

MONESTIER DU PERCY

# AU PRÉ DE MON ARBRE

ET PENDANT CE TEMPS, LES ARBRES POUSSENT...



## VERGER

- > À 850 m d'altitude avec des risques de gel printanier assez forts, des terrains difficilement mécanisables donc des productions extensives.

## ATELIER

- > Fabrication de jus de fruits à base de pommes, poires et raisin. La gamme comprend une dizaine de parfums réalisés avec fruits rouges, épices ou fleurs. La production de jus se déroule d'août à décembre.
- > Les bénéfices de l'atelier jus ont permis d'acheter le terrain et de commencer l'investissement sur le verger : les arbres, l'irrigation, une clôture (contre les chevreuils et les blaireaux), un petit tracteur.

## COMMERCIALISATION

- > Vente au Biau Panier, à la Fabrique du Trièves (magasin collectif), sur le marché de Mens de mai à juillet (période des petits fruits), et sur celui de Lalley en été.

- > 200 arbres greffés avec une trentaine de variétés de pommes principalement...
- > Diversification avec la production de petits fruits : fraises, framboises, cassis, raisin de table... et culture d'ail.
- > Fraises, framboises, cassis sont vendus en barquettes. Les fruits non commercialisés sont transformés.
- > Production de sirops de coing, fraises, fleurs de sureau (cueillette)...
- > L'ail est pour partie vendu entier, pour partie séché à basse température, réduit en poudre, et vendu en petits bocaux.

**2021**

Principalement récolte de fraises, framboises et cassis, plantation de noisetiers.

**2017**

Arrêt travail à la MFR, obtention DJA, plantation de fraisiers, framboisiers, cassissiers...

**2016**

Reprise de l'activité de pressage et de jus de fruits par Ismaël Tricart. Installation dans le bâtiment collectif de la Ferme des 3 Cols.

**DE 2014 À 2017**

Plantation de deux cents arbres.

**2013**

Achat d'une parcelle de 2 hectares.

**2009**

Glanage et transformation des fruits récoltés en jus. Création de l'Atelier de Véro, à Monestier du Percy. En parallèle, formatrice à la Maison familiale rurale (MFR) de Vif.

**2003**

Arrivée dans le Trièves, travail à Terre vivante.

PAROLES  
PAYSANNES

VÉRONIK LEBLAY



« Produire des fruits est un apprentissage de patience et d'humilité, tant il existe d'aléas avant de récolter les fruits de son travail. J'ai la chance de pouvoir prendre soin d'un lopin de terre. Je le fais en gardant en tête qu'il y a de nombreux êtres vivants, autres qu'humains, qui vivent sur place... »

ZOOM

- > Dès son arrivée dans le Trièves, Véronik s'est intéressée aux arbres fruitiers existants dans les champs et les jardins, et a entrepris un travail d'identification des variétés, avec l'aide de Vignes et Vignerons en Trièves.
- > Glanage et fabrication de jus de fruits ont été l'étape suivante, en attendant de trouver du terrain et de planter à son tour.
- > La plantation et la culture de ses 200 arbres fruitiers, principalement des pommiers, ne se sont pas faites sans difficultés : attaques de campagnols sur les racines, obligeant à remplacer nombre d'entre eux, récoltes aléatoires en raison des gels tardifs au printemps...
- > Au fur et à mesure les arbres morts ont été remplacés par d'autres arbres, quelques cerisiers, quelques pruniers, et à titre anecdotique des amandiers, des figuiers...
- > Plantation d'une soixantaine de noisetiers.
- > Petit à petit, le verger se transforme et évolue pour mieux répondre aux contraintes climatiques et de sol.