



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/>

PROGRAMME D'ACTIVITÉS SORTIES ET STAGES

2026



(photo : « Fauchage sur la Voie Verte à Moulin-Neuf 2025 »)

Le Calendrier 2026

JANVIER

Dimanche 25 janvier
10h, Chalabre

Grande foire aux greffons
en partenariat avec la Fédération RENOVA

FÉVRIER

Samedi 14 février
9h00, Nebias

La greffe d'hiver des fruitiers
Atelier-formation - journée

Mardi 24 février
14h, Peyrefitte-s/-l'Hers

Atelier Huile de noix aux Noyers de l'Alba

MARS

Samedi 7 mars
15h, Chalabre

Assemblée Générale Ordinaire
et pot des bénévoles

Samedi 21 mars
9h, Mirepoix

La greffe des fruitiers sauvages
Atelier-formation - journée

Mercredi 25 mars
14h, Lagarde & Tréziers

Atelier greffe sur la Voie Verte
Chantier participatif citoyen

AVRIL

Samedi 4 avril
9h Chalabre

Formation : santé des fruitiers
Avec atelier fabrication de purin - journée

Samedi 18 avril
9h30, Chalabre

Initiation au fauchage à la faux et aiguisage
Atelier-formation - matin

Samedi 18 avril
14h, Chalabre

Aménager son verger pour retenir l'eau
Atelier-formation – après-midi

MAI

Samedi 2 mai
9h, Montbel

Formation : initiation à la greffe de l'olivier

Atelier-formation - journée

Dimanche 10 mai
Dès 10h, Chalabre

En mai, Fête des plants !

marché aux plants et artisanat végétal, ateliers et démonstrations

Samedi 16 mai
14h, Ste-Colombe-s/-l'Hers

Les fleurs comestibles des arbres et arbustes

Sortie botanique à vélo, dans le cadre du programme ENsemble

Samedi 30 mai
9h30, Chalabre

Initiation aux biostimulants et biocontrôles maison

Atelier-formation - matin

JUIN

Samedi 6 juin
16, Montbel

Sortie botanique au verger - français, latin, occitan

dans le cadre du programme national des « rendez-vous aux Jardin »

AOÛT

Mercredi 12 août
8h30, Manses

Cueillette collective de mûres sauvages

Fruits partagés entre l'asso et les cueilleurs - matin

Samedi 15 août
8h, Nébias

Initiation à la greffe en écusson

Atelier-formation - matin

Samedi 29 août
9h, Chalabre

Les fruits d'été au Conservatoire de la voie verte

Sortie botanique à vélo, dans le cadre du programme ENsemble - matin

SEPTEMBRE

Samedi 12 septembre
10h, Belvèze-du-Razès

Tous en selle pour la Spiranthe et l'Azerole !

Sortie botanique à vélo, dans le cadre du programme ENsemble - journée

Mercredis 16 & 23 septembre
14h, Belvèze-du-Razès

Cueillette des azéroles sur la Voie Verte

Fruits partagés entre l'asso et les cueilleurs

SEPTEMBRE (suite)

du 18 au 24 septembre
dates et lieux selon vergers

Cueillettes de pommes

1h de cueillette = 1L au cueilleur

Mercredi 23 septembre
14h, Manses

Ramassage des noix

Fruits partagés entre l'asso et les cueilleurs

Vendredi 25 septembre
8h, Couiza

Atelier jus de pomme/coing et délice d'azeroles

Transformation collective aux JHV, apportez vos fruits - journée

OCTOBRE

Mercredi 7 octobre
14h, Manses

Cueillette de « gratte-cul » (ou cynorhodons)

Fruits partagés entre l'asso et les cueilleurs

Samedi 10 octobre
10h, Chalabre

Réalisez vos lactofermentations et chutney

Atelier-formation : atelier lactofermentation

NOVEMBRE

Mercredi 4 novembre
9h, Montbel

Atelier confiture de mûres

Transformation collective, apportez vos fruits - matin

Samedi 7 novembre
13h30, Chalabre

Initiation au fauchage à la faux et aiguisage

Atelier-formation

Mercredi 18 novembre
8h, Couiza

Atelier confiture de « gratte-cul » aux JHV

Transformation groupée, apportez vos fruits - journée

DÉCEMBRE

Mercredi 16 décembre
14h, Bellegarde-du-Razès

Cueillette de Nèfles

Fruits partagés entre l'asso et les cueilleurs

Légende :

