



LA GAZETTE DES VERGERS

Bulletin d'information de l'association Vergers Vivants

« Des vergers pour l'avenir : 20 ans de racines. »

Cette année 2026 marque le **vingtième anniversaire de Vergers Vivants** qui continue de cultiver ses missions sur du long terme : préserver et transmettre nos variétés fruitières locales, la biodiversité, la résilience de notre territoire. C'est un acte d'engagement pour l'avenir en sauvegardant le passé pour préparer le futur.

Je remercie chaleureusement nos partenaires institutionnels, associatifs, techniques, nos adhérents, qui s'engagent et contribuent aux côtés des salariés et administrateurs à la sauvegarde d'un patrimoine génétique unique.

Ce sont vingt années de proximité pendant lesquelles nous sommes devenus l'interlocuteur des communes et des particuliers, transformant chaque conseil, chaque action en **un acte de préservation durable**.

Cependant, depuis quelques années, nous constatons que ce n'est pas aisé de préserver ce patrimoine.

Les effets du changement climatique, tels que les épisodes de gelées tardives, la sécheresse estivale, les averses de grêle, nous ont été préjudiciables en 2021, 2022, 2023 avec de très faibles productions de fruits, impactant fortement notre activité de transformation fruitière en automne et **fragilisant notre modèle économique**. Ces difficultés nous obligent à rester lucides et réactifs.

2024 marque une année charnière, je l'espère, avec une production d'un peu plus de 59 000 litres de jus de pommes pour enchaîner en 2025 avec près de 70 000 litres de jus de pommes produits sur 44 journées de fonctionnement. C'est la **troisième meilleure année** de production au pressoir de la Damassine.

Les récoltes dans les vergers sont également des moments importants pour éviter au maximum l'achat de pommes, notre priorité étant de **proposer un jus de pommes le plus local possible** avec des fruits issus directement de notre territoire.

Nous sensibilisons les propriétaires de vergers à mettre à disposition leurs fruits pour transformer un potentiel gaspillage en une **ressource solidaire**. Nous proposerons plusieurs pistes concrètes, dans les semaines à venir, afin d'inciter les propriétaires à ouvrir leurs vergers.

De ce fait, même si nos adhérents sont fidèles, nous devons continuer à attirer d'autres membres pour assurer la pérennité de nos vergers et mobiliser le plus de monde possible en automne lors des récoltes et du pressage. Dans une association locale, les bénévoles sont l'âme de la structure. **Une association n'est donc rien sans ses membres**.

Je tiens à remercier chaleureusement tous les bénévoles sollicités tout au long de l'année : les récoltes, le

pressage, les marchés du soir portés par Pays de Montbéliard Agglomération, l'étiquetage, les travaux dans notre verger pédagogique, la participation aux portes ouvertes et la réouverture de la Damassine qui attirent des centaines de visiteurs, l'organisation des anniversaires enfants, les animations autour du bar/boutique, celles et ceux qui partagent leurs connaissances sans compter sur de nombreux événements.

Le patrimoine fruitier est un trésor vivant mais fragile. Il doit être une « assurance vie » pour **l'avenir de la biodiversité, des variétés patrimoniales, une diversité alimentaire** pour notre santé.

Préserver ce patrimoine grâce aux savoirs de nos anciens qui nous transmettent des techniques de taille, de greffe ou des variétés fruitières anciennes, grâce aux passionnés et aux experts qui apportent leurs savoirs scientifiques, grâce aux propriétaires qui mettent à disposition leurs vergers pour des récoltes, de la formation en arboriculture, est un **enjeu écologique majeur**, indispensable à l'équilibre de la nature.

Continuons donc à nous engager ensemble pour un territoire vivant, pour faire vivre l'intelligence territoriale afin de la transformer en un bien commun au service des générations futures.

Avec toute ma reconnaissance pour ces vingt années d'engagement.

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

DES ÉVOLUTIONS EN 2026

La Damassine, située à Vandoncourt, est une structure emblématique pour la promotion de l'environnement, la biodiversité et les circuits courts dans le Pays de Montbéliard. Centre de découverte, d'animations et de sensibilisation et outil de valorisation des fruits locaux, elle s'impose depuis sa création en 2010 comme un modèle d'équipement éco-responsable et pédagogique, au cœur d'un territoire engagé dans la transition écologique.

L'exploitation de son espace accueil/bar/boutique et la gestion de son pressoir pour la période 2026-2028 viennent de nouveau d'être confiées à Vergers Vivants dans le cadre d'un marché public.



Reconduction du marché public pour l'exploitation de l'espace accueil/bar/boutique et la gestion du Pressoir Damassine

Après un appel d'offres lancé en juin 2025, les propositions de l'association ont fait l'objet de plusieurs tours de négociation, qui ont abouti à la signature du contrat, en décembre, sur la base d'un cahier des charges technique et financier partagé avec Pays de Montbéliard Agglomération.

