

LA GAZETTE DES VERGERS

Bulletin d'information de l'association Vergers Vivants

sommaire

- p 1
Édito de la présidente
- p 2
Le printemps chaud et sec
Nouveau matériel
- p 3
Le Conseil d'Administration
- p 4
Agenda

Édito

En octobre dernier, nous installions nos quartiers au sein de la Damassine. Depuis, nos actions déjà nombreuses et variées, s'y sont fortement étoffées avec l'espace bar/boutique et le pressoir à gérer et à faire vivre.

Lors de l'assemblée générale en mars, j'ai pris plaisir à souhaiter la bienvenue aux personnes présentes dans cette belle maison des vergers, du paysage et de l'énergie.

Dans cette maison accueillante et chaleureuse, les salariés et les membres du conseil d'administration se retrouvent régulièrement pour faire le point sur les actions et les missions de l'association, en cours et à venir.

Cette maison est aussi la vôtre. Les portes vous sont grandement

ouvertes pour vous accueillir même en dehors des ateliers, conférences, expositions.

Récemment, une « commission animations » a vu le jour et nous y avons besoin des idées, des suggestions de toutes les forces vives afin d'enrichir et diversifier nos actions.

Je vous invite donc, bénévoles, adhérents, bonne volontés, à nous rejoindre lors de ces rencontres de travail et de réflexion. Nous avons le souci constant de promouvoir avec fierté et efficacité notre association, mais nous sommes convaincus que rien de ce que nous entreprenons ne serait réalisable sans une vraie collaboration entre nous et vous.

A très bientôt pour de fructueuses rencontres participatives.

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

Le printemps : chaud et sec

Par Olivier BRUNET, Technicien moniteur arboricole



Les vergers de Vandoncourt en fleurs

Tout le monde aura pu le remarquer cette année, le printemps 2011 aura commencé très tôt avec des températures élevées et des précipitations très faibles !

On note par rapport à l'an dernier une avance sur la végétation d'environ 15 jours.

Quelles sont les conséquences sur les végétaux et comment agir de manière adaptée sur ses arbres fruitiers ?

Les conditions climatiques chaudes et sèches ont eu pour effet un développement moindre de maladies fongiques (maladies liées à des champignons, comme la tavelure sur les pommiers ou encore la maladie criblée et la moniliose sur cerisier).

Les fleurs des arbres ont également été épargnées par les gelées.

Aussi, vous l'aurez toutes et tous observé, les arbres fruitiers cette année croulent littéralement sous les fruits !

Fort heureusement, dame nature faisant très bien les choses, tous ces fruits ne resteront pas accrochés à l'arbre. Une grande partie tombera au sol afin de soulager les arbres qui

ne sauraient nourrir tous ces fruits (on parle d'éclaircissage naturel).

Cela ne vous empêchera pas de pratiquer un éclaircissage manuel sur vos arbres.

Celui-ci a pour but d'augmenter le calibre des fruits et de réguler leur développement, d'augmenter la probabilité d'une bonne floraison l'année suivante et de permettre à l'arbre de continuer à développer sa couronne.

Habituellement, on pratique cette intervention lorsque les fruits ont atteint un diamètre d'une petite noix. On conservera par bouquet de fleur sur le pommier deux fruits et un seul sur le poirier.

Les insectes parasites aussi sont en avance, notamment le carpocapse des prunes (27 individus piégés en un seul week end le 02/05/11).

Ce printemps, avez vous pensé à installer des nichoirs à oiseaux et/ou chauve souris dans vos vergers pour limiter les populations d'insectes ravageurs ?

Enfin, pendant cette période sèche, il est important, pour ne pas dire primordial, d'arroser les jeunes arbres.

Nouveau matériel

► Tondo-broyeur

Dans le cadre de l'appel à projet « Interreg Vergers franco-suisse », l'association a bénéficié d'une aide financière pour acquérir un tondo-broyeur. Sous ce nom barbare se cache un porte outil ressemblant à un motoculteur, équipé d'une débroussailleuse à fléaux de 80 cm. Ce nouvel équipement vise à nous faciliter le travail d'entretien du sol dans les vergers en convention. En effet, il permet de broyer la strate herbacée, y compris les ronciers qui y sont fréquents.

Si vous souhaitez une aide ponctuelle dans votre verger pour couper les ronces, vous pouvez passer une convention d'entretien avec l'association.