Chantiers & ateliers bénévoles

Stages et formations

Sorties et

Événements



Et tous les **1ers mercredis du mois**, c'est l'après-midi « **coup de main** » des bénévoles au local de l'association dans l'ancienne gare de Chalabre. Différentes missions, pour aider au fonctionnement, comme l'étiquetage des confitures, du rempotage, des réparations d'outils,...

Devenez bénévole à Atout Fruit

Atout Fruit œuvre pour la sauvegarde et le développement du patrimoine fruitier local. L'association agit concrètement pour préserver les variétés anciennes, transmettre les savoir-faire liés aux arbres fruitiers et sensibiliser le public à la richesse de ce patrimoine vivant.

Pour mener à bien ses nombreuses actions, **l'association a besoin de bénévoles engagés et motivés !**



Des chantiers au Conservatoire fruitier ouvert

Au cœur de nos actions : les chantiers participatifs sur le Conservatoire fruitier ouvert de la voie verte du Canal du Midi à Montségur.

Plantation, taille, entretien, greffe,... Ces moments sont l'occasion d'apprendre, de partager des savoir-faire et de contribuer activement à la préservation des variétés locales.

Aucune expertise n'est obligatoire : les bénévoles expérimentés et les débutants sont les bienvenus.



Des événements et actions de sensibilisation

Atout Fruit recherche également de nombreux bénévoles pour :

- « En mai, fête des plants ! », son événement annuel début mai, un beau marché de producteurs et d'artisans du végétal locaux
- D'autres événements ponctuels comme la veillée « Casse-noix » ou la Foire aux greffons
- Des animations de découverte et de transmission sur le stand de l'association, lors de manifestations locales

Ces temps forts nécessitent des bénévoles pour l'accueil, l'organisation, la logistique, la cuisine ou encore l'animation.



Un engagement riche de sens

Être bénévole à Atout Fruit, c'est :

- Participer à la sauvegarde d'un patrimoine local précieux
- Contribuer à la transmission de savoir-faire traditionnels
- S'engager pour la biodiversité
- Partager des moments conviviaux dans un esprit collectif



Le bénévolat est récompensé !

4 demi-journées (environ 3h) de bénévolat vous offrent la gratuité à **1 demi-journée de formation/atelier** de notre programme !

Vous souhaitez participer ? Retrouvez toutes nos infos et contactez-nous sur <http://www.atoutfruit.fr/> !



Dimanche 25 janvier – 10h à 16h – Chalabre, Aude

7ème Grande foire aux greffons, en partenariat avec RENOVA

Greffeuses, greffeurs et amoureux des arbres, nous sommes heureux de vous convier à la 7ème foire aux greffons pour amateurs, co-organisée par l'association Atout Fruit et la Fédération RENOVA. Amenez vos greffons soigneusement conservés et étiquetés. Conseils et échanges sont prévus lors de cette journée ponctuée par des ateliers et démonstrations.

Restauration et buvette.

Porte-greffe, matériel spécifique et fruitiers à vendre sur place.

Renseignements : 07 77 77 95 02 (Solène)

Pré-réservation des porte-greffes : <https://federatiorrenova.fr>

RDV : 10h chez Atout Fruit, Chalabre

Samedi 14 février - 9h à 17h – Nebias, Aude

La greffe d'hiver des arbres fruitiers - atelier-formation

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 experts et personnalisés.

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

Greffoirs et livres techniques à vendre sur place.

Tarif : 40€, adhésion à jour

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 9h, Nébias, salle Linou Respaud

Mardi 24 février – 14h à 17h – Peyrefitte-sur-l'Hers, Aude

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 maximum = 1 à 2 kg de cerneaux (=0,5L à 2L d'huile). La visite est ouverte à tous les adhérents, même sans apporter de noix.

