

# LA GAZETTE DES VERGERS

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

### Edito

« *La valeur de l'équipe n'est pas fonction de l'addition des capacités individuelles, mais de leurs combinaisons dans une complémentarité active.* » Raymond Chappuis, professeur de psychologie sociale

La saison de pressage débutée en septembre avec au total ses 95 tonnes de pommes pressées, soit **51000 litres** de jus produits, l'organisation des 10 ans de l'association pendant tout un week-end d'octobre, les négociations entreprises avec PMA pour l'attribution de la nouvelle DSP pour la gestion du bar-boutique et du pressoir de la Damassine, ont marqué une fin d'année dense et mouvementée.

Environ **80 personnes** ont été mobilisées entre les 19 et 25 octobre pour mettre sur pied un événement majeur, que nous voulions festif, attractif, convivial, fraternel, collaboratif « **VERGERS VIVANTS EN FÊTE** ».

Les articles dans la presse locale, les reportages à France Télévision et sur les ondes de France Inter et France Bleu Belfort/Montbéliard ont porté leurs fruits et ont permis d'accueillir près de **1200 personnes** pendant ce week-end.

Nous avons reçu grand nombre de messages d'encouragements, de félicitations.

Depuis maintenant plus de 10 ans, Vergers Vivants a acquis une notoriété certaine, reconnue et appréciée.

Qu'est-ce qui fait qu'aujourd'hui notre association soit devenue un visage familier au sein de notre agglomération ?

En mars 2006, nous avons voulu que tous les acteurs associatifs, institutionnels, particuliers soient associés à la construction du projet associatif de Vergers Vivants.

Depuis une décennie, la collaboration et la bonne intelligence entre ces différents partenaires sont une nécessité absolue pour permettre à notre association de se développer pleinement et sereinement. Une confiance s'est installée progressivement au fil du temps.

Constituée d'un conseil d'administration de 20 personnes, d'une équipe de 5 salariés, d'un réseau de près de 200 adhérents, Vergers Vivants continue sa croissance avec de temps en temps des petits bobos que essayons de panser au mieux.

Si les dirigeants bénévoles sont les gardiens du projet associatif, ils sont aussi partie prenante de toute fonction opérationnelle, au même titre que les salariés apportent leur professionnalisme et l'expérience du terrain, ils doivent être proches des instances de pilotage.

Le fonctionnement en binôme sur certaines tâches s'avère utile et indispensable

pour faciliter la compréhension mutuelle et gérer les affaires courantes importantes : le directeur/salarié avec la présidente et/ou la trésorière pour les rencontres avec l'expert comptable, le banquier...

Pour que notre association continue à se développer, les dirigeants et les salariés doivent **s'adapter** aux modes de fonctionnement des uns et des autres, savoir aller vers les autres, s'affirmer dans le respect des autres, apprendre de leurs erreurs, être créatifs et force de propositions, faire preuve de motivation face aux missions à accomplir et aux objectifs de solidarité, d'entraide, de communication.

Le **travail d'équipe** est la clé de voûte de la réussite et de la pérennisation de nos actions, de notre association, de nos emplois.

Nous formons une communauté où les décisions sont prises d'un commun accord, où chacun(e) sent qu'il (elle) a son mot à dire, où le climat est agréable et serein.

Quand les membres se sentent concernés, bien informés, écoutés, bien épaulés, ils ont forcément le goût et l'envie de s'engager pleinement dans les actions de l'association.

En ce début d'année, je formule le vœu que tous ensemble nous continuions à **participer collectivement au dynamisme et à l'esprit solidaire et fraternel de notre association** à laquelle nous sommes attachés.

Véronique **FIERS PAMART**  
Présidente

### VERGERS VIVANTS

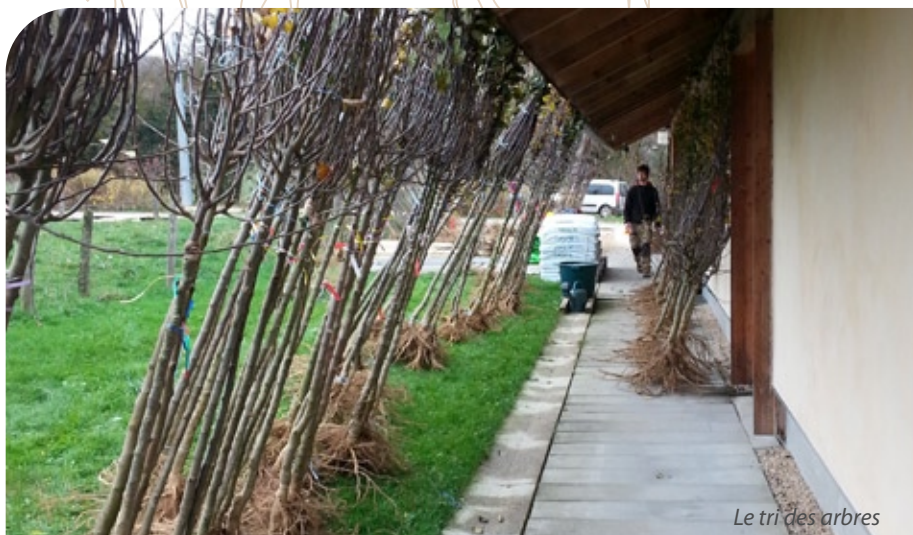
Association loi 1901  
23 rue des Aiges  
25230 VANDONCOURT

