

# LA GAZETTE DES VERGERS

## Bulletin d'information de l'association Vergers Vivants

### sommaire

p 1  
Édito de la présidente

p 2  
Une production mémorable

p 3  
Nous menons l'enquête  
La benjamine

p 4  
Agenda

### Edito

Avec cette nouvelle année qui commence, j'adresse mes vœux les meilleurs à toutes celles et à tous ceux qui s'associent avec dévouement à notre volonté de sauvegarder notre patrimoine fruitier.

Nos efforts, notre travail au quotidien ont été pleinement récompensés par le soutien et les encouragements de nos partenaires institutionnels et associatifs, de nos adhérents qui se mobilisent de plus en plus lorsque nous les sollicitons.

L'année 2011 fut riche, innovante et prometteuse particulièrement au dernier trimestre avec une saison de pressage intense.

Pendant douze semaines, ce sont 80 tonnes de pommes qui ont été transformées en quelques 45000 litres de jus

par Olivier et Arnaud, secondés par cinq salariés de DÉFI.

Catherine et Anne ont géré avec brio les centaines de demandes de renseignements et prises de rendez-vous pour le pressoir.

Nicolas, pour sa première année de direction a été surpris de l'activité intense de Vergers Vivants et des sollicitations nombreuses et variées. Mais elles démontrent sans aucun doute le bien fondé et l'utilité de notre association et de la Damassine, qui propose entre autres, cet atelier jus de pommes satisfaisant enfin les attentes des propriétaires de fruitiers.

Afin de mieux appréhender la place de l'arboriculture dans la vie des populations jurassiennes, le projet interreg franco-suisse se poursuit avec la mise en place d'une étude ethnobotanique réalisée en partenariat avec Savoirs de Terroirs dont une restitution aura lieu en juin. Une autre action collective et riche de découvertes qui affirme notre volonté de défendre la cause arboricole.

Encore une très belle année 2012 à tous et à ceux qui vous sont chers.

Cordialement vôtre.



Les 4 saisons de Claude Nardin



Véronique FIERS PAMART  
Présidente

### VERGERS VIVANTS

Association loi 1901  
23, rue des Aiges  
25230 VANDONCOURT

☎ 03 81 37 82 26  
✉ [vergers.vivants@orange.fr](mailto:vergers.vivants@orange.fr)  
🌐 [www.vergers-vivants.fr](http://www.vergers-vivants.fr)

## Une production mémorable

Pour notre première saison complète de pressage à la Damassine, l'année 2011 fut exceptionnelle du point de vue de la quantité de fruits produits sur le Pays de Montbéliard. Du 5 septembre au 30 novembre, le pressoir a tourné à plein régime. Dès l'ouverture, la ligne téléphonique de l'association a été prise d'assaut. Récompensés de leur patience, les particuliers ont pu apporter leurs pommes au pressoir, et les volontaires ont participé à l'élaboration du jus de leurs fruits.



Jean-Pierre à l'embouteillage.

Olivier et Arnaud ont alterné chaque semaine entre récolte dans les vergers en convention et gestion du pressoir. Ils ont encadré cinq équipiers de l'ensemble Défi pendant la saison. Corine, Jean-Pierre, Amar, Didier et Salhem ont ainsi contribué au bon déroulement de la saison et à la convivialité qui a régné pendant ces trois mois au pressoir. Nous les en remercions.

### Les apports de pommes

Pendant les premières semaines d'ouverture du pressoir, nous avons constaté beaucoup d'apport de fruits verts. En effet, les pommiers surchargés, ne pouvant alimenter tous leurs fruits, en ont abandonné une partie, tombée prématurément au sol. Ces fruits au sol n'étaient pas mûrs. Nous avons donc dû faire preuve de pédagogie pour que, dans les années à venir, les personnes apportent des pommes à maturité dont le jus sera plus apprécié (*une fiche technique sur la maturité paraîtra prochainement*).

### Une importante production

Pendant les 3 mois d'activité, nous avons produit plus de 45 000 litres, soit en moyenne 750 litres de jus par

jour. Vergers Vivants a reçu les félicitations de Pays de Montbéliard Agglomération pour la bonne gestion de cet équipement communautaire.

### Quelques incidents

Durant la saison, nous avons fait face à quelques imprévus. Les deux pompes du pasteurisateur ont lâché l'une après l'autre. Réparées dans les 24h, les conséquences pour les particuliers ont été limitées. Quelques défauts électriques ont aussi perturbé le bon fonctionnement de l'atelier. Enfin, le nettoyeur haute pression s'est arrêté définitivement l'avant dernier jour de pressage (épuisé ?).