Si vous aussi souhaitez investir dans du matériel pour la gestion de votre verger, un nouvel appel à projet est lancé jusqu'au 14 octobre. Pour y répondre, il suffit d'avoir un verger sur le Pays de Montbéliard ou sur les Communauté de communes de la Haute Savoie et du Pays sous Vosgien. Seuls les agriculteurs, qui bénéficient déjà d'aide de la PAC, ne peuvent prétendre à ce soutien financier européen. Contactez Arnaud pour plus d'information.

Une nouvelle cerise dans les vergers vivants est née. Haute comme trois pommes (ce qui n'est pas mal pour une cerise !), elle se prénomme Tam. Le grain de pollen a été déposé par Arnaud sur le pistil de Stéphanie. Félicitation aux heureux parents.

Le Conseil d'Administrations

Suite à notre Assemblée générale du 26 mars 2011, le Conseil d'Administration est renouvelé pour un tier. A noter, le départ de Gérard ROUSSEY qui y participait depuis la création de l'association et l'arrivée de Jean-Michel ORSTEIN et de Jocelyne LEMAIRE. Le Bureau quant à lui reste inchangé.

Composition du CA

► Collège des personnes morales publiques :

- Dasle - Michel MUSSOT
- Fesches-le-Châtel - Charles DEMOUGE
- Grand-Charmont - Georges CONTEJEAN
- Seloncourt - Jean-Claude PERROT
- Vandoncourt - Patrice VERNIER
- Vieux-Charmont - Éric JANOSCH

► Collège des personnes morales privées :

- Bouilleurs de crus du Plateau de Blamont - Michelle GEHANT
- Défi - Mehdi MANNA
- Croqueurs de Pommes Franche-Comté Nord - Daniel ETALON
- Société d'Histoire Naturelle du Pays de Montbéliard - Roger GROELL
- Union Apicole du Pays de Montbéliard - Claude QUENOT
- CPIE Vallée de l'Ognon - Caroline RUIZ

► Collège des personnes physiques :

- Alain ASSELIN
- Michèle BOULE
- Rachel DEVILLARD
- Véronique FIERS-PAMART
- Hugues GILBERT
- Georges GUEUTAL
- Georges HABERSTICH
- Jocelyne LEMAIRE
- Judith MAILLARD SALIN
- Jean-Michel ORSTEIN

Le Bureau

Présidente : Véronique FIERS-PAMART

Vice-président : Patrice VERNIER

Trésorier : Georges HABERSTICH

Trésorier adjoint : Georges CONTEJEAN

Secrétaire : Roger GROELL

Secrétaire adjoint : Rachel DEVILLARD

Un peu de poésie dans ce monde de brutes...

Vergers Vivants

Qui a dit que les vergers étaient vivants ?

Peut-être le pic vert

*qui a creusé un trou dans le poirier
ou plutôt la mésange qui s'y est
engouffrée.*

Qui a dit que les vergers étaient vivants ?

*Le hérisson qui s'y est roulé,
Qui s'y frotte s'y pique,*

*Où bien l'essence de tous nos sens,
L'ouïe, la vue, l'odorat, le toucher.*

Qui a dit que les vergers étaient vivants ?

L'essence même de nos vies

*Qui se trouve au cœur des fruits
Qui à dit...*

*Liegeois Claude
quelque part sur
cette étoile*

Claude a participé à la gestion des vergers en convention. Ce travail a inspiré sa passion pour la poésie. Merci à toi Claude pour cet interlude artistique.

Avis de recherche !

Savez-vous reconnaître dans votre verger ces deux larves friandes de pucerons ?

L'adulte de la première est connue de tous, même du bon dieu. Comme ses parents, la larve de coccinelle se nourrit de pucerons, mais en quantité bien plus importante. Plus d'une centaine de pucerons par jour serviront de repas à ces futures coccinelles.



Notre deuxième larve est moins connue, il s'agit du Chrisope, appelé aussi mouche aux yeux d'or.



En effet, cet insecte de 15 millimètres de longueur possède des yeux globuleux jaunes. Adulte, il se nourrit

de nectar, miellat et pollen. La larve nous intéresse particulièrement, elle dévorera plus de 600 pucerons avant de se transformer en chrysalide.



Chrisope adulte

Evidemment, pour observer ses larves et leur laisser le temps d'agir sur des populations de pucerons, il ne faut pas utiliser d'insecticide !.

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, 18/06, 2/07 et 16/07**. Inutile de prendre RDV, vous serez les bienvenus.

OUVERTURE 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.

Samedi 18 juin

Extraction de miel

Venez participer à une démonstration d'extraction de miel des cadres de la ruche et de son conditionnement. Vous serez aux premières loges pour apprécier le travail et goûter la récolte !

