

Rapport d'activité 2019

Association Label Vers

présenté par un ou plusieurs membre de chaque activité

lors de l'AG le 11/11/2020

Le presseur à fruit (Simon)

Une pluie de cerises, déluge de pommes, marée de poires, abricots en cascade, giboulée de prunes, quelques averses de pêches et nectarines, coings en ondées et avalanche de raisins pour clôturer cette saison haute en couleurs et saveurs !

Entre jus, coulis, compotes et confitures on a fait le plein de vitamines pour s'engager dans l'hiver qui commence à nous tendre les bras. Il est l'heure pour la presse de commencer son hibernation: les machines vont être voilées et ne reverront le soleil qu'au printemps prochain !

C'est assez fabuleux de voir que cet outil a eu un tel succès après seulement 2 ans d'activité. Calendrier plein toute la saison pour vous recevoir, particuliers et petits producteurs.

Merci à vous, j'espère que vous vous régalez bien avec vos bouteilles aux saveurs estivales et qu'au clac de la capsule vous réentendrez les cigales chanter.

On avait laissé aux pionniers de 2018 le soin d'éprouver les écueils d'un lancement d'activité et pour moi, nouvel arrivant, c'était l'année où on a rodé la machine et le fonctionnement d'équipe. Malgré les journées parfois longues, sans dire que c'était un long fleuve tranquille, j'ai eu l'impression que ça roulait tout seul et qu'on maîtrisait bien cet outil !

L'année 2019, **6910 bouteilles** façonnées (hors bouteilles autofaçonnées), dont 2000L façonnées pour les particuliers. 46 jours d'ouverture (2jours par semaine sur 6 mois)

Atelier des petits savoirs (Léo)

Pour commencer, je vais réexpliquer rapidement ce qu'est le bocal : un lieu de partage et de mutualisation des savoirs-faire et des outils, dans la volonté d'aller vers plus d'autonomie et de décroissance. Cette année

2019 était la 2^{ième} année d'ouverture et de nombreuses forces bénévoles nous ont rejoints. L'atelier a été bien occupé en début d'année 2019 par la fabrication de 3 yourtes ainsi que la réalisation du chauffe eau solaire du bocal.

À partir de Septembre, nous avons lancé les ateliers d'hiver qui ont permis notamment d'apprendre à souder, faire du tournage sur bois, se faire des chaussures etc. Ainsi que des soirées « Causeries » autour de thèmes spécifiques comme le chauffage d'un habitat grâce au soleil.

Le Bocal est toujours ouvert tous les jeudis de 13h30 à 20h. A ces moments peuvent se croiser de la réparation d'ordinateur (Atelier répare café), du démontage de mobylette (Atelier 2 temps), une réparation de crevaison de vélo (Atelier vélo), une discussion autour des logiciels libres (atelier linux) et pourquoi pas des tests de la lampe à gravité de Simon !

Venez vous réapproprier vos objets. Rien ne se jette, tout se répare !

Jardin collectif (Marlène)

- L'année 2019 a été marquée par le fait que la propriétaire souhaitait récupérer le terrain. Nous pensions partir et nous étions en quête d'une autre terre. Il n'y a donc pas eu de culture d'hiver cette année. Revirement de situation : elle a décidé de nous le laisser encore 5 ans.

Cette année 12 personnes environ font partie du groupe jardin ;

Les entrées au jardin se font à deux moments dans l'année : en février/mars et en septembre pour le jardin d'hiver. Pour davantage de détails sur le fonctionnement, voir notre site internet (labelvers.fr)

Jardin Porte graine (jardin de semence) (Arthur)

En 2019 le groupe du porte graine était constitué de 4 personnes (Arthur, Evelyne, Florian et Marlène). Une trentaine de variétés ont été cultivées. Dans l'idée de pouvoir faire un potager complet et varié avec les graines proposées à Label Vers.

Les graines sont reproductibles, chacun peut donc les replanter les années suivantes.

Les tests de germination sont fixés à 80 % de réussite pour permettre la mise en sachet.

En 2020, nous avons obtenu la certification nature et progrès qui nous permet désormais de vendre nos graines à la Biocoop de Carpentras.

Le jardin de semence demande deux demi-journées par semaine (à 4 personnes). A cela s'ajoute l'arrosage l'été.

