

Fruits d'Avenir

Producteur de jus de fruits 100 % local



**Ensemble, vitaminons notre territoire,
donnons une seconde vie à nos arbres
délaissés !**



FRUITS D'AVENIR S'ENGAGE POUR...

“

Rejoignez-nous. Ensemble, refermons cette courte parenthèse de 60 ans d'agriculture trop souvent polluante, dans une histoire de 8 000 ans d'agriculture respectueuse de la nature.



HENRY POULAIN, COFONDATEUR

”

- **Préserver** la biodiversité fruitière et animale de notre territoire en réhabilitant les vergers délaissés.
- **Conserver** les arbres existants, les entretenir et replanter des sujets jeunes en assurant ainsi la pérennité de la production.
- **Participer** au maintien des savoir-faire agricoles, au développement économique local et à la création d'emplois.

NOTRE HISTOIRE

Du côté de Digne, dans les Alpes de Haute-Provence, s'étendent de larges plaines aux vergers de pommiers et de poiriers. Plantés là il y a plus de 50 ans, ces **arbres fruitiers anciens ont longtemps été condamnés au profit de variétés hybrides modernes et, surtout, plus jeunes**. En 2003, ils sont, pour la première fois depuis une soixantaine d'années, réexploités par un homme : Henry Poulain, futur cofondateur de Fruits d'Avenir. À l'époque, il décide de récolter les fruits anciens du Pays Dignois pour en faire... du jus de poire !

★ **Le collectif Fruits d'Avenir naîtra dix ans plus tard, sous l'impulsion du Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricole (CFPPA) de Carmejane.**

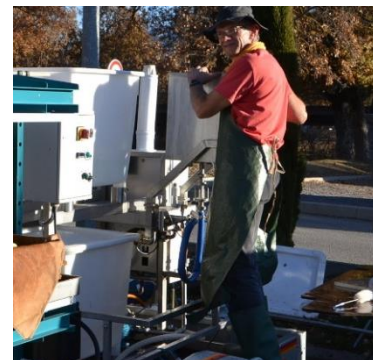
En 2010, le CFPPA recense les arbres fruitiers anciens du Pays Dignois. Constat ? Ce sont plus de 2 400 d'entre eux qui sont délaissés par leurs propriétaires. **2 400 arbres représentant un enjeu fort pour l'économie dignoise**. Le CFPPA décide alors de relancer l'activité « Fruits de tradition, territoire d'innovation » avec la création, en 2013, de Fruits d'Avenir. **L'idée est de demander aux propriétaires d'arbres fruitiers anciens de donner accès à leurs terrains, pour pouvoir ramasser ces fruits oubliés et en faire... de délicieux jus !**

Les racines de Fruits d'Avenir sont solidement ancrées dans le territoire dignois et ses branches s'élancent vers les Hommes. Cette association, cofondée par deux artisans transformateurs de fruits et un agriculteur-arboriculteur, veut **préserver la biodiversité locale et lutter contre le gaspillage de ressources naturelles**. Elle vise aussi à **créer des emplois et à participer au développement économique du Pays Dignois**.

Fruits d'avenir, c'est qui ? Ce sont des hommes et des femmes passionnés, réunis autour d'une **aventure humaine et environnementale**.

Fruits d'Avenir, c'est pour vous ! Des **jus façonnés localement** et issus des fruits de votre terroir. Notre action est concrète et palpable et nos valeurs ne sont pas que des mots... mais de **savoureux jus de fruits à partager !**

C'est parce que nous prenons soin de notre environnement ensemble que nous en tirons la meilleure sève qui soit : des jus et des Hommes !



L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Fruits d'Avenir s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire.

L'économie sociale et solidaire est un modèle économique dans lequel les entreprises concilient activité économique et utilité sociale. Elle prône l'idée d'une **mutualisation des compétences, des savoirs et de la gestion d'entreprise**. Elle est particulièrement adaptée à l'**innovation** et aux territoires. L'économie sociale et solidaire poursuit finalement une vision très claire : celle du **respect de l'environnement et de l'Homme**, avec la valorisation de l'intérêt général, placé avant le profit.

