



## Bulletin 0223

Arbo Nature- Foyer St Gall

15 rue des Carrières - 68350 Didenheim

Président intérim : C. Thévenot
Tél : 06.18.02.29.84
Secrétariat : Christine Lichtlé
Tél : 06.32.88.20.57
Trésorier : Francis Lichtlé
Tél : 06.04.45.66.73

Chers membres de l'association d'arboriculture,

Suite à la démission de notre président Gilbert Mislin, le comité a approuvé ma nomination en tant que président par intérim, rôle que je vais tenir au mieux le temps de trouver une personne de bonne volonté. Cette dernière ne sera pas seule, elle sera aidée par toute une équipe dévouée et efficace !

Ainsi je souhaite remercier sincèrement tous les membres actifs qui œuvrent dans les grands axes de notre association. Ces personnes sont là pour les autres dans le Comité, la station de jus de pommes, l'utilisation de l'alambic, le verger école, les cours de la fédération, le marché aux végétaux, la sortie des membres, la fête des rues, les balades botaniques, les conférences, etc.

L'année 2023 s'achève en mettant encore à mal nos arbres et nos récoltes. Nous restons vigilants et à l'écoute des nouvelles connaissances en maraîchage et arboriculture pour faire face et s'adapter. Restons pragmatiques et disons simplement que tant qu'il y a de l'eau il y a de l'espoir !

Je vous annonce que Paul Thévenot, membre fondateur d'Arbo Nature quitte le comité. Après le premier choc pétrolier de 1973, la demande de se rapprocher de la nature