Tarif : 5€/L d'huile + % pour Atout Fruit à partir de 4kg de cerneaux, adhésion à jour

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

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



Samedi 07 mars – 15h – Rivel, Aude

Assemblée Générale Ordinaire & pot des bénévoles

Adhérentes, adhérents, bénévoles actifs ou curieux de découvrir nos activités, ce temps de vie associatif est une belle occasion de rencontre !

Le Conseil d'Administration est heureux de vous partager les bilans de cette riche année 2025 et de vous soumettre les nouveautés et perspectives 2026. L'Assemblée Générale se clôturera par un pot des bénévoles autour d'un goûter partagé gourmand, faites-nous découvrir vos meilleures spécialités !

Lieu : 15h, salle de la Maire, Rivel

Samedi 21 mars – 9h à 17h – Mirepoix, Ariège

La greffe sur fruitiers sauvages – atelier-formation

Pourquoi greffer ? Quand prélever mes greffons ? Comment réaliser une greffe sur des fruitiers sauvages ? Venez apprendre la greffe fruitière et mettre ces nouveaux acquis en pratique directement en extérieur.

Transformez les haies de vos jardins et chemins en haies nourricières !

Greffoirs et livres techniques à vendre sur place.

Tarif : 40€, adhésion à jour

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 9h, Mirepoix



Mercredi 25 mars – 14h à 17h – Lagarde & Tréziers

Atelier greffe sur la voie verte – chantier participatif citoyen

Profitons de ce bel outil qu'est la Voie Verte pour s'exercer au greffage sur des sauvageons tout en participant à l'enrichissement du conservatoire fruitier.

Une bonne occasion de mettre en pratique après le stage. Amener vos outils.

Pré-requis : connaître les grands principes de la greffe (stage de greffe ou autre).

Gratuit - ouvert à tous, adhésion à jour

Contact : 05 61 60 18 95 (Claude)

RDV : 14h, parking de la voie verte de Tréziers

Samedi 4 avril – 9h à 17h – Chalabre, Aude

La santé des fruitiers – formation avec atelier fabrication de purin

Prenez soin de vos fruitiers naturellement ! Participez à cette journée dédiée à la santé des arbres fruitiers : diagnostic, prévention, soins naturels...et apprenez à fabriquer votre propre purin végétal lors d'un atelier pratique et convivial.

Tarif : 40€, adhésion à jour

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 9h, chez Atout Fruit à Chalabre

Samedi 18 avril – 9h30 à 12h30 – Chalabre, Aude

Initiation au fauchage à la faux et aiguisage – Atelier-formation

Découvrez l'art de la faux et apprenez à faucher manuellement avec efficacité, précision et respect du vivant. Lors de cet atelier d'initiation, plongez dans un savoir-faire traditionnel, alliant geste juste, posture équilibrée et entretien de l'outil. Une expérience conviviale, au plus près de la nature, pour retrouver le plaisir d'un travail simple, silencieux et harmonieux.

Tarif : 25€, adhésion à jour

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 9h30, chez Atout Fruit à Chalabre



Samedi 18 avril – 14h à 17h30 – Chalabre, Aude

Aménager son verger pour retenir l'eau – Atelier-formation

Apprenez à aménager votre verger pour capter, ralentir et conserver l'eau naturellement, même en période de sécheresse. Grâce à des techniques simples et durables (gestion des pentes, paillage, choix des plantations, micro-aménagements), créez un écosystème résilient, fertile et productif.

Tarif : 25€, adhésion à jour

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 14h, chez Atout Fruit à Chalabre

Samedi 2 mai – 9h à 17h – Montbel, Ariège

Initiation à la greffe de l'olivier – Atelier-formation

Pourquoi greffer ? Comment fonctionne la greffe ? Apprendre à gérer mes greffons et mes porte-greffe pour une espèce au feuillage persistant. Venez comprendre et pratiquer la greffe de l'olivier sur une oliveraie locale.