Parmi les évolutions, l'accueil du public dans le bâtiment est maintenant assuré les après-midis des mercredis, samedis et dimanches hors vacances scolaires, et les après-midis du mercredi au dimanche pendant les vacances scolaires la Damassine étant dorénavant fermée les jours fériés.

Une hausse mesurée de la tarification au pressoir est également prévue. La

rémunération versée par PMA à Vergers Vivants est également augmentée de 41 %.

Le renouvellement s'accompagne d'un dispositif de suivi permettant un réexamen des clauses techniques et financières, pour tenir compte d'évènements qui pourraient entraîner une fermeture du bar-boutique ou une impossibilité d'utiliser le pressoir engendrant ainsi une baisse de recettes pour Vergers Vivants.

Cette reconduction témoigne de la confiance accordée par PMA à Vergers Vivants, pour la qualité de ses prestations antérieures et son implication dans la gestion du site.

Réflexion sur les activités et l'organisation de Vergers Vivants

La négociation de ce marché public, en particulier sur son montant,

n'aurait pu être menée sans pouvoir démontrer à PMA la réalité des coûts engendrés. Engagée depuis 2024, une analyse précise a permis d'affecter les dépenses et le temps consacrés aux multiples activités de l'association ainsi que les ressources financières correspondantes.

Outre la nécessité de vendre les produits et les prestations au juste prix, cette analyse a mis en évidence un coût de fonctionnement un peu trop important au regard du volume d'activités financé.

L'optimisation de nos ressources est donc à rechercher, par la réduction du temps passé sur certaines tâches administratives ainsi que par la simplification et la réorganisation du fonctionnement de certaines activités. Une réflexion sur la mise en place d'un logiciel comptable intégré, permettant de faciliter cette gestion est en cours. Un tel outil, regroupant les données financières et d'activités dans une seule base de données, permettrait l'automatisation des traitements comptables, du suivi et de l'analyse des activités afin de les réorienter si nécessaire.

Cette réflexion, engagée et menée principalement par les trésoriers et le directeur, s'effectue dans une démarche de transparence et de dialogue avec les salariés et les instances de l'association, garantes de la pérennité et de la cohérence des actions menées.

Saison 2025

Pressage

Des 5 dernières années, la meilleure en termes de production fruitière est 2025. Le printemps relativement sec et sans gelée tardive a permis une bonne pollinisation des fleurs et une bonne nouaison. Les arbres, largement arrosés en 2024, n'ont pas connu de stress hydrique important. Ainsi, toutes les conditions ont été réunies pour obtenir des quantités importantes de fruits d'une qualité acceptable.



En 2024, La zone environnante d'Abbevillers était très productive. En 2025, sous l'effet de l'alternance, il y a eu assez peu de fruits contrairement au reste du Pays de Montbéliard.

Nous avons pressé **120 tonnes** de fruits locaux en 2025, 75 tonnes en 2024 et seulement 20 tonnes en 2023.

Nous sommes donc ravis du cru 2025, le pressoir a tourné à plein régime.

Nous avons ainsi produit **69 000 litres** de jus. Nous avons pressé durant **44 jours**, soit en moyenne **1 550 litres par jour**. Le volume racheté aux particuliers est en baisse. Il est passé de 20 % les premières années à 9 % en 2025. Nous avons néanmoins pu stocker dans les réserves de l'association **17 000 litres**.

Quelques chiffres supplémentaires :

- **370** prestations
- Moyenne : **152** litres par usager
- Plus importante prestation : **982 litres**
- Plus petite : **27** litres
- **19** jours de bénévolat
- **94 %** des usagers participent au pressage de leurs fruits

Contenants utilisés :

- **82 %** des bouteilles
- **5 %** des cubis de 3 litres
- **9 %** des cubis de 5 litres
- **4 %** sans contenant fourni (jus frais)
- **61 %** des usagers réutilisent des bouteilles
- **36 %** utilisent des bouteilles neuves
- **6 %** utilisent des cubis

Récoltes

L'équipe active de récolte a ramassé dans les vergers locaux environ **18 tonnes** de pommes. Depuis cette année, nous proposons un service de ramassage. Dans ce cas, les particuliers mettent leurs pommes en sac filet, et, à partir d'une douzaine de sacs, nous passons à leur domicile.



- **10** jours de récoltes
- **3** ramassages à domicile
- **20** bénévoles concernés
- **25** jours de bénévolat
- **1** salarié et **1** service civique présents à chaque récolte.

Cette campagne fruitière s'est donc bien passée : pas de problème technique important, un très bon binôme de salariés à l'écoute des usagers, un service civique en appui aux récoltes et au pressoir, une équipe de récolte présente et efficace, des usagers (pour la plupart) ponctuels au rendez-vous.

Merci aux bénévoles et salariés qui ont su se rendre disponibles pour permettre à l'association de profiter pleinement de cette bonne année fruitière.