### Un bilan très positif

En dépit des aléas d'une saison de pressage, le bilan est très positif. Les particuliers ont été très satisfaits par la qualité de la prestation et par la rapidité de traitement de leurs pommes. Il faut par exemple une heure et demie pour presser, centrifuger, pasteuriser et mettre en bouteilles 300 kg de pommes (qui rendent un peu plus de 150 litres de jus). Preuve de leur satisfaction, nombre de personnes ont pris un second rendez-

## La saison en chiffres

**45 500** litres de jus produits, soit près de **80 tonnes** de pommes pressées.

**62 jours** d'ouverture effective

Plus de **200 personnes** ont bénéficié de nos prestations.

Quantité de pommes apportées par les particuliers :

- mini : **24 kg**

- maxi : **1,8 tonnes**

**21 tonnes de pommes récoltées** par l'équipe de Vergers Vivants

vous pendant la saison. Globalement, le nombre de réservations à l'atelier démontre bien que cet équipement de la Communauté d'Agglomération répond à un véritable besoin sur le territoire. Le pressoir participe donc pleinement à la préservation du patrimoine fruitier.

### Nouveauté, le cubi ou BIB\*

Depuis cette année, nous proposons à la boutique des \*Bag in Box (littéralement : « un Sac Dans une Boîte ») de 3 et 5 litres. Une fois ouvert, l'ouïe se rétracte dans le carton au fur et à mesure de la consommation. Ainsi le jus, restant à l'abri de l'air, peut être consommé pendant plusieurs semaines. Autre avantage de poids... son poids bien inférieur à celui des bouteilles.



## Nous menons l'enquête !

Dans l'optique de conserver la mémoire des traditions de façon dynamique comme témoins de notre passé mais aussi nécessaires à notre équilibre d'aujourd'hui, la Suisse et la France coopèrent au travers du projet Interreg **Vergers franco-suisses** dédié à la préservation et à la valorisation des vergers traditionnels et du patrimoine fruitier typique de l'Arc jurassien. Une mesure de ce projet consiste à la réalisation d'une enquête ethnobotanique sur cette thématique.

### Savoirs de Terroirs

Les associations Savoirs de Terroirs (Ardèche) et Vergers Vivants se sont associées pour réaliser ce projet. Les enquêtes ethnobotaniques ont été menées sur le terrain par Anaïs Cardineau et Patrick Challaye de Savoirs de Terroirs sous forme de rencontres avec les personnes détentrices de savoirs, d'interviews et de reportages.

### Le travail de terrain

Un travail bibliographique approfondi (analyse de documents ethnologiques, recherche d'archives en lien avec le développement de l'arboriculture, cartographies, etc.) a précédé la série d'enquêtes sur le terrain.

66 personnes ressources ont été identifiées et interviewées sur l'importance et l'histoire de l'arboriculture dans la vie des populations jurassiennes (autochtones et immigrées), sa place dans les traditions locales et son évolution.



À travers cette approche ethnologique de la relation entre les hommes et les fruitiers jurassiens, l'étude devrait permettre une meilleure connaissance des utilisations traditionnelles ou actuelles des produits du verger (fruits et autres), des savoirs et des savoir-faire relatifs à ce patrimoine.



### Les premiers résultats

A ce jour, le travail d'enquête est terminé. Les éléments « bruts » recueillis sont prometteurs. Merci aux personnes qui ont participé à cette enquête, qui ont accepté de partager et transmettre leurs savoirs dans ce domaine qui nous passionne tous, la patrimoine fruitier et qui ont su accueillir Anaïs avec bienveillance.

Un rapport d'étude complet, les photos, sons, vidéos, et un fascicule récapitulatif d'une quinzaine de pages seront remis par Saveurs de terroirs en fin d'étude.

Une **restitution publique** où chaque contributeur à l'enquête sera invité, aura lieu en **juin 2012** à la Damassine.

### Les thématiques abordées pendant les enquêtes :

- l'historique des peuplements de fruitiers
- les systèmes de culture, les techniques de gestion des vergers, le verger dans les économies familiale et agricole
- le droit et la réglementation,
- les liens entre les différentes sociétés et le patrimoine fruitier, le verger et sa place dans la vie communautaire
- la transformation : l'artisanat issu de l'arboriculture et les déchets de transformation
- la valorisation et la conservation : les usages alimentaires, thérapeutiques, tinctoriaux des fruits et autres parties des plantes
- les recettes, les modes de préparation,
- les fruits et autres produits dans l'économie, le commerce, les échanges
- la symbolique et les croyances autour du fruitier
- la terminologie vernaculaire

### La benjamine



Depuis le début de l'été, Anne CHAUBET a rejoint Catherine pour assurer l'accueil du public à la Damassine.