Greffoirs et livres techniques à vendre sur place.

Tarif : 40€, adhésion à jour

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 9h, Montbel



Dimanche 10 mai – dès 10h – Chalabre, Aude

« En mai, fête des plants ! »

6^{ème} édition de notre fête de printemps ! Producteurs et artisans seront au rendez-vous pour mettre le végétal et notre beau territoire à l'honneur. Conférences et ateliers au programme.

Buvette, restauration et animations musicales, nous assureront de passer un agréable moment le long de la Voie Verte !

Comme chaque année, nous cherchons de nombreux bénévoles pour l'organisation de cette journée, que ce soit avant, pendant (et après) !

Renseignements pour participation en tant qu'exposants ou en tant que bénévoles :

07 77 77 95 02 (Solène) / atout.fruit.fdp@gmail.com

Lieu : dès 10h, ancienne gare de Chalabre

➔ Toutes les infos sur : <https://www.atoutfruit.fr/en-mai-fete-des-plants>

Samedi 16 mai – 14h à 17h30 – Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Aude

Les fleurs comestibles des arbres et arbustes

Sortie botanique à vélo, dans le cadre du programme ENSEMBLE

A vélo sur la voie verte, laissons-nous guider par les inflorescences sauvages. De la reconnaissance à la consommation, découvrons le patrimoine sauvage fleuri de nos chemins. Un goûter de fleurs cuisinées vous attend !

Aller-retour sur la voie verte / 16 km / Apporter son vélo, casque et gilet fluorescent

Gratuit, tout public. Inscription obligatoire. Max 20 personnes.

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

RDV : Aire de repos de la voie verte au croisement avec la D620, 11230 Ste-Colombe-s/-l'Hers



Samedi 30 mai – 9h30 à 12h30 – Chalabre, Aude

Initiation aux biostimulants et biocontrôles maison

Atelier-formation

Découvrez comment fabriquer et utiliser vos propres **biostimulants** et solutions de **biocontrôle** à la maison pour renforcer naturellement vos plantes.

Une initiation simple et pratique pour jardiner autrement : plus sain, plus autonome, et respectueux de la vie du sol.

Tarif : 25€, adhésion à jour

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 9h30, chez Atout Fruit à Chalabre



Samedi 6 juin – 16h à 18h – Montbel, Ariège

Sortie botanique au verger - français, latin, occitan

Dans le cadre des journées nationales des Rendez-vous aux Jardins

Savoir observer et identifier les plantes avec Alain VIDAL qui donnera les noms en français, latin et occitan.

Tarif : participation libre destinées à l'association ATOUT FRUIT

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 16h, hameau Canterate, Chemin de Barcelou, à Montbel

Mercredi 12 août – 8h30 à 11h30 – Manses, Ariège

Cueillette collective de mûres sauvages

Accompagnez-nous dans la cueillette des mûres sauvages pour la confection d'une délicieuse confiture (voir 4 novembre). Une partie des fruits sera partagée entre les cueilleuse-eurs*. La SCI La Mondonne nous ouvre ses portes, venez profiter de ce joli cadre près du lac.

*Cueillette collective : voir conditions en fin de programme

Matériel utile : gants, sécateurs, perche et râteau

Renseignements : 07 86 64 87 00 (Coline)

RDV : La Mondonne, Manses



Samedi 15 août – 8h à 12h – Nébias, Aude

Initiation à la greffe en écusson

Dans l'agréable cadre de la Pépinière Départementale de l'Aude, nous vous proposons une matinée technique sur la greffe à l'œil dormant. Après une introduction théorique, nous profiterons de la fraîcheur matinale pour nous exercer sur les cerisiers, poiriers, pommiers et pruniers qui seront à votre disposition. Les fruitiers ainsi produits rejoindront le Conservatoire fruitier ouvert de la Voie Verte.

Tarif : 25€, adhésion à jour. Matériel fourni.