Intervenants : Union Apicole du Pays de Montbéliard et Vergers Vivants. RDV : 14h00 à la Damassine.

Après-midi « jeu en bois »

De 14h à 18h, rendez-vous au bar de la Damassine pour découvrir ces jeux et y jouer en famille. Jeux de plateau, jeux anciens, jeux du monde, il y en aura pour tous les goûts ! Activité proposée par Vergers Vivants.

Samedi 2 juillet

« Marché paysan exceptionnel ! »

L'agriculture est un métier, une passion, un savoir-faire, un savoir-être. Il satisfait un besoin premier : se nourrir. Mais comment consommer ?

Programme : Plus de 20 producteurs locaux, légumes et fruits de saison, pain artisanal, farine, fromage fermier, charcuterie, viande, jus de fruits locaux, bière...

Des animations & conférences : pressage de petits fruits, mini marché pour les enfants, témoignage d'un jeune maraîcher, ...

Organisé par le collectif « du Champ à l'assiette ». **Repas et boissons à consommer sur place**. RDV : de 10h00 à 18h00 à la Damassine.

Soirée cinéma en plein air !

A 22h, projection dans le verger pédagogique de la Damassine du film « Une hirondelle a fait le printemps » réalisé par C. Carion. Entrée gratuite.

De **18h30 à 22h**, pour vous faire patienter jusqu'à la tombée de la nuit, vous pouvez profiter d'une petite restauration, d'une animation musicale et du bar exceptionnellement ouvert.

Mercredi 6 juillet

Atelier cuisine : la cerise sur le gâteau !

Réservé aux enfants, le parent accompagnateur étant invité à visiter le bâtiment durant l'activité. Cet atelier donnera toutes les astuces à nos « petits chefs » pour préparer un délicieux clafoutis, de quoi susciter des vocations et régaler les papilles...

Intervenants : Vergers Vivants. Durée 2h.

Durée 1h30. 4,5€ /adulte, 3€/enfants (minimum 6 ans). RDV : 9h30 à la Damassine à Vandoncourt. Inscription obligatoire au 03 81 37 82 26.

Samedi 9 juillet

Distillation : la mise au tonneau

Ensemble, si la période le permet, nous récolterons des cerises et les mettrons dans un tonneau (lui même distillé lors d'une animation au second semestre). L'intérêt est de connaître les différentes techniques pour réussir la mise en fermentation d'un tonneau, étape essentielle pour obtenir une eau de vie de qualité et de bons rendements.

Intervenants : Syndicat des bouilleurs de crus du plateau de Blamont et Vergers Vivants. Inscription obligatoire au 03 81 37 82 26.

RDV : 9h00 à la Damassine.

Mercredi 13 juillet

Atelier cuisine La cerise, soupe ou dessert ?

Vous n'aimez pas la tarte aux concombres, fondez-vous pour la soupe à la cerise ?

Intervenants : Monsieur Chambert (Restaurant la Cachette à Vandoncourt) et Vergers Vivants

Durée 3h. 4,5€/adulte, 3€/enfants (minimum 14 ans). RDV : 14h à la Damassine à Vandoncourt. Inscription obligatoire au 03 81 37 82 26.

Mercredi 20 juillet

Sortie : La faune du verger

Maintenir la biodiversité au verger permet d'optimiser sa gestion. Le 19 mars nous avons favorisé le maintien d'abris dans un verger : allons guetter si ces habitats ont reçu la visite de quelques hôtes !

Intervenants : Société d'Histoire Naturelle du Pays de Montbéliard et Vergers Vivants. RDV : 9h00 à la Damassine.

ET ENCORE A LA DAMASSINE...⁽¹⁾

(Renseignements au 03 81 37 78 30)



Vendredi 17 juin ▶ Conférence : Le blaireau : de l'ombre à la lumière. RDV à 20h30.

Dimanche 19 juin ▶ Coaching naturaliste : Reconnaître facilement 10 oiseaux communs. RDV à 15h.

Mercredi 22 juin ▶ Initiation à la vannerie. RDV à 9h ou 14h. Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60. Payant.

Samedi 25 juin ▶ Visite guidée/mini conférence sur « La Damassine » sous l'angle de l'éco-construction. RDV à 10h30.

(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
- ▶ 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
- ▶ Feschés-le-Châtel
- ▶ Grand-Charmont
- ▶ Hérimoncourt
- ▶ Mathay
- ▶ Nommay
- ▶ Seloncourt
- ▶ Sochaux
- ▶ Taillecourt
- ▶ Valentigney
- ▶ Vandoncourt
- ▶ Vieux-Charmont
- ▶ Voujeaucourt