



Programme des sorties et stages

2^{ème} semestre 2020

Association Atout Fruit – la gare, Z.A. de la gare, 11230 CHALABRE – 07 77 77 95 02 – atout.fruit@gmail.com

<http://www.atoutfruit.fr/> – SIRET n° 44980154700026 – Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le n°76090062509

MERCREDI

16 SEPT.

14H – 17H

VOIE
VERTE



Cueillettes d'azeroles sur la Voie Verte

(date à confirmer dans le mois en fonction de la maturité des fruits)

Adhérents, cette année nous vous proposons de venir récolter des fruits pour vous, avec la possibilité de les intégrer à la journée de transformation organisée par Atout Fruit le 2 octobre. Le caractère alternant étant très marqué chez l'azerolier, il est possible qu'il n'y ait pas de fruit cette année, nous vous tiendrons informés.

Tarif : gratuit pour tous

Où ? : Belvèze-du-Razès (11)

Contact : Paul (06 30 98 71 08)

MERCREDI

30 SEPT.

14H – 17H

VAL DE
LAMBONNE



Cueillettes des pommes sur la Voie Verte

Tous les ans, l'association Atout Fruit récolte et regroupe des pommes avec ses adhérents pour en faire du jus. Ce 30 septembre venez cueillir avec nous les pommes de la collection de variétés anciennes hébergée par le GAEC Ambroisie au Val-de-Lambronne. L'occasion de découvrir la 100^{ème} de variétés étudiées par l'association ! Ces pommes composeront notre jus "variétés anciennes", au bénéfice du Conservatoire fruitier de la Voie Verte. N'hésitez pas à apporter vos pommes, nous en ferons du jus à récupérer à l'issue de la transformation du 2 octobre à Couiza.

Cueillette, regroupement des pommes et transformation sont des activités indépendantes, vous pouvez très bien ne participer qu'à l'une ou l'autre.

Tarif cueillette : gratuit pour tous

Où ? : La Crémade, Gueytes-et-Labastide - Val de Lambonne (11)

Contact : Christine (06 56 80 23 66)

VENDREDI

2 OCT.

8H – 17H

COUIZA



Atelier jus de pommes et délice d'azeroles

(prévoir la journée complète et un pique-nique)

Journée de transformation des fruits récoltés par nos bénévoles, à la Coopérative des Jardins de la Haute Vallée. Nous occuperons simultanément l'atelier jus et l'atelier conserve pour la transformation des azeroles. Vous pouvez déposer vos pommes, nous en ferons du jus pour vous !

Tarif jus de pommes (avec vos fruits) : 1,20€/litre

Tarif participation journée de transformation : gratuit (adhérent), 6€ (non-adhérent)

Inscription et renseignements : Christine (06 56 80 23 66)

Où ? : Jardins de la Haute Vallée, à Couiza (11) - Covoiturage

SAMEDI

10 OCT.

14H – 17H

CAILHAU



Balade botanique sur les traces d'Achille Laugé

En partenariat avec Traverse 119, nous vous emmenons découvrir les plantes qui peuplent les paysages du Razès. Passionné de botanique, Joseph MICHEL nous éclairera de ses précieuses connaissances botaniques. Prévoir des chaussures de marche, et une tenue adéquate en fonction de la météo.

Tarif : 3€ (adhérent), 8€ (non-adhérent)

Inscription et renseignements : Hervé (06 66 03 12 04)

Où ? Cailhau, place Achille Laugé

SAMEDI

24 OCT.

14H30 – 17H

GUEYTES-

ET-LABASTIDE



Visite du verger collection - pommes d'automne

On prospecte, on observe, on goûte. Depuis 2011 au GAEC Ambroisie, des variétés de pommiers de tout horizon sont rassemblées sur un verger constituant aujourd'hui une collection de plus de 100 variétés différentes. Christine et Paul COEFFARD nous accueillent sur leur verger pour partager leur passion du pommier. Cette visite vous propose la découverte des pommes d'automne. L'après-midi se clôturera par un atelier dégustation.

Tarif : 3€ (adhérent), 8€ (non-adhérent)

Inscription et renseignements : Solène (07 77 77 95 02)

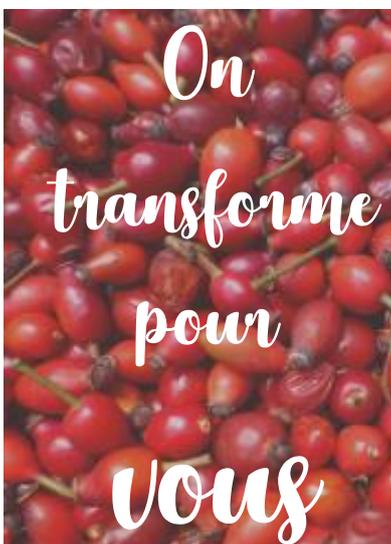
Où ? GAEC La Crémade, 11230 Val de Lambron

VENDREDI

20 NOV.

8H30 – 17H

COUIZA



Transformation groupée de « gratte-culs »

Vous avez des églantiers chez vous ? Vous aimez la confiture de gratte-culs mais la laborieuse extraction des poils urticants vous freine ? Déposez vos fruits chez Atout Fruit qui vous en fera de délicieuses confitures à l'atelier des Jardins de la Haute Vallée. Les cynorhodons peuvent se récolter tôt et bien rouges, un passage au congélateur simulera la gelée. Signalez-vous au plus tôt avec la quantité de fruits (pas de minimum !). *Regroupement des fruits le mercredi 18 novembre à l'ancienne gare de Chalabre.*

Tarif : 1€/pot de 230gr et 0,50€/pot de 100gr

Tarif « journée tranfo » : gratuit (adhérent), 6€ (non-adhérent)

Inscription et renseignements : Christine (06 56 80 23 66)

Où ? Jardins de la Haute Vallée, à Couiza (11) - Covoiturage

SAMEDI

5 DEC.

17H – 20H

MONTBEL



Veillée « casse-noix »

Histoire, contes, gourmandises... l'ambiance sera au rendez-vous pour partager une chaleureuse veillée. Dans l'optique d'un atelier huile de noix proposé par Atout Fruit début 2021, venez avec vos fruits et votre casse-noix et préparons ensemble les cerneaux avant l'hiver ! Cette veillée vous est proposée par l'association Atout Fruit en partenariat avec le Pays d'Art et d'Histoire.