Greffoirs et livres techniques à vendre sur place

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

RDV : Pépinière départementale, Nébias

Samedi 29 août – 9h à 12h30 – Chalabre, Aude

Les fruits d'été au Conservatoire ouvert de la voie verte

Sortie botanique à vélo, dans le cadre du programme ENSEMBLE

Reine-Claude verte, Pomme Pay bou, Pêche Roussane de Rodez...
Tout un patrimoine fruitier à découvrir et à goûter fin août le long de la voie verte !

Aller-retour sur la voie verte / 15 km / Apporter son vélo, casque et gilet fluorescent

Gratuit, tout public. Inscription obligatoire. Max 20 personnes.

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

RDV : Ancienne gare de Chalabre, parking de la voie verte



Samedi 12 septembre – 10h à 17h – Belvèze-du-Razès, Aude

Tous en selle pour la Spiranthe et l'Azerole !

Sortie botanique à vélo, dans le cadre du programme ENSEMBLE

Découvrons le patrimoine fruitier et naturel de la voie verte, sur les traces de l'Azerolier et de la Spiranthe d'automne, dernière orchidée de la saison. « Cerise » sur le gâteau, une dégustation !

32 km/Moyen/10 ans

Prévoir pique-nique / Prendre vélo (VTT/VTC), matériel de gonflage/réparation vélo, gilet jaune, casque, antivol.

Gratuit. Inscription obligatoire.

Inscriptions et renseignements : 06 18 75 43 19 (David)

RDV : place de la Halle, Belvèze-du-Razès



Mercredis 16 & 23 septembre – 14h à 17h –

Belvèze-du-Razès, Aude

Découverte de l'azérole et cueillette collective

Redécouvrez l'azérole, ce fruit oublié et accompagnez-nous dans la cueillette des azeroles sauvages pour la confection d'une délicieuse confiture (voir 26 septembre).

Une partie des fruits sera partagée entre les cueilleuse-eurs*.

*Cueillette collective : voir conditions en fin de programme

Renseignements : 06 56 80 23 66 (Christine)

RDV : parking de la voie verte, derrière la Maison de Santé du Razès

Du 18 au 24 septembre – dates et lieux selon les vergers

Cueillettes de pommes

Nos adhérents ouvrent les portes de leur verger !

Atout Fruit a besoin de vous pour cueillir toutes ces pommes de début de saison pour confectionner son délicieux jus. Vos efforts sont récompensés !

Des pommes se perdent dans votre verger, appelez-nous !

1h de cueillette = 1L au cueilleur/cueilleuse

Renseignements : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : contactez-nous

Mercredi 23 septembre – 14h à 17h – Manses, Ariège

Ramassage des noix

Nouvelle tentative d'une après-midi de ramassage des noix au domaine de la Mondonne. La date est susceptible de s'ajuster à la maturité des fruits et à leur rythme de chute, inscrivez-vous pour être tenu informé.

Une partie des fruits sera partagée entre les cueilleuse-eurs*.

***Cueillette collective : voir conditions en fin de programme**

Renseignements : 07 85 85 27 52 (Brigitte)

RDV : La Mondonne, Manses



Vendredi 25 septembre – 8h à 17h – Couiza, Aude

Atelier jus de pomme-coing et délice d'azérole

prévoir la journée complète et un pique-nique

Découverte de l'atelier de transformation des Jardins de la Haute Vallée de l'Aude à l'occasion de la fabrication du jus de pomme-coing et du délice d'azérole de l'association.

Atout Fruit presse votre jus : déposez vos pommes et/ou vos coings à Chalabre ou directement à Couiza et récupérez vos bouteilles*.

Prévenir à l'avance de la quantité de fruits estimée.

***Transformation collective : voir conditions en fin de programme**

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

RDV : Atelier des Jardins de la Haute Vallée, Couiza (covoiturage possible depuis Chalabre)

Mercredi 7 octobre – 14h à 17h – Manses, Ariège

Cueillette des « gratte-cul » - Appel à bénévoles

Nous avons besoin de vos mains gantées pour récolter les « gratte-cul », ou cynorhodons, qui serviront à la confection de cette si délicieuse confiture (voir 26 novembre). Les églantiers, ça pique, prévoyez des gants.

