

LA GAZETTE DES VERGERS

Bulletin d'information de l'association Vergers Vivants

« Pour que vivent les fruits d'hier dans les vergers de demain. »

Telle a été la devise de Vergers Vivants à sa création en 2006.

Qu'en est-il de cet espoir aujourd'hui ?

Le changement climatique est une préoccupation majeure qui n'a pas d'effets que sur les températures ou la météo, mais également sur les arbres fruitiers qui doivent s'adapter à cette évolution rapide et de grande ampleur. Nous ne mesurons pas encore toutes les conséquences pour les êtres vivants mais nous constatons depuis quelques années des pertes importantes de production de fruits et pire encore, la mort des arbres.

L'association Vergers Vivants est forcément inquiète et préoccupée par ce constat alarmant.

En 2021, les descentes fortes de températures en avril, aussi bien au niveau du sol que dans l'air ont entraîné des épisodes dévastateurs pour les fruitiers qui n'ont pas pu faire face à de telles gelées après des températures quasiment estivales fin

février. Ces gelées printanières ont été fatales et ont occasionné beaucoup de pertes.

Conséquences : 3700 kg de pommes récoltées et 9300 litres de jus de pommes. Heureusement les 82 000 litres de jus de pommes en 2020 dont 23 000 pour Vergers Vivants nous ont un peu sauvés pour 2021.

Les épisodes de canicule de l'été 2022, accompagnés de la sécheresse, ont freiné la croissance des fruits, entraîné des chutes de fruits dès le début de l'été, une réduction de leur calibre et de leur qualité. La hausse des températures provoque également une augmentation des maladies des arbres fruitiers liées à la chaleur. De jeunes arbres et/ou de vieux arbres en stress hydrique se sont épuisés et n'ont pas réussi à survivre.

Conséquences : 5 tonnes de pommes récoltées et 17000 litres de jus de pommes. Achat de 24 tonnes de pommes bio en Alsace, soit une dépense de 12000€.

Les fortes températures pouvant se manifester dès le mois de mai et un été jouant les prolongations posent des problèmes incontestables dans

nos vergers. Nous nous posons déjà la question : A quoi va ressembler cette récolte 2023 ?

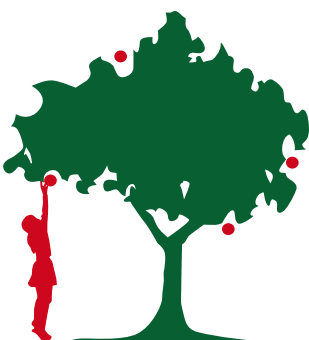
Serons-nous à nouveau contraints d'acheter des pommes en Alsace pour être en capacité d'offrir du jus de pommes tout au long de l'année, ce qui nous oblige à des dépenses importantes et non prévues, comme nous l'avons présenté lors de notre assemblée générale d'avril dernier ?

La trésorerie de l'association est fragile, vulnérable et dépend en grande partie de la production de jus de pommes. La dernière bonne année remonte à 2020, qui a été interrompue par de nouvelles restrictions sanitaires liées à la pandémie.

Nous espérons que l'avenir nous réservera de belles et bonnes surprises pour que le jus de pommes coule à flots lors de la prochaine saison de pressage à la Damassine, moment fort de convivialité, de partage, d'amitié pour Vergers Vivants, la maison des vergers et de la nature, les usagers du pressoir, les adhérents, les bénévoles et les habitants du village de Vandoncourt.

Amicalement.

Véronique FIERs PAMART
Présidente



VERGERS VIVANTS

Association loi 1901
23, rue des Aiges
25230 VANDONCOURT

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

Étude de faisabilité d'une filière de production

Face au constat des nombreux fruits abandonnés aux pieds des arbres, cette étude a pour objectifs d'organiser un réseau d'acteurs et de co-construire un modèle économique pour valoriser le potentiel nourricier de nos vergers traditionnels.



Environ **42 000 arbres fruitiers** de plein-champ d'après les inventaires réalisés entre 2018 et 2020, constitués d'environ 32 % de pruniers, 31 % de cerisiers et 24% de pommiers ainsi que de noyers, poiriers et cognassiers, sont présents sur le Territoire de Pays Montbéliard Agglomération.

