

Des espaces naturels menacés

Les vergers traditionnels haute-tige (ou de plein vent) et les saules têtards étaient autrefois très présents dans nos campagnes, en périphérie de nos villages.

Cependant, depuis la moitié du 20^{ème} siècle, leur nombre n'a cessé de diminuer. Devenus économiquement peu intéressants, ils ont été trop souvent négligés voire arrachés. Rationalisation de l'agriculture et urbanisation galopante sont autant de facteurs qui ont entraîné leur progressive disparition. Et avec eux celles d'espèces animales rares et menacées, comme par exemple la chouette Chevêche d'Athéna.

Des enjeux multiples pour le territoire



Ils garantissent pourtant de nombreuses fonctions :

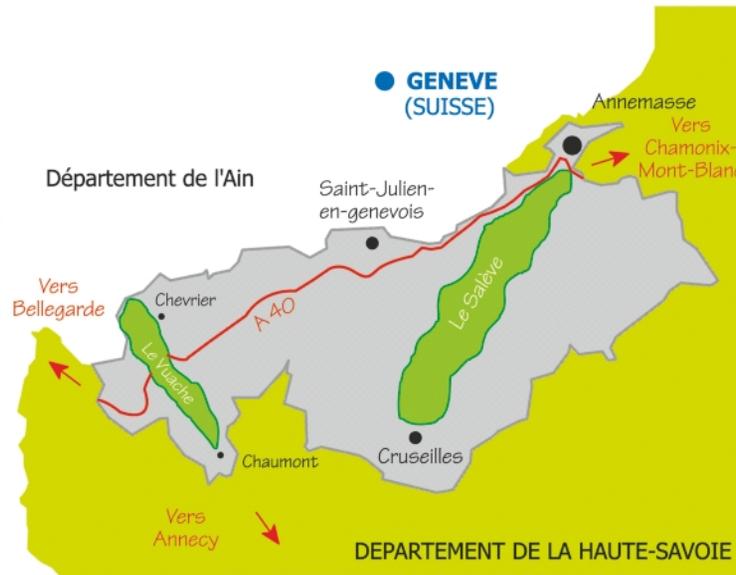
Ce sont des éléments forts de nos **paysages traditionnels**, témoins vivants de la culture locale, qui embellissent notre environnement, particulièrement au printemps lors de la floraison,

Ils jouent le rôle de "**corridors biologiques**", permettant à la faune de se déplacer, notamment dans les plaines agricoles et en périphérie des zones urbanisées,

Véritables **réservoirs de biodiversité**, ils offrent le gîte et le couvert à de nombreuses espèces et participent à la conservation d'un patrimoine variétal et génétique exceptionnel (plus de 150 variétés de pommes et de poires recensées en Haute-Savoie),

Espaces de lien social où la population renoue avec ses traditions, ils sont également le support d'animations d'éducation à l'environnement et au développement durable,

Ils représentent enfin une **alternative agro-écologique**, sous la forme des pré-vergers, associant l'exploitation de l'herbe, l'ombre pour le bétail et la valorisation des fruits.



Des actions de sauvegarde et de valorisation



Depuis le début des années 2000, les syndicats du Salève et du Vuache mènent conjointement des actions de conservation des vergers de haute-tige, patrimoine paysager, naturel et culturel du Genevois haut-savoyard.

Le soutien du Conseil départemental depuis 2009 a permis de développer les actions de formation, de plantation et de sensibilisation. Aujourd'hui, devant l'intérêt porté par les élus et les propriétaires, l'effort de conservation s'accroît, avec le soutien financier de l'Etat, face à une pression foncière croissante et à un vieillissement inéluctable des arbres.



Renseignements

Syndicat Mixte du Salève

Bâtiment Athéna - Entrée 2 - 38 rue Georges de Mestral - Archamps
Technopole 74166 SAINT JULIEN EN GENEVOIS CEDEX
Tél. : 04 50 95 28 42 - info@syndicat-mixte-du-saleve.fr
www.syndicat-mixte-du-saleve.fr