Une partie des fruits sera partagée entre les cueilleuse-eurs*.

***Cueillette collective : voir conditions en fin de programme**

Renseignements : 07 85 85 27 52 (Brigitte)

RDV : La Mondonne, Manses

Samedi 10 octobre – 10h à 15h – Chalabre, Aude

Réalisez vos chutneys et lactofermentations – formation et atelier lacto

Envie de découvrir une autre façon de conserver vos fruits et légumes ? Participez à cet atelier et apprenez à les transformer en préparations vivantes, savoureuses et naturellement riches en probiotiques. Un moment convivial pour mettre les mains dans le sel... et réveiller vos papilles !

Pique-nique tiré du sac et partagé.

Amenez 2 bocaux de 250mL (idéalement type « Le Parfait » avec caoutchouc)

Tarif : 25€, adhésion à jour. Fruits et légumes fournis.

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

RDV : chez Atout Fruit à Chalabre



Mercredi 4 novembre – 9h à 12h30 – Montbel, Ariège

Atelier confiture de mûres

Après les cueillettes de mûres cet été, le temps est venu d'en faire de délicieuses confitures qui viendront compléter la gamme d'Atout Fruit !

Atout Fruit fait vos confitures : déposez vos mûres congelées avant l'atelier et venez chercher vos pots la semaine suivante*.

Prévenir en amont de la quantité de fruits estimée.

*Transformation collective : voir conditions en fin de programme

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : lieu-dit Canterate à Montbel



Samedi 7 novembre – 13h30 à 17h – Chalabre, Aude

Initiation au fauchage à la faux et aiguisage – Atelier-formation

Découvrez l'art de la faux et apprenez à faucher manuellement avec efficacité, précision et respect du vivant. Lors de cet atelier d'initiation, plongez dans un savoir-faire traditionnel, alliant geste juste, posture équilibrée et entretien de l'outil. Une expérience conviviale, au plus près de la nature, pour retrouver le plaisir d'un travail simple, silencieux et harmonieux.

Tarif : 25€, adhésion à jour

Inscription : 07 77 77 95 02 (Solène)

RDV : 13h30, chez Atout Fruit à Chalabre

Mercredi 18 novembre – 8h à 17h – Couiza, Aude

Atelier confiture de « gratte-cul » aux JHV

prévoir la journée complète et un pique-nique

Une nouvelle occasion de découvrir l'atelier coopératif de transformation des Jardins de la Haute Vallée. Nous y confectionnerons nos délicieuses confitures de cynorhodons à partir des fruits cueillis sur la Voie Verte.

Atout Fruit fait vos confitures : déposez vos cynorhodons congelés à Chalabre et venez chercher vos pots la semaine suivante*.

*Transformation collective : voir conditions en fin de programme

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

RDV : Atelier des Jardins de la Haute Vallée, Couiza (covoiturage possible depuis Chalabre)

Mercredi 16 décembre – 14h à 17h – Bellegarde-du-Razès, Aude

Cueillette collective des nèfles communes

Accompagnez-nous dans la cueillette des nèfles sauvages pour la confection d'une délicieuse confiture à la rentrée 2027.

Une partie des fruits sera partagée entre les cueilleuse-eurs*.

*Cueillette collective : voir conditions en fin de programme

Renseignements : 06 56 80 23 66 (Christine)

RDV : parking de la voie verte, derrière la Maison de Santé du Razès

À bientôt sous les fruitiers !

Les cueillettes collectives de fruits

Lors des cueillettes d'Atout Fruit (hors pommes) 1/3 de la cueillette revient aux bénévoles, à partager également, et les 2/3 restant sont au bénéfice de l'association. Les fruits sont partagés en fin de chantier. Les conditions :

- être adhérent à jour de sa cotisation
- participer à la **totalité du créneau** de récolte
- être d'accord qu'aucune quantité minimum n'est assurée (aléas climatiques et de maturité, etc)
- accepter le fonctionnement **collectif** et la mise en commun des cueillettes (tatillons d'abstenir... !)