Verger conservatoire au château (Marlène)

Le verger conservatoire se situe sur les terres pauvres du château. Il a été planté il y a 4 ans dans le but de conserver des variétés anciennes (locales ou résistantes à la chaleur). Il demandait un peu d'entretien les premières années : plantations, greffes, arrosage, désherbage... Aujourd'hui il n'est plus vraiment investi. Il n'y a plus de groupe spécifique pour le bichonner. Il peut continuer à pousser comme ça, avec un petit arrosage encore l'année prochaine. Tous les arbres n'ont pas été greffés. Il pourra servir pour prélever des greffons. La partie pédagogique n'est plus d'actualité aujourd'hui, faute d'énergies volontaires.

Verger de production de la Cerisaie (Jean-Raph)

Chouette session de greffe au début du printemps 2019 avec un groupe plus large, dont débutants, avec une initiation par Florian aux différentes techniques. Au total environ 50 arbres ont été greffés. Très bon taux de reprise sur les sujets greffés de fruits à pépins (poire /pommes), un peu moindre sur les prunes et autres abricots, quoique très satisfaisant pour de la greffe à rameaux !

Il y eu ensuite une session arrosage et paillage au printemps puis l'été est arrivé et avec les capnodes. Ces gros insectes ravageurs nous ont fait une belle frayeur en arrivant en nombre au verger et en abîmant pas mal d'arbres car ils mangent les écorces des petits arbres. Nous les avons « traités » mécaniquement, en les enlevant à la main et en passant régulièrement au verger. À l'automne nous avons aussi amélioré notre communication en mettant en place une framaliste pour échanger plus facilement par mail entre membres du groupe.

Verger de pommes

Le verger de pomme continue, nous avons eu une belle cueillette en septembre 2019 et du monde pour tailler aussi à l'hiver. Cette année 2020 nous nous sommes réunis avant la cueillette pour parler de la répartition des fruits à partir de l'année prochaine, comme décrit ci-dessous. La part de pomme qui va à label vers permet un revenu important (env 1500€) qui finance notamment les charges du bocal à Carpentras.

fonctionnement du groupe pommes :

Chaque année nous nous répartirons les pommes comme ci dessous (mais aussi en fonction de la récolte) :

- Pour Label Vers : litrage défini en début d'année par l'équipe presse pour l'équilibre économique du bocal. (cette année 2020 : 500 litres, soit 1 tonne de pommes)
- Pour les participants : 15 litre par personne + env. 3 cagettes pour la bouche
- Pour ce qu'il reste éventuellement dans le champ : à répartir entre l'asso et les membres.

Les jus sont à 1,5€ par litre. Une réduction de 40 centimes par bouteilles si vous amenez vos bouteilles recyclées.

L'engagement demandé à l'année est de

- 2 jours de travail effectif (débroussaillage, taille)
- 1 jour de récolte/ presse.

Café en l'air (Maya et Xavier)

le café en l'air permet de soutenir l'agriculture paysanne, de créer du lien social en brassant les générations et les différentes catégories sociales au Beaucet.

En 2019, Elisa était la service civique qui s'occupait du café en l'air (prises de commandes, lien avec les producteurs, aller chercher les produits, « tête pensante du café ») aidée par des bénévoles permanents et ponctuels le jour même. Suite à ses retours et nos observations des années précédentes, nous avons décidé cette année 2020 de mettre deux services civique sur cette mission qui est parfois un peu pesante et demande une charge mentale importante. Les deux services civique de cette année se relaient une semaine sur deux. L'implication bénévole a été grandissante en 2019, grâce à une explication plus claire des besoins de l'équipe porteuse et la mise en place de nouveaux outils (tableau bénévole, inscriptions). Les débats ont commencé en

fin de saison et ont eu un grand succès ; Succès qui se confirme cette année avec des personnes qui viennent exprès pour participer aux débats, à 11h.

Court bouillon 2019 (Nico)

En 2019 nous avons fait un beau court bouillon, il y a eu beaucoup de monde, voir un peu trop même : environ 500 personnes la journée et 500 le soir. Nous avons été un peu victime de notre succès. Il y a eu une belle équipe bénévole, plus présente et engagée que l'année précédente.

Suite à cette édition 2019 nous avons réfléchi à changer la forme du festival pour aller vers quelque chose de plus participatif et qui laisse transparaître d'avantage les valeurs portées par le label Vers tout au long de l'année. Il a été creusé l'idée de faire pour la prochaine édition un chantier participatif sur une semaine, ponctué de veillées et de diverses animations dans la semaine. Le tout sans raccordement au réseau (eau, électricité) : concerts acoustiques, sorties ornitho de nuit, tissages participatifs, veillées contées etc.. Le confinement étant passé par là nous n'avons pas pu nous réunir et nous sommes rabattu sur un bal « simple » et puis finalement ce bal n'a pas pu avoir lieu non plus. Donc rendez-vous en 2021.