Commande groupée de fruitiers

L'arrivée du froid et de la neige devient une constante rare en météorologie.

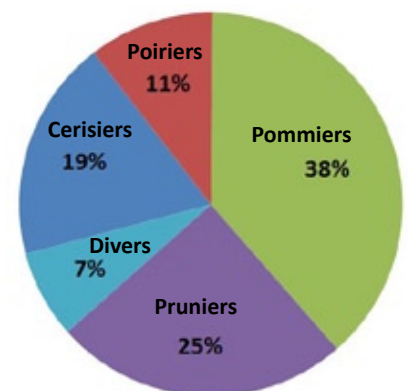
Les températures les plus basses du jeudi et vendredi étaient de -6 °C et -8 °C. Cela nous a contraint à stocker les arbres à l'abri dans les garages de la Damassine.

Un peu de manutention supplémentaire a été nécessaire à la préservation du système racinaire des arbres.

Heureusement, une douzaine de bénévoles ont participé à la préparation des **85 commandes** totalisant **403 végétaux**.

Nous pouvons noter une nette amélioration des pépiniéristes dans la disponibilité des arbres. Ils sont presque parvenus à nous livrer l'entièreté de la commande.

Les 403 arbres se répartissent ainsi :





Chantier de reconstruction de la spirale

Au verger pédagogique

La spirale aromatique mise en place en 2018 dans le verger s'est rapidement déstabilisée. Après de nombreuses réparations de fortune, il a été décidé de la démonter entièrement en avril 2025 pour mieux la reconstruire. Accompagnés par l'association *Murs et coteaux de Belvoir*, il nous a fallu deux journées

de travail pour réhabiliter la spirale. Elle est aujourd'hui nettement plus solide que sa première version. Merci à toutes les personnes ayant participé à ce chantier instructif et à la récupération des pierres nécessaires à la reconstruction. **Le verger sera inauguré le samedi 13 juin à 11h.**

L'équipe salariée...

Émilie DORIN a rejoint l'équipe salariée en septembre et octobre. Elle a épaulé Alexis BOURLIER au pressoir : accueil des usagers, réception des fruits, pressage, etc. Vous avez peut-être croisé Émilie au pressoir cet automne. Merci pour son travail et sa bonne humeur communicative appréciée de tous.

Ewan BLONDELLE, en service civique depuis septembre, participe aux actions de l'association. Déjà très actif aux récoltes et pressage des fruits, il sera à Vergers Vivants jusqu'en juin.



Émilie, Alexis et Ewan au pressoir

Agenda

Samedi 6 juin à 14h30
LES GELÉES RÉUSSIES*

Encore une gelée trop liquide ? Venez à cet atelier pour comprendre la gélification, ce qui la favorise et ce qui freine, le rôle des pectines, etc.

Après la théorie, la pratique, vous réaliserez une gelée à la cuisine pédagogique de la Damassine.

Tarif : 11€20 Sur inscription*.

Rendez-vous à la Damassine.

Vendredi 19 juin à 21h
DÉCOUVERTE DES PAPILLONS DE NUIT DE NOS VERGERS*

En compagnie de l'*Office Pour les Insectes et leur Environnement* et de Vergers Vivants, venez découvrir le monde peu connu des papillons de nuit présents en nombre dans nos vergers. Gratuit, sur inscription*. Rendez-vous à la Damassine.

Samedi 5 septembre à 14h30
TUTTI FRUTTI*

Est-ce que cette pomme est mûre ? Est-ce le moment de la récolter ? Comment la stocker ? Retrouvez-nous à cet atelier pour mieux connaître les fruits : leur conservation, l'éva-

luation de leur maturité, le stockage, etc. Gratuit, sur inscription*
Rendez-vous à la Damassine.

Samedi 19 septembre à 14h30
JUS « MADE IN CHEZ NOUS »

Le jus de pommes n'est jamais aussi bon qu'à la sortie du pressoir !

Récoltez en famille quelques kilos de pommes dans le verger communal de Grand-Charmont et aidez-nous à les presser. Prévoir une bouteille à remplir pour faire déguster votre nectar à la maison.

Gratuit. Sur inscription*:

Rendez-vous au verger communal de Grand-Charmont (allée des vergers).

* animations inscrites au programme « 1 2 3 Nature » de PMA. Inscriptions sur : reservation.agglo-montbeliard.fr



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 ► SHNPM ► Union Apicole du Pays de Montbéliard. ► USV.

Communes

► Allenjoie ► Allondans ► Audincourt ► Badevel ► Beutal ► Blamont ► Brognard ► Dambenois ► Dasle ► Ecot ► Ecurcey ► Etupes ► Exincourt ► Feschelle-Châtel ► Hérimoncourt ► Mandeuve ► Mathay ► Nommay ► Présentevillers ► Roche-lès-Blamont ► Seloncourt ► Sochaux ► Taillecourt ► Thulay ► Valentigney ► Vandoncourt ► Voujeaucourt