Patrimoine paysager, écologique, ces arbres fruitiers constituent également un potentiel nourricier important : la production annuelle théorique est de 470 tonnes de prunes, 683 tonnes de cerises, 1 086 tonnes de pommes, 89 tonnes de noix, 174 tonnes de poires et 12 tonnes de coings (estimation basée sur les inventaires *Vergers Vivants*).

Mais très peu d'arbres sont entretenus, renouvelés et récoltés par les propriétaires et/ou locataires. Cela constitue **une importante perte alimentaire ainsi qu'une ressource économique sous-exploitée**.

Aussi, une étude de faisabilité d'une filière de production issue des vergers traditionnels présents sur le territoire de Pays Montbéliard Agglomération est engagée. L'objectif est de **redonner une valeur économique et sociale** à cet élément du paysage, en initiant une dynamique de réappropriation par les habitants et les acteurs du territoire au

travers d'un questionnaire sur les possibilités de récolte et de transformation. A partir du constat de la perte alimentaire, ce projet vise à tisser des liens entre les différents acteurs pour **étudier la faisabilité de la mise en place d'outils collectifs de récolte, de logistique et de transformation**. L'objectif est de co-construire un ou plusieurs modèles économiques d'exploitation et de transformation de ce potentiel nourricier.

Le projet s'appuie sur une approche méthodologique participative basée sur la **concertation et la construction collective** où chacun trouve sa place pour forger des actions communes. Élément constitutif du paysage du Pays de Montbéliard Agglomération, les vergers peuvent attirer les attentions de tout un chacun qu'il soit directement concerné ou non : agriculteurs, propriétaires terriens, citoyens, acteurs du monde du social et élus.

Pour cela, différents outils d'intelligence collective seront mobilisés tout au long de la démarche. Le but est de créer un effet d'entraînement et ainsi pouvoir envisager diverses actions de valorisation en mobilisant la ressource fruitière dans sa globalité. En effet, le potentiel nourricier du territoire doit être activé par des acteurs issus de mondes différents où chacun peut à son niveau y trouver des intérêts : diversification et nouvelles activités économiques, autoconsom-

mation/auto transformation, valorisation du territoire et de ses paysages, préservation et amélioration de la biodiversité.

Pour mener à bien le projet, 3 phases successives de travail ont été identifiées :

► **Mobilisation des forces** vives qui visera dans un premier temps à attirer les attentions des différentes parties prenantes et à repérer les forces vives sur lesquelles s'appuyer pour avancer vers la construction de visions prospectives. Cette phase, essentielle, permettra aussi d'identifier plus finement les points de blocage ainsi que les leviers pouvant être activés.

► **Conception d'actions** qui débutera par des temps créatifs visant à capter les envies et rêves de chacun-e. Ces visions seront le carburant pour imaginer des propositions concrètes et aboutir à des visions prospectives et modèles socio-économiques innovants. Cette phase aboutira à une analyse de faisabilité sous le prisme du développement durable où seront présentés différents modèles de valorisation des vergers du territoire.

► **Formalisation d'un plan d'actions** pour transformer les productions et propositions de modèle en un plan d'actions réalistes et réalisables (temporalité, financement, partage...). Cette phase sera aussi l'occasion de poser les premières fondations tant partenariales que financières de la mise en action.

Ce projet, **d'une durée de 3 ans**, s'inscrit volontairement sur un temps long. En effet,

Projet financé par :





la mobilisation et la mise en œuvre de démarche visant la co-construction ne se décrète pas et constitue un travail de longue haleine. Ce temps est nécessaire pour permettre aux différentes équipes de s'approprier les démarches, d'être force de propositions et d'actions.

Le projet porté par **Vergers Vivants** associe 5 autres structures aux compétences complémentaires : **In'Terre ActiV**, association accompagnant notamment la mobilisation et la participation sur différents projets en utilisant des méthodes d'intelligence collective, avec un appui du **Living Lab territorial pour la transition écologique (LTTE)**, **Pays de Montbéliard Agglomération** qui a identifié la valorisation des vergers traditionnels comme projet à engager dans le cadre son *Projet Alimentaire Territorial (PAT)*, la **Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs & Territoire de Belfort** co-porteur du PAT du Pays Montbéliard Agglomération et la **Fondation Rurale Interjurassienne** qui apporte son expérience de valorisation économique des vergers traditionnels en Suisse.