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, elle représente entre 7 % et 9 % d'emplois, et 10, 5 % au niveau national.



NOS ACTIONS EN PAYS DIGNOIS

✓ COLLABORER

Nous avons établi des conventions avec les propriétaires des arbres fruitiers anciens. Nous exploitons les fruits de leurs arbres délaissés.

✓ ENTRETENIR

En contrepartie, nous entretenons leurs vergers. En élaguant et taillant les plantations du Pays Dignois, nous participons à la préservation du paysage régional.

✓ INNOVER

Grâce à notre atelier de presse mobile, nous avons la possibilité de produire directement chez vous. Ensemble, nous pouvons ainsi récolter les fruits de vos arbres et fabriquer vos propres jus.

✓ INTERVENIR

Nous sommes présents à de nombreuses manifestations régionales (marchés, foires), et transformons les fruits fraîchement cueillis devant vous (de 300 à 700 litres de jus produits par jour) !

NOS PROJETS

- Nous souhaitons **créer un atelier collectif fixe** qui nous permettra d'étendre notre gamme de produits. Nous pourrions ainsi proposer la transformation de fruits à pépins et à noyau, produire des jus à partir de légumes, des nectars... et pourquoi pas des confitures, compotes, fruits séchés, soupes ou encore du cidre ?
- Nous aimerions également **créer une gamme de produits labellisés « Pays Dignois »**, avec une **charte qualité** explicitant chacun de nos engagements envers vous.
- Nous envisageons aussi de **développer des conventions avec des propriétaires d'arbres fruitiers de toute la région**, en leur proposant l'entretien de leurs vergers. En échange, nous leur demanderons la permission d'exploiter leurs fruits, autrement gaspillés.
- Nous espérons enfin **faire évoluer le statut de Fruits d'Avenir** d'association à Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC).



L'ATELIER MOBILE DE FRUITS D'AVENIR

Propriétaires d'arbres fruitiers anciens, ne laissez plus vos fruits se perdre : faites-en du jus !

Chaque année, l'association Fruits d'Avenir sillonne les routes du Pays Dignois avec son atelier mobile.

L'atelier mobile a été créé par la plateforme technologique Bioval Plus. Il s'agit d'un outil de fabrication de jus de fruits installé sur une remorque de 1 000 kg. Avec ses 4 mètres de longueur et ses 2,50 mètres de largeur, l'atelier mobile est constitué de pas moins de 10 éléments : bacs de lavage et de rinçage, broyeur, pompes, table de capsulage, etc. Il permet une pasteurisation à une température moyenne de 85°C et peut produire 200 litres de jus par heure, soit l'équivalent de 350 kg de fruits. Une véritable prouesse pour un si petit appareil, qui n'a rien à envier aux plus modernes de ses confrères !

Ça vous tente ?

Ramassage, pressage et conditionnement... Nous nous occupons de tout ! Alors, pourquoi ne pas fabriquer vos jus de pomme, poire, coing, raisin ou encore tomate ensemble ?

Vous pourrez également participer au lavage, broyage et pressage de vos fruits, à votre guise. Avec l'atelier mobile, vos jus seront pasteurisés et mis en bouteille en verre de 1 litre, 25 ou 50 cl. Vous pourrez alors les conserver pour une durée maximale de 3 ans à partir de la date de mise en bouteille.

Les conditions et tarifs

- Nous nous déplaçons chez vous à partir de 2 000 kg.
- Les lots doivent peser au minimum 100 kg. Possibilité, le cas échéant, de faire des mélanges avec d'autres fruits.
- Le tarif au litre est dégressif selon la quantité de jus produite : de 1,60 € à 1,20 €.

ASSOCIATION FRUITS D'AVENIR

25 av. du Colonel Noël à Digne-les-Bains
06 98 01 84 05 – contact@fruitsdavenir.com
www.fruitsdavenir.com

SIRET 80382556100019 – N° TVA FR47803825561



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur



UNION EUROPEENNE

