



Association Atout Fruit  
La gare, Z.A. de la gare, 11230 CHALABRE  
07 77 77 95 02 – [atout.fruit@gmail.com](mailto: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*

Mercredi 18 avril  
9h30, Chalabre

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

Mercredi 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

**Mercredi 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



Mercredi 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<sup>ème</sup> 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>	<b>Confitures (pots 230g)</b> (quantité fruit mini : 1 kg)	<b>Jus (bouteilles 1 litre)</b> (quantité fruit mini : 12 kg)	<b>Huile (au litre)</b> (quantité mini : 1 kg de cerneaux)
<b>Tarif contenant, opercule, pasteurisation</b>	1€ / pot de 230g	1,30€ / L	5€ / L
<b>0% don pour Atout Fruit</b>	Jusqu'à 2 kg de fruits	Jusqu'à 12 kilos de fruits	Jusqu'à 4 kg cerneaux
<b>20% don pour Atout Fruit</b>	de 2 à 8 kg de fruits	de 13 à 80 kilos de fruits	De 4 à 12 kg
<b>50% don pour Atout Fruit</b> (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