Et concrètement depuis le lancement du projet nous avons notamment réalisé différents temps d'échanges :

- ▶ des temps de travail de l'équipe projet associant les structures précitées et qui ont pour but de **formaliser concrètement les contours du projet**,

- ▶ des **ateliers participatifs** avec les habitants pour informer sur le projet afin d'entraîner les volontaires à s'investir et y contribuer (en devenant des relais du projet sur le terrain et entraîner ainsi de nouvelles personnes à participer aux futurs ateliers et événements qui vont marquer les avancées et la vie du projet). Ces derniers ont réuni un peu plus de 30 personnes et nous ont montré un réel en-

gouement autour de la thématique !

- ▶ un temps fort marquant le passage de la phase de mobilisation à la phase de conception des actions. Cet événement a eu lieu le 2 novembre. Il a été l'occasion de se rencontrer pour mieux se connaître, de montrer la diversité d'actions existantes sur notre territoire en lien avec les vergers et de partager des expériences inspirantes sur les vergers.

A venir...

Les propositions d'actions issues de la journée de février vont être analysées. Leur faisabilité économique va être étudiée selon plusieurs outils et méthodes (CANVAS – SWOT – Etudes sensibles) en recherchant également des informations complémentaires par des enquêtes et rencontres d'acteurs. Certaines actions vont être expérimentées à petite échelle dans un premier temps, telle que la récolte de vergers par des associations d'aide alimentaire.

Vous souhaitez contribuer à cette réflexion ? Contactez In'Terre ActiV (interactiv@ecomail.fr) ou Vergers Vivants (contact@vergers-vivants.fr).

Saison 2022 de récolte et pressage

Le printemps 2022 a connu des gelées tardives dans tout le territoire français. Moins sévères que prévues en Franche-Comté, ces gelées n'ont eu que peu de conséquences dans le Pays de Montbéliard. Nous avons observé une bonne pollinisation des fruitiers et une bonne nouaison. Ainsi, après une année 2021 catastrophique en termes de fruits et donc un phénomène d'alternance limité, nous

avons espéré de bonnes productions, voire très bonnes pour l'année 2022.

La sécheresse qui a débuté dès le printemps a douché les espoirs de récoltes opulentes. 10 des 12 mois de l'année sont déficitaires en pluviométrie. 2022 a connu la 2ème plus longue période de sécheresse des sols de son histoire.

Les prunes, les poires et les pommes ont été fortement touchées par le manque d'eau. Ces fruits sont de petits calibres, ils tombent avant d'avoir atteint leur maturité et leur conservation est rendue très difficile par les fortes températures automnales.

Les récoltes, organisées par Sylvain RICHARD, ont été limitées : **5300 kg** de pommes. La saison au pressoir est très décevante : **22 000 litres** produits avec les pommes des usagers, **2 600 litres** issus de nos récoltes.

Pour pallier cette faible production, nous avons été contraints de commander des pommes certifiées *Agriculture Biologique* en Alsace. Nous avons ainsi produit **12 800 litres** supplémentaires bénéficiant bien sûr d'un étiquetage spécifique faisant mention de l'origine des fruits.

Au total, nous avons donc produit **37 400 litres**.

A noter les problèmes d'approvisionnement et de tarif pour les contenants en verre liés au conflit en Ukraine.

L'association a étrenné une nouvelle remplisseuse pour conditionner les cubis (*Bag In Box*) qui garantit un remplissage optimal des poches et permet un travail plus rapide. Une amélioration a également été apportée au pasteurisateur pour ralentir l'encrassement de la machine.

Croisons les doigts pour avoir une production 2023 plus importante et plus clémente pour les finances de l'association !

L'équipe salariée...