Originaire du Sud-ouest, vous avez peut-être déjà écouté son accent chantant.

Son contrat de 6 mois a été renouvelé en ce début d'année.



### 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

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

2012 Les animations mentionnées par un (\*) sont inscrites au programme 1,2,3 nature de Pays de Montbéliard Agglomération

## Avant le 17 février !

### 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 17/02.

Sur le secteur du Pays de Montbéliard, bénéficiez pour les vergers de plein champ en zone non constructible d'une aide d'environ 65% de Pays de Montbéliard Agglomération.

## Dimanche 26 février (à 12h)

### REOUVERTURE DE LA DAMASSINE

Anne et Catherine auront le plaisir de vous accueillir à nouveau à la boutique de la Damassine. Elles ont préparé tout un rayon de promo (librairie, jeux en bois, thés, confitures, etc...) et une sélection de nouveaux produits. Pour fêter la réouverture, après-midi gourmand : nous vous accueillerons avec un cocktail de fruit offert et vous proposerons de déguster nos crêpes maison aux confitures du Fleuri Potager !

### 12 h : REPAS « PAIPET FIER »

A cette occasion, partageons un repas convivial à la Damassine. Au menu : traditionnel Paipet fier accompagné de salade, fromage et dessert (tarif : 10 € réservation obligatoire au 03 81 37 82 26 avant le 22 février).

## Samedi 17 mars (à partir de 18h)

### Soirée de la Saint Patrick

En musique et autour d'une pinte, participez à cette fête irlandaise au bar de la Damassine. N'oubliez pas, comme le veut la tradition, de porter au moins un vêtement de couleur verte.

Un brasseur local sera là pour vous faire déguster sa bière pression. Un apéritif gourmand sera proposé.

## Samedi 7 avril (9h-12h)

### Atelier «La greffe des arbres fruitiers»\*

En écusson, en couronne ou à l'anglaise, la greffe est un savoir-faire spécifique à l'arboriculture. Voici un temps pour s'initier à la question et en découvrir les enjeux.

Intervenants : Croqueurs de pommes.

RDV à 9h la Damassine.

Tarif : 5€. Inscriptions au 03 81 37 82 26.

## Vendredi 13 avril (18h)

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE VERGERS VIVANTS

L'assemblée générale sera suivie d'un verre de l'amitié. Nous comptons sur votre présence.

## Samedi 14 avril (9h-12h)

### Sortie « maladies et ravageurs des vergers : les bons gestes pour les limiter»\*

Rien de tel qu'une balade dans les vergers pour identifier quelques maladies et ravageurs des fruitiers et pour se rendre compte que l'arbre a de puissants alliés à préserver pour limiter ces ravageurs.

Intervenant : Croqueurs de pommes.

RDV à 9h la Damassine.

Tarif : 5€. Inscriptions au 03 81 37 82 26.

## Vendredi 11 mai (20h)

### Conférence sur la distillation\*

La période des premiers fruits approche,

c'est le moment de réviser la législation, de découvrir différentes techniques et de confronter les pratiques.

Intervenant : Daniel HAESINGER, auteur du Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne.

RDV à 20h la Damassine (entrée libre).

## A venir...

### ► Samedi 21 juin (9h à 12h)

#### Atelier cuisine « Petits fruits rouges pour grandes recettes »\*

### ► Samedi 30 juin (10h à 22h)

#### Marché paysan de la Damassine\*

nombreux stands d'artisans et de producteurs locaux, animations enfants, visites guidées, balades calèche et poney, bal folk.

### ► Samedi 7 juillet (14h à 17h)

#### Atelier cuisine «La cerise dans tous ses états !»\*

Un peu de (agri)culture

## 23, rue des Aiges

Merci à Elise Berthelot du service patrimoine de PMA qui nous a transmis cet extrait de « A propos de lieux-dits montbéliardais relatifs aux arbres et aux forêts » par Georges Bugler, bulletin de la SEM n° 113, 1990 :

« Haie, Aige, Aidge »

De « *haja* », mot que les Francs utilisaient sans doute pour désigner une haie vive, servant de clôture, et dont la descendance s'affirme très variée. Outre le français « haie », des toponymistes ont relevé le poitevin et berrichon : « *age* », le bourguignon « *aige* », etc. Il faut ajouter « *aidges* » du patois montbéliardais, qui peut désigner un bois ou un canton forestier. Voyons quelques lieux dit à :

[...] Vandoncourt : « les grandes es petites Aiges »

## 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'Étalans ► LEGTA de Valdoie ► Maison de la nature de Brussey ► MJC de la petite Hollande ► 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