

« Ramène ta pomme »



L'ESAT La Bergerie encourage à venir déposer ses fruits à Étalans à partir de la mi-septembre pour recevoir en retour un jus aux douces saveurs de Franche-Comté. Nouveauté cette année, des équipes se déplaceront dans les communes voisines.

« **N**ous voulons lutter contre le gaspillage. Les gens ont peut-être vieilli ou n'ont plus le temps de s'occuper de leurs fruits, nous allons aller dans leur village ». Damien Lagneau, directeur adjoint de Solidarité Doubs Handicap présente les nouvelles actions mises en œuvre à l'ESAT La Bergerie d'Étalans. Autrefois appelés CAT, les ESAT sont des établissements destinés à accueillir des personnes en situation de handicap.

A la Bergerie, pas le temps de s'endormir sur ses lauriers entre la fabrication de palettes et de composteurs, sans oublier la sous-traitance industrielle.

Quand vient l'automne, mobilisation générale à l'atelier de production de jus de pommes. Connus sous la marque Fruité comtois, le jus maison est déjà réputé dans la région et même au-delà. Ce n'est pas la matière première qui manque, mais le personnel se désole de voir chaque année toujours plus de pommes pourrir au pied des arbres. Pour la première fois, des équipes composées

d'encadrants et de travailleurs handicapés vont donc se rendre dans les communes environnantes, à Pierrefontaine-les-Varans, Nancray, Tarcenay et Arc-sous-Cicon, pour collecter les fruits de saison. Le lieu principal pour déposer sa récolte reste l'ESAT d'Étalans. En avant !

“ *Avant, on trie et on enlève toutes les mauvaises pommes* ”

Le public est accueilli par un ou deux travailleurs. Patrick Morel intervient au début des opérations : « Je suis à la réception des pommes et à la pesée ». Ce n'est pas toujours de la tarte, car il arrive que des personnes viennent sans rendez-vous et ne

comprennent pas qu'on ne puisse pas prendre leur récolte sur le champ. C'est pourtant comme cela, car ici comme ailleurs, le personnel n'a pas dix bras. Mais le plus souvent, cela se passe bien. L'ambiance est sympa dans cet établissement et des familles viennent avec leurs enfants pour leur montrer tout le processus depuis la pomme jusqu'au jus. En saison, un doux parfum de fruits inonde l'atelier.

Denis Grenet se charge du broyage à la presse : « Avant, on trie et on enlève toutes les mauvaises pommes ».

Et dire que l'activité a commencé il y a bientôt 30 ans avec un pressoir à main. Aujourd'hui, l'ESAT dispose d'un matériel de pro et peut produire jusqu'à 4000 l par jour soit environ 100 000 litres par saison. La production reste cependant artisanale et le mélange des variétés de pommes locales donne un résultat savoureux.

Avec 10 kg de pommes, on fait 5 litres de jus. La personne qui amène cette quantité de fruits repart avec 1 litre de jus, soit 20 % de l'apport, et les 4 litres restant reviennent à l'établissement.

Le Fruité comtois est vendu en grandes et moyennes surfaces, chez les petits commerçants ou bien encore aux particuliers et associations directement à Étans.

Aux arômes de fraises, griottes, mûres ou cassis

Si le pur jus de pommes demeure le produit phare de La Bergerie, d'autres spécialités se sont ajoutées au fil des années comme les duos pommes/poires, pommes/coings et pommes/raisin réalisés en fonction de ce qui est apporté. On devine les délicieux mélanges de goûts. Et il y a encore les aromatisés : « Ces sont des arômes naturels qu'on mélange à 99 % de jus de pommes ». Ainsi, les jus prennent des arômes de fraises, griottes, mûres et cassis.

Les employés de la Bergerie sont les premiers ambassadeurs des jus de fruits. Sébastien Lime, responsable de la filière Fruité comtois, explique : « Lorsqu'ils achètent leurs pains ou leurs fruits et légumes, les travailleurs regardent toujours s'il reste des bouteilles de jus de fruits et s'il n'en reste plus, ils nous alertent ». Ils ont aussi

le sens du business : lorsqu'on leur demande le prix d'une bouteille, ils parlent aussi du coffret.

Damien Lagneau rappelle la mission de l'ESAT : « Le travail ici est un support éducatif. Notre but ultime est l'insertion des travailleurs handicapés en milieu ordinaire ». Justement, Denis Grenet n'a rien contre la fabrication de jus de pommes, mais il rêve d'un autre métier : « Pour le moment je suis bien ici, mais je préférerais être aide-cuisinier ». L'annonce est passée et s'il n'a rien trouvé d'ici là, il sera toujours le bienvenu pour se charger des bonnes pommes de Franche-Comté.



A Étalans mais pas seulement

L'ESAT La Bergerie demeure le lieu principal de collecte des pommes pour la fabrication du Fruité comtois. Réception des fruits du lundi au jeudi après-midi à partir de la mi-septembre, au 31 rue Cusenier à Étalans. Il est prudent de prendre rendez-vous.

Les employés de la Bergerie seront également présents le 28 septembre à Pierrefontaine-les-Varans, le 5 octobre à Nancray, le 19 octobre à Tarcenay, le 26 octobre à Arc-sous-Cicon pour une collecte de pommes. En échange des fruits, du jus de pommes sera rétrocédé et une dégustation sera offerte.

Pour toute information et réservation :
tél. 03 81 65 03 86 ou
E-mail : esat.bergerie@sdh-epsms.fr
Site internet :
www.sdh-epsms.fr/fruitecomtois



Nord Franche-Comté

Vergers Vivants recherchent vergers délaissés

Comme La Bergerie à Étalans, l'association Vergers Vivants, basée à la Damassine dans le Pays de Montbéliard, s'intéresse aux vergers délaissés.

Le Nord Franche-Comté a beau être industriel, il recèle toujours un grand nombre de vergers traditionnels. Nicolas Lavanchy, directeur de Vergers Vivants, précise : « On sait que des pommes sont emmenées à la déchetterie, on peut aussi avoir connaissance de vergers délaissés. Il ne faut pas hésiter à nous contacter. Nous chercherons à entrer en contact avec les propriétaires et nous travaillerons avec des personnes

en réinsertion pour récolter les fruits ».

L'association dispose d'un pressoir à la Damassine. Les propriétaires pourront soit être rétribués en jus de fruits, soit bénéficier d'heures d'intervention dans leur verger. Cette aide peut se révéler précieuse, car des personnes qui s'occupaient très bien de leurs arbres autrefois, peuvent avoir, avec l'âge, du mal à faire face. Dans tous les cas, l'objectif n'est pas de faire du business, mais de sauvegarder une richesse naturelle et de créer des emplois.

Pour en savoir plus, contacter Vergers Vivants à Vandoncourt au 03 81 37 82 26.