

Invitation : Inauguration des Vergers Mutualistes baptisés « Michel Martin » à Quetigny

Lucie GRAS, Présidente de la VYV 3 Bourgogne

Lionel MEUNIER, Directeur Général de VYV 3 Bourgogne

et les équipes de **PROMUT**
ENTREPRISE ADAPTÉE

en présence de **Rémi DETANG**, Maire de Quetigny

ont le plaisir de vous inviter à l'inauguration des vergers mutualistes « Michel Martin » de Quetigny :

Vendredi 20 septembre à 11 heures

369 route de Couternon à Quetigny

Projet initié en 2019 sous l'impulsion de Michel Martin, alors président de la Mutualité Française Bourguignonne devenue VYV 3 Bourgogne, les vergers mutualistes situés à Quetigny sont aujourd'hui un site de production à part entière géré par notre entreprise adaptée PROMUT Quetigny.

Les prémices du projet

Après un appel à projet lancé par la Ville de Quetigny pour la création de vergers bio sur sa commune, l'entreprise adaptée PROMUT Dijon gérée par VYV 3 Bourgogne, a été sélectionnée en 2019 pour développer cette nouvelle activité de production et vente directe de fruits issus d'une culture biologique locale et équitable. S'intégrant dans le paysage rural de 4 hectares de terres communales agricoles, ce projet prévoyait la plantation d'arbres et d'arbustes fruitiers (cerisiers, pommiers, poiriers, pruniers, framboisiers, groseilliers...), la production de plantes aromatiques, de plantes à tisane...

Le projet aujourd'hui

Plus de 2000 arbres et arbustes ont été plantés sur 3 hectares de terres (le 1^{er} arbre avait été planté symboliquement le 13 mars 2019) et 3 hectares supplémentaires ont été octroyés pour agrandir les vergers, pour une superficie globale de 7 hectares à terme. En outre, un bâtiment agricole a été construit (la pose de la première pierre a eu lieu le 22 février 2022). D'une surface de 600 m², ce bâti accueille désormais les locaux de l'activité « Travaux paysagers » de l'entreprise adaptée PROMUT. Il permet d'entreposer l'ensemble des équipements et la flotte des véhicules destinés à l'exploitation des vergers notamment, et accueillera à terme un espace de vente et de transformation des produits issus des vergers. Par ailleurs, les démarches pour l'obtention de l'agrément « agriculture biologique » sont en cours.



L'inclusion des travailleurs en situation de handicap

40 personnes en situation de handicap travaillent régulièrement autour de cette nouvelle activité, notamment pendant la haute saison, et une personne a été recrutée à temps plein pour le site. L'entreprise adaptée PROMUT permet en effet à des personnes reconnues travailleurs handicapés d'exercer une activité professionnelle salariée dans des conditions adaptées à leurs besoins. Cette nouvelle activité permet de diversifier l'offre de travail et de développer des compétences individuelles, mais aussi d'exploiter les compétences professionnelles du personnel encadrant.

Une démarche citoyenne

Loin de la culture de grande envergure, les vergers mutualistes s'inscrivent dans une démarche artisanale à échelle humaine et familiale, composée de petites parcelles avec une grande variété de cultures. Des ateliers pédagogiques de taille, de plantation, présentation des variétés... sont régulièrement organisés auprès d'écoliers, des étudiants du CFA agricole de Quetigny, mais aussi des habitants et agents de la Ville de Quetigny. A terme, les vergers seront également ouverts à tous, pour la cueillette sur site, des ateliers autour de la biodiversité et la vente directe.

Un projet en faveur de la biodiversité

S'inscrivant dans un projet global écoresponsable, les vergers mutualistes ont été pensés autour d'un écosystème qui promeut le circuit court, l'écologie et un ensemble de dispositifs en faveur de la biodiversité : recyclage des déchets des espaces verts (autre activité de PROMUT) pour assainir les sols des vergers en vue de la certification « agriculture biologique », acquisition de 4 moutons d'Ouessans mis à disposition sur les espaces verts de la ville, mise en place de ruches (la 1^{ère} récolte de miel a eu lieu cette année), projet de transformation des produits sur site (production de confitures, de miel...). En 2024, les premiers fruits issus des plantations ont été récoltés (environ 250 kg de mirabelles et 250 kg de pommes) et ont été achetés par la cuisine centrale de Dijon Valmy, gérée par notre ESAT mutualiste « Le Mirande ».

Contact presse : Delphine Machureau - 03 80 76 86 27 - delphine.machureau@vyv3.fr

VYV 3 Bourgogne - 16, boulevard de Sévigné - 21000 Dijon

site web : bourgogne.vyv3.fr