les jours des vacances scolaires de la zone B de 14h à 18h.

Vendredi 18 mars

Fêtons la Saint Patrick (18-20h)

A l'occasion de la St Patrick, venez déguster une bière pression locale et profitez d'un duo de musiciens de jazz manouche.

Samedi 19 mars

Démonstration « taille de formation et d'entretien des jeunes arbres »⁽¹⁾

Dans la conduite d'un verger, les opérations de taille sur les jeunes sujets sont primordiales pour structurer l'arbre. Les principales techniques et des conseils vous seront donnés lors de cet atelier démonstratif.

Rendez-vous : 9h00 au verger de sauvegarde de Grand-Charmont (rue des Jonchets). Organisateur : Croqueurs de Pommes.

Samedi 19 mars

« Mon verger ne sera jamais un golf ! »⁽²⁾

L'entretien d'un verger est nécessaire pour assurer sa pérennité. Ce chantier permettra aux gestionnaires de modifier leur perception du « propre » afin de les inciter à laisser des niches écologiques qui favoriseront la biodiversité et

donc l'équilibre prédateurs / auxiliaires au sein du verger. Rendez-vous à 9h à la Damassine.

Vendredi 25 mars

Conférence sur les orchidées

A 20h30, Jean-Claude VADAM nous présentera ces magnifiques plantes qui fascinent par la beauté de leurs fleurs et par son étonnante histoire.

Samedi 26 mars

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Rendez-vous à 14h30 à la Damassine pour notre Assemblée Générale. Celle-ci sera suivie d'un verre de l'amitié.

Samedi 16 avril

Démonstration de greffage⁽¹⁾

Choisir une variété, vouloir la conserver : c'est possible par le biais du greffage. Découverte des principes de cette technique et démonstration sur les jeunes plants.

Rendez-vous : 9h au verger de sauvegarde de Grand-Charmont (rue des Jonchets). Organisateur : Croqueurs de Pommes.

JeuDi 21 avril

Préparons Pâques

Deux ateliers organisés à la Damassine :
► Fabrication de bougies sur le thème de Pâques pour les enfants (3 €)
► Déco art floral pour les adultes (4,50 €)

Inscription au 03 81 37 82 26.

Dimanche 24 avril

Rallye des oeufs de Pâques

Partez à la recherche des gourmandises de pâques dans un verger à proximité de la Damassine.

Inscription au 03 81 37 82 26, 3€/enfant.

Vendredi 13 mai

Conférence « débiter en apiculture »⁽²⁾

Cette soirée vous présentera tout ce qu'il faut savoir pour se lancer dans l'élevage des abeilles et la production de miel : aspect réglementaire, matériel, organisation, charge d'activité

Rendez-vous à 20h30 à Bavans. Intervenants : Union Apicole du Pays de Montbéliard.

Drôle d'histoire...

Que fait une prune qui veut se faire belle ?
Elle se fait des quetsches !

ET ENCORE A LA DAMASSINE...⁽¹⁾

(Renseignements au 03 81 37 78 30)



Samedi 26 mars ► Visite guidée/mini conférence sur « La Damassine » sous l'angle de l'éco-construction. RDV à 10h30.

Samedi 16 avril ► « Reconnaître les traces et indices d'animaux ». RDV à 9h30. ► Atelier « cuisiner l'ail des ours et le tussilage ». RDV à 10h30. Inscription au 03 81 94 45 60. Payant.

Vendredi 22 avril ► Conférence « Faites pousser une ferme près de chez vous ! ». RDV à 20h30.

Samedi 23 avril ► Atelier Jardin « Réussissez tous vos semis ». RDV à 20h30. Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60. Payant.

Dimanche 24 Avril ► Atelier « initiation à la vannerie en osier ». RDV à 8h30. Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60. Payant.

Vendredi 29 avril ► Conférence « Les pesticides et le monde qui va avec ». RDV à 20h30.

Samedi 30 avril ► Visite guidée/mini conférence sur « La Damassine » sous l'angle de l'éco-construction. RDV à 10h30.

Vendredi 6 mai ► Conférence « Le dés-herbage des terrasses et des allées ». RDV à 20h30.

Samedi 7 mai ► Atelier « teintures naturelles ». RDV à 9h30. Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60. Payant.

(1) Animations du programme 1,2,3 nature financées par Pays de Montbéliard Agglomération (2) Animations des Rendez-vous Nature financées par le Conseil Régional de Franche-Comté.

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 Fruitières 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
- Feschel-le-Châtel
- Grand-Charmont
- Hérimoncourt
- Mathay
- Nommay
- Seloncourt
- Sochaux
- Taillecourt
- Valentigney
- Vandoncourt
- Vieux-Charmont
- Voujeaucourt