Syndicat Intercommunal du Vuache

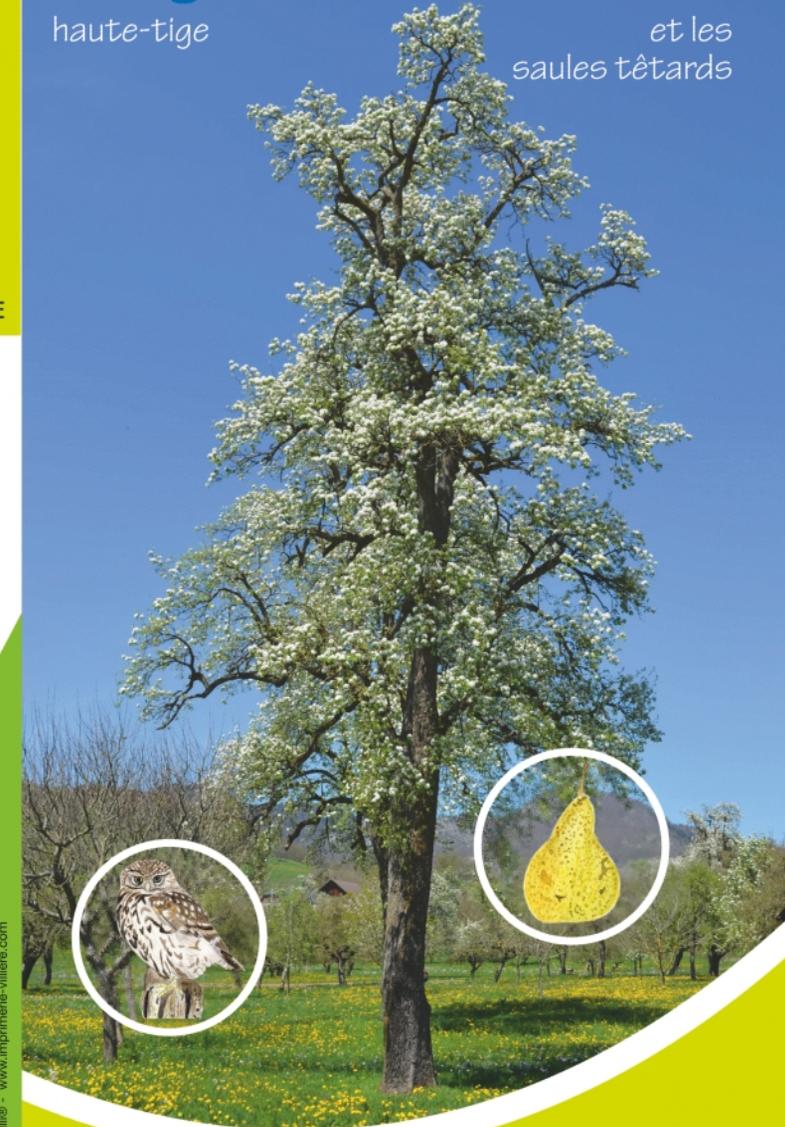
Mairie - 1, rue François Buloz 74520 VULBENS
Tél. : 04 50 04 62 89 - syndicat.vuache@orange.fr
www.pays-du-vuache.fr



Sauvegardons les Vergers traditionnels

haute-tige

et les saules têtards



... du Salève au Vuache





Restauration Restauration

et entretien de vos arbres fruitiers

Les syndicats du Salève et du Vuache proposent aux habitants de leurs communes un service de restauration et d'entretien des saules têtards et des arbres fruitiers de variétés anciennes et/ou locales.

Lors de la première année d'intervention, les **agents techniques spécialisés des syndicats** procèdent à une taille d'élagage de l'arbre. Puis après une ou deux années, l'équipe peut revenir pour une seconde taille dite d'entretien. Un contrat est signé entre le syndicat et le propriétaire, qui participe financièrement à l'opération.

La taille des saules est gratuite.
La saison de taille se déroule chaque année de début janvier à fin mars.

Formations à la taille et au greffage

En mars, les syndicats organisent un stage de formation à la taille, avec une journée théorique et une journée pratique. Puis en avril, une journée de formation au greffage, pour apprendre les différentes techniques et les mettre en pratique.

Ces formations sont gratuites (sur inscriptions) et animées par les **Croqueurs de Pommes 74** et les techniciens spécialisés des syndicats.



Plantation Plantation

de variétés anciennes et/ou locales

Pour inciter les propriétaires à replanter des arbres fruitiers (tige ou demi-tige) de variétés anciennes et/ou locales, les syndicats mettent en place un service de commande et de livraison d'arbres fruitiers.

Le choix des variétés est réalisé à partir des listes proposées par les **pépiniéristes partenaires, spécialisés dans les variétés fruitières traditionnelles**. Les syndicats apportent si besoin un conseil aux propriétaires. Les livraisons ont lieu en mars et en novembre.

Après signature d'un contrat, les syndicats financent 50 % du projet (arbres, tuteurs, attaches), dans la limite de l'enveloppe budgétaire annuelle allouée à cette action.

Les vergers communaux

Un verger communal est réalisé conjointement, sur un terrain communal, par la commune, une ou des associations locales et **les enfants de l'école primaire**. La plantation par les enfants leur permet de réaliser qu'ils ont un rôle à jouer dans ce domaine en contribuant à "fabriquer" les paysages de demain.

Les vergers communaux sont des espaces publics ouverts à tous, lieux privilégiés pour les rencontres et les échanges entre les habitants et les générations.



Rencontres Rencontres

autour des vergers traditionnels

Chaque année, les syndicats (Salève-Vuache) organisent une grande fête automnale pour sensibiliser le public sur les actions menées pour la sauvegarde des vergers traditionnels de plein vent.

Depuis la première édition en 2005, ces rencontres ont lieu dans une des communes membres du territoire "Salève Vuache" (38 communes).

Les visiteurs peuvent ainsi profiter des **expositions de fruits** et de champignons, des ateliers pour enfants, des démonstrations de taille et de plantation, de la fabrication de jus de pommes frais, d'un marché de producteurs locaux et d'un repas "autour de la pomme".

Collecte de vos fruits

Chaque automne, dans le but de valoriser les fruits issus des vergers traditionnels du territoire, les syndicats, en partenariat avec des producteurs locaux, mettent en place plusieurs sites de collecte de fruits.

Vous pouvez apporter des pommes et des poires qui seront transformées en jus (**Bidoyon**) en compote (Rissoline) ou en cidre bouché (Maude). Attention, les fruits doivent impérativement être sains et propres !