Tél. 03 81 37 82 26  
contact@vergers-vivants.fr



# Planter pour préserver...

*La plantation d'un arbre est un acte symbolique fort. Planter, c'est se projeter dans le temps, être confiant dans l'avenir, rendre aux prochaines générations ce que l'on a reçu de nos aïeux, investir dans la nature...*



Si un arbre peut mettre dix ans avant de produire des fruits et peut espérer vivre une 100aine d'années, il n'en demeure pas moins fragile.

Cette fragilité peut être naturelle. La chalarose du frêne par exemple, champignon microscopique originaire d'Asie, décime les population de frênes.

La disparition des vergers tient davantage du désintérêt de leurs propriétaires.

On trouve 13 « rue des cerisiers » ou « rue des vergers » parmi les 29 communes de notre ancienne intercommunalité. L'expansion des villages s'est souvent faite au détriment des vergers situés en couronne de ceux-ci.

Le manque d'intérêt pour des fruits d'une faible valeur économique a également conduit les agriculteurs à supprimer des arbres pour faciliter le travail mécanique des champs.

Entre 2007 et 2011, un inventaire de l'ensemble des vergers situés en zone agricole a été réalisé dans le cadre du programme *action vergers* de PMA.

**34329 arbres fruitiers** ont été ainsi inventoriés. Parmi ceux-ci, on note :

**7 % de jeunes arbres,**  
**26 % d'arbres adultes productifs,**  
**49 % d'arbres productifs anciens,**  
**15 % d'arbres sénescents** (en fin de vie),  
(5 % d'arbres morts.)

**Deux tiers de ces arbres sont donc amenés à disparaître naturellement à moyen terme.**

L'association œuvre à la préservation de ce patrimoine dont il faut rappeler l'importance :

▶ Il participe à l'**identité paysagère** de notre territoire.

▶ Sa **diversité variétale** constitue un héritage biologique de notre histoire agricole dont les chercheurs ont besoin pour notre agriculture moderne.

▶ La présence de vergers permet le **maintien d'habitats** essentiels à la flore et la faune locales. La présence de cavités offre des refuges. Le pollen et les fruits sont des sources alimentaires importantes. Les ensembles de vergers participent avec les haies et friches à un réseau, appelé **corridor écologique**, qui assure des connexions entre des **réservoirs de biodiversité**, offrant aux espèces des conditions favorables à leur déplacement et à l'accomplisse-

ment de leur cycle de vie. Les arbres contribuent aussi à la lutte contre le réchauffement climatique par stockage du CO<sub>2</sub> dans le bois.

▶ Des **fruits d'une qualité exceptionnelle** dont on connaît l'origine et le mode de production. Chaque année, des centaines de personnes viennent au pressoir de la Damassine pour produire leur jus parce qu'il est délicieux, sain, et souvent pressé à partir des arbres greffés par leur grand-père...

Compte tenu de ces éléments, pour préserver notre patrimoine, il est essentiel de planter, de **rajeunir le peuplement** de fruitiers. Depuis 2009, Vergers Vivants, avec l'aide des Croqueurs de pommes, a établi un catalogue fruitier et propose à ses adhérents des commandes d'arbres dont les variétés sont bien adaptées à notre territoire.

Bien sûr, le choix variétal est encore insuffisant au regard du nombre de variétés indétifiées par nos amis pomologues, mais cette action de replantation est fondamentale. Par ailleurs, nous proposons des formations pour apprendre à greffer et à tailler afin d'apporter le savoir-faire nécessaire à la sauvegarde des variétés non commercialisées.

Cet automne, nous avons distribué **313 fruitiers** et **170 porte-greffes**. Depuis 2009, plus de **1900 arbres** ont été plantés via les commandes de l'association.

À Vergers Vivants, planter un arbre est donc un acte militant !