Les transformations collectives de fruits

(Article 10 extrait du règlement intérieur d'Atout Fruit)

Lors des transformations d'Atout Fruit, il est proposé aux adhérents d'intégrer leurs fruits (de leur propre cueillette ou des cueillettes collectives) afin d'en retirer les produits transformés. Ce dispositif est proposé dans le cadre d'une consommation familiale, non pour une activité lucrative.

<i>Évolution possible selon les tarifs pratiqués des JHV</i>	Confitures (pots 230g) (quantité fruit mini : 1 kg)	Jus (bouteilles 1 litre) (quantité fruit mini : 12 kg)	Huile (au litre) (quantité mini : 1 kg de cerneaux)
Tarif contenant, opercule, pasteurisation	1€ / pot de 230g	1,30€ / L	5€ / L
0% don pour Atout Fruit	Jusqu'à 2 kg de fruits	Jusqu'à 12 kilos de fruits	Jusqu'à 4 kg cerneaux
20% don pour Atout Fruit	de 2 à 8 kg de fruits	de 13 à 80 kilos de fruits	De 4 à 12 kg
50% don pour Atout Fruit (20% si participation à la journée de transformation)	de 8 à 12 kg de fruits (12 kg = maximum)	de 80 à 150 kilos de fruits (150 kg = maximum)	(12 kg = maximum)

Si la totalité des demandes dépasse la capacité de transformation de l'atelier, une répartition équitable sera proposée.

Les cueillettes « portes - ouvertes »

Vous ne cueillez pas tous les fruits de vos arbres ? Atout Fruit peut relayer l'information à ses adhérents et proposer une date de cueillette « autonome ». Les participants sont invités à venir sur un créneau défini et chacun(e) repart avec sa cueillette.

Bulletin d'adhésion

Pourquoi adhérer à Atout Fruit ?

- Echanger avec un réseau de passionnés
- Participer à des animations et stages à tarifs préférentiels
- Bénéficier de transformations groupées pour vos fruits
- Soutenir le conservatoire ouvert de variétés fruitières anciennes le long de la Voie Verte "Canal du Midi à Montségur"
- Participer activement à la sauvegarde de la biodiversité fruitière locale

Je souhaite adhérer à l'association Atout Fruit,

Nom, Prénom :

Adresse :

Code postal Ville

Téléphone : Courriel :

- J'ai pris connaissance des statuts et du règlement intérieur
- J'autorise l'association à utiliser mon image (photo prises dans le cadre de ses activités) pour ses actions de communication (site internet, lettre d'information, programme d'activités, presse)
- Adhésion } Date de mon adhésion pour 1 an :
 Renouvellement d'adhésion }

Montant de la cotisation :

- Tarif individuel : 12 €
- Tarif famille : 20€ (indiquer les noms et prénoms des bénéficiaires ci-dessus)
- Tarif soutien : à partir de 25 €
- + Parrainer un arbre du Conservatoire : 25€

Mode de paiement :

- par chèque à l'ordre d'Atout Fruit
- par virement (IBAN : FR76 1660 7000 5658 1216 9567 038)
- par espèces (à remettre en personne)

Fait à :

Le :

Signature :

*Vous souhaitez être acteur de la sauvegarde du patrimoine fruitier de
votre Région ?*

*Vous avez des connaissances à partager en botanique, pomologie ou
sur l'histoire de variétés fruitières locales ?*

Rejoignez, suivez et soutenez-nous !



ASSOCIATION ATOUT FRUIT

La Gare, Z.A. de la Gare, 11230 CHALABRE
le mercredi 9h-12h / 14h-17h et sur rendez-vous
Tél. 07 77 77 95 02
atout.fruit@gmail.com

et découvrez notre Boutique :

Gamme originale de confitures de fruits oubliés
Librairie technique
Arbres fruitiers et arbustes à petits fruits



Et l'ensemble des communes partenaires traversées par la Voie Verte

SIRET n° 44980154700026

Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le n°76090062509