Du mouvement dans l'équipe des salariés ! **Aude Auriou**, Chargée d'arboriculture et de transformation fruitière, a rompu son contrat en mai 2022 pour de nouvelles aventures agricoles. Elle a été remplacée par **Alexis BOURLIER** qui a pris son poste en août 2022.

Amandine CAMOZZI a quitté le poste de Chargé(e) d'accueil en mai de cette année et a rejoint l'Office de Tourisme de Montbéliard.

Sylvain RICHARD, responsable de l'accueil-bar-boutique, remplaçant de **Françoise VAUTHIER**, quittera ses fonctions en juin. Il sera remplacé par **Catherine MAVON**, nous lui souhaitons la bienvenue.

Le verger pédagogique

L'équipe de bénévoles, emmenée par Jicé Baverel, poursuit son investissement dans le verger de l'association : entretien de la spirale aromatique, plantation dans les bacs potagers, remplacement d'un bac abîmé, etc.



Bénévoles et salariés en plein tressage de l'osier !

A noter la construction d'une cabane en saule vivant pour le plus grand plaisir des enfants !

2023

Agenda

Vendredi 7 juillet de 18 h à 20h

Plantes aromatiques au service des arbres fruitiers*

Les plantes aromatiques ont, au cours de leur évolution, développé de nombreux principes actifs pour se défendre. Ces plantes très odorantes intéressent le cuisinier pour agrémenter ses plats mais aussi l'arboriculteur pour élaborer des préparations naturelles insecticides, fongicides, stimulantes, répulsives, etc.

Venez découvrir la spirale aromatique, une méthode originale pour les cultiver et échanger sur les usages de certaines plantes.

Nombre de places limité. Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60 (OT). Rendez-vous à la Damassine.



Samedi 16 septembre de 8h30 à 11h45

Formation : Les fruits

Contenus : Composition des fruits, maturité, conservation, risques microbiologiques, initiation à la pomologie.

Déroulement : Apports théoriques. Mesures de sucre, pH, etc.

Documentation fournie.

Coût 12 € pour les adhérents.

Inscription obligatoire à Vergers Vivants.

Samedi 30 septembre de 8h30 à 11h45

Formation : Initiation à la distillation

Contenus : Principe de la distillation, préparation et traitement des moûts, stockage des récipients, distillation fractionnée, finition et stockage des eaux de vie.

Déroulement : Apports théoriques. Préparation d'un tonneau. Documentation fournie.

Coût 12 € pour les adhérents.

Inscription obligatoire à Vergers Vivants.



Samedi 30 septembre

Atelier

Jus de pommes « Made in chez nous »*

Le jus de pommes n'est jamais aussi bon qu'à la sortie du presseur ! Récoltez en famille quelques kilos de pommes dans le verger et aidez-nous à les presser. Prévoir 2 bouteilles à remplir pour faire déguster votre nectar à la maison.

Rendez-vous de 14 h 30 à 16 h au verger communal de Grand-Charmont (allée des vergers)



* animations inscrites au programme « 1 2 3 Nature ! » de PMA.

Partenaires financiers



Structures membres de VERGERS VIVANTS

Associations et partenaires techniques

► les Bouilleurs de cru du Plateau de Blamont
 ► Chambre interdépartementale d'Agriculture 25-90
 ► les Croqueurs de pommes - sections Doubs et Piémont sud Alsace
 ► Fédération des Chasseurs du Doubs
 ► Maison de la nature de Brussey
 ► Sauvegarde des Fruitières de Bavans
 ► Société d'Arboriculture de Bure
 ► SHNPM
 ► Union Apicole du Pays de Montbéliard.
 ► Vergers de Trémoins
 ► USV.

Communes

► Allenjoie
 ► Allondans
 ► Badevel
 ► Bart
 ► Brognard
 ► Courcelles-lès-Montbéliard
 ► Dasle
 ► Exincourt
 ► Feschel-le-Châtel
 ► Grand-Charmont
 ► Hérimoncourt
 ► Mandeure
 ► Mathay
 ► Nommay
 ► Présentvillers
 ► Roche-lès-Blamont
 ► Seloncourt
 ► Sochaux
 ► Taillecourt
 ► Valentigney
 ► Vandoncourt
 ► Vieux-Charmont
 ► Voujeaucourt.