## Saison 2016

**2016** Année moyenne de pommes  
Bonne saison de pressage.

**51 043 litres** de jus produits.

**44 jours** d'ouverture.

**1160 litres/jour** en moyenne.  
environ **100 tonnes** de fruits  
pressées.

**10 tonnes récoltées** pendant  
**24** demi-journées par Françoise et son  
équipe de **19 bénévoles**  
(soit **250 heures**).

**200 heures** de bénévolat au pres-  
soir réalisées par **12 adhérents**.



## Les récoltes

Les débuts furent compliqués. Méconnaissance des vergers, fruits manquant de maturité et surtout un manque crucial de bénévoles. Il fallut faire appel aux familles, aux amis... merci Daniel !

Heureusement, les pluies de fin d'été et les bonnes volontés ont permis des récoltes abondantes : 10 tonnes pour 24 demi-journées de travail !

De plus, outre l'ambiance sympathique – thé, chocolat et gâteaux à la pause- le ciel était avec nous. Trois gouttes de pluie et deux flocons de neige sur les vergers, pas de quoi contrarier le soleil, notre atout essentiel.

Avec davantage de bras, les oiseaux auraient moins festoyé cet hiver. Un mal pour un bien. Parions sur un moindre gaspillage la saison prochaine. A bon entendeur...

## Le point sur l'équipe salariée



En 2016, trois nouveaux salariés ont pris leur poste sur les cinq emplois que comptent l'association. C'est presque les deux tiers de notre effectif. L'arrivée d'une nouvelle personne apporte de la vitalité dans la structure, de la fraîcheur et des compétences nouvelles. Elle nécessite cependant un temps d'adaptation et de formation à nos équipements et aux missions de l'association.

Comme dans toute entreprise, un roulement des équipes a lieu au gré des choix personnels des salariés.

La mise en œuvre de nos actions dépend également en partie des aides à l'emploi, dans ce cas la fin d'un contrat aidé provoque le départ du salarié concerné. Il est évident que l'expérience acquise par la personne sera un tremplin pour ses recherches d'emploi. L'association pour sa part a du mal à capitaliser sur la formation de ces personnes, d'autant plus que la caractéristique principale de l'équipe salariée est sa polyvalence.

Cela pose le problème de notre capacité à pérenniser les postes. Pour cela, il faudrait financer nos actions au coût réel (sans les aides à l'emploi).

La continuité et la qualité de ces actions sont aujourd'hui très dépendantes du recrutement effectué. Si la saison de récolte et de pressage s'est très bien passée, cela est dû à la bonne intégration, aux compétences et à l'implication des nouveaux salariés.

L'implication des bénévoles dans nos actions dans leur durée constitue aussi une aide précieuse pour former les nouveaux salariés.

L'équipe actuelle est composée de :

**Régis HUET** : *Directeur*

Il est chargé de coordonner et développer les projets de l'association. Il assure sa gestion financière, administrative et encadre l'équipe. Au contact du Conseil d'administration et du Bureau, il anime la vie associative de notre structure.

**Catherine ÉTALON** : *Chargée d'accueil*

Elle est responsable de la partie « Accueil-Bar-Boutique » de la Damassine gérée par Vergers Vivants. Elle assure également des missions administratives et se rend disponible pour aider au pressoir, à la récolte, au festival des mômes...

**Françoise VAUTHIER** : *Chargée d'accueil*

Elle accompagne Catherine dans les missions inhérentes à l'« Accueil-Bar-Boutique ». Elle a assuré le service de récolte avec l'aide de bénévoles. Avec Benjamin, elle participe à l'étiquetage du jus de pommes.

**Arnaud CHAILLET** : *Chargé de missions*

Il est responsable de l'atelier de pressage, des interventions techniques d'arboriculture fruitière, des formations et de la communication de l'association.

**Benjamin SMITH** : *Arboriculteur polyvalent.*

Il accompagne Arnaud dans les missions de production de jus de pommes et de gestion des vergers. Il assure des animations et participe activement aux futurs projets de l'association.

## VERGERS VIVANTS

Association loi 1901  
29, rue des Damas  
25230 VANDONCOURT

Tél. 03 81 37 82 26  
vergers.vivants@orange.fr

# Agenda

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

2017

## RÉOUVERTURE DE LA DAMASSINE

**Samedi 18 février** de 14h à 19h00

### Journée de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS)

- ▶ 14h-17h : Forum de l'ESS et des alternatives locales.
- ▶ 17h-19h : « Prise de confiance », conférence chantée de Jérôme Vuittenez.