Tarif : 5€ (adhérent), 10€ (non-adhérent)

Inscriptions et renseignements : Hervé (06 66 03 12 04)

Où ? Maison du Lac, 09600 Montbel

MARDI

8 DEC.

9H – 13H

VOIE
VERTE



Plantations sur la Voie Verte - Chantier participatif (1ère partie)

Lancement de la campagne de plantation 2020/2021 pour Atout Fruit ! Nous vous espérons nombreux à contribuer à l'enrichissement du conservatoire ouvert de variétés fruitières anciennes le long de la Voie Verte « Canal du Midi à Montségur ». Pelle, pioche, grelinette, râteau et massette seront les bienvenus ! Pensez également à prendre vos gants.

Contact : Solène (07 77 77 95 02)

Où ? Nous vous indiquerons le lieu de rendez-vous fin novembre.

SAMEDI

12 DEC.

8H30 – 17H

LA BASTIDE
SUR L'HERS



Stage de Taille douce des arbres fruitiers

A quoi sert la taille ? Qu'est-ce que la taille douce ? Observer l'arbre et son biotope, connaître les techniques de taille de formation et d'entretien d'un verger basse-tige et les mettre en pratique. Voici le programme du stage que nous vous proposons dans l'objectif de la gestion autonome de vos fruitiers.

Pensez à prendre un pique-nique pour le midi.

Tarif : 30€ (adhérent), 40€ (non-adhérent)

Prise en charge VIVEA possible

Inscription et renseignements : Solène (07 77 77 95 02)

Où ? La Lausada, La-Bastide-sur-l'Hers (09)

Si possible, amenez vos gants, sécateurs et petites scies.



PRE-PROGRAMME 2021

VENDREDI
15 JAN.

9H – 13H

VOIE VERTE



Plantations sur la Voie Verte - Chantier participatif (2ème partie)

Suite des plantations commencées en décembre 2020. (voir ci-dessus)

Contact : Solène (07 77 77 95 02)

Où ? Nous vous indiquerons le lieu de rendez-vous fin novembre.

MERCREDI

20 JAN.

14H – 18H

PEYREFITTE-
SUR-L'HERS



Atelier huile de noix

Les Noyers de l'Alba nous ouvrent leurs portes ! Sous nos yeux, Maurice VILLA transformera vos cerneaux en précieuse huile de noix. Une belle occasion de découvrir cet atelier artisanal et d'échanger avec un passionné du fruit à coque.

Vos noix doivent être décortiquées, quantité minimum = 1kg de cerneaux (=0,5L d'huile). Joignez-vous à la veillée du 5 décembre !

Tarif visite : 5€ (adhérent), 10€ (non-adhérent), gratuit pour les enfants

Inscriptions et renseignements : Christine (06 56 80 23 66)

Où ? Covoiturage depuis le Super U de Mirepoix (RDV 13h20)

SAMEDI
27 FEV.
8H30 – 17H
NEBIAS



Stage de greffe d'hiver des arbres fruitiers

Pourquoi greffer ? Comment prélever mes greffons ? Quel porte-greffe choisir ? Comment réaliser une greffe à l'anglaise ou en fente ? Venez apprendre la greffe fruitière et mettre ces nouveaux acquis en pratique, sous les conseils personnalisés d'un pépiniériste professionnel.

Vous repartirez avec vos jeunes plants greffés et tout le savoir-faire pour poursuivre vos activités de greffeur.

Tarif : 30€ (adhérent), 40€ (non-adhérent)

Prise en charge VIVEA possible

Inscription et renseignements : Solène (07 77 77 95 02)

Où ? Salle Linou Respaud, Nébias (11500)

Greffoirs et livres techniques à vendre sur place.



Note : prélèvement de greffons

Si vous souhaitez apporter vos propres greffons pensez à prélever avant le débourrement (en général, à partir de décembre et avant fin janvier) des rameaux de l'année à maintenir au frais et à l'ombre dans du sable (au moins à 1/3 du greffon) ou dans un torchon humide au réfrigérateur.

Le but est de les préserver du dessèchement, et ce à température constante pour éviter des différences de température qui provoqueraient le débourrement.

Les greffons doivent être prélevés sur un arbre sain ayant déjà fructifié, idéalement en haut de l'arbre. Pensez à bien étiqueter les variétés !

Réservez dès à présente la date de l'Assemblée Générale Ordinaire qui aura lieu le samedi 30 janvier 2021

L'équipe d'Atout Fruit vous accueille tous les mercredis de 9h – 12h à 14h – 17h à l'ancienne gare de Chalabre avec sa boutique de confitures et jus de la Voie Verte et la librairie pour tout connaître des variétés fruitières anciennes et de leur conduite au verger !

Association Atout Fruit – la gare, Z.A. de la gare, 11230 CHALABRE – 07 77 77 95 02 – atout.fruit@gmail.com

<http://www.atoutfruit.fr/>