**Dimanche 19 février** de 14h à 18h

### Vergers Vivants vous invite à fêter la réouverture (14h-18h)

- ▶ **Animations enfants** : scrapbooking, animation cuisine, fabrication de nichoir, « fais ton étiquette ! », etc.
- ▶ **Atelier culinaire** par Sylvain Cecchi, chef du restaurant Le Châtel.
- ▶ **Démonstrations de producteurs locaux.**
- ▶ Présence des Croqueurs de pommes.
- ▶ Crêpes, boissons chaudes, etc.

Tous ces ateliers sont gratuits.

**Samedi 18 mars** de 9h à 11h30

### Atelier arboriculture La taille des fruitiers\*

Au cours de la matinée, échangeons sur les techniques de taille des fruitiers dans le verger pédagogique de la Damassine.

Taille de plantation, de formation, d'entretien, taille fruitière ou de restauration... quelles différences ? Quand tailler ? Quels sont les grands principes à respecter ?

Prévoir des vêtements chauds. Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60 (OT).

\* dans le cadre du calendrier 1,2,3... nature ! de Pays de Montbéliard Agglomération (sauf mention contraire, les animations sont gratuites).

**Vendredi 31 mars**

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

17h-18h : Renouvellement des adhésions.  
18h : Assemblée Générale à la Damassine suivie d'un verre de l'amitié et d'une collation.

**Samedi 1er avril** de 9h à 12h

### Dégustation des eaux de vie\*

Après avoir abordé les différentes étapes de la fabrication d'une eau de vie, Daniel HAESINGER revient à la Damassine pour nous apprendre à déceler et identifier les défauts de fabrication dans une eau de vie : présence d'alcool de tête, âpreté, goût de brûlé, problème de fermentation, etc. Apprenez à identifier ces défauts pour analyser et parfaire votre technique.

Vous pouvez apporter des échantillons de vos produits pour avoir l'avis d'un passionné. RDV à la Damassine.

Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60 (OT).

**Samedi 8 avril** entre 14h et 17h.

### « Café greffe »

Retrouvez-nous avec les Croqueurs de Pommes au bar de la Damassine pour comprendre les mécanismes de la greffe.

Observez le geste chirurgical, et essayez à votre tour de réaliser une greffe à l'anglaise ou en fente. Ceux qui le souhaitent pourront acheter un porte-greffe et repartir avec un arbre greffé par leurs soins.

**Mercredi 17 mai** de 14h à 16h

### Atelier enfant Gélifiés !\*

Faites découvrir à vos enfants comment transformer naturellement un jus de fruits en une délicieuse gelée ! Chacun repartira avec un pot de gelée de sa propre confection, décoré de manière originale et gourmande...

Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60 (OT). Enfants à partir de 6 ans obligatoirement accompagnés d'un parent. 5€ de participation. RDV à la Damassine.

**Mercredi 7 juin** de 14h à 16h

### Sortie enfants :

#### Au dessus de nos têtes: des insectes !\*

Secouez les branches et apprenez à capturer, à reconnaître, voire à aimer les insectes de nos vergers ! Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60 (OT). Enfants à partir de 6 ans obligatoirement accompagnés d'un parent. RDV à la Damassine.

**Mercredi 14 juin** de 14h à 16h

### Atelier enfant : Pâti-fruits !\*

Confectionnez de délicieuses pâtisseries fruitées aux formes végétales... À la fois belles et faciles à réaliser, ces créations seront pour sûr éphémères !

Inscription obligatoire au 03 81 94 45 60 (OT). Enfants à partir de 6 ans obligatoirement accompagnés d'un parent. 5€ de participation. RDV à la Damassine.

## NOUVEAUTÉS À LA BOUTIQUE



**Le nouveau Traité Rustica des Arbres fruitiers (36 €)**

Véritable mine d'informations pratiques, c'est LE guide de la culture des diverses espèces fruitières.

Nombreuses photos et d'illustrations pour nous guider dans la plantation, la multiplication, la taille, les soins...

**Pommes ! Mes meilleures recettes, Terre Vivante (12 €)**

En entrée, en soupe, en plat, en dessert... 45 recettes très sympas de notre fruit préféré.

**Et bien d'autres nouveautés à découvrir à la boutique !**

## Partenaires financiers



## Structures membres de VERGERS VIVANTS

### Associations et partenaires techniques

▶ les Bouilleurs de cru du Plateau de Blamont  
▶ les Croqueurs de pommes - sections Doubs et Thann et environs ▶ DEFI Jardin d'Idées ▶ Fédération des Chasseurs du Doubs  
▶ Femmes actives ▶ Le champ de Gaia ▶ Maison de la nature de Brussey ▶ Sauvegarde des Fruitiers de Bavans ▶ Société d'Arboriculture de Bure ▶ SHNPM ▶ Union Apicole du Pays de Montbéliard. ▶ Vergers Retrouvés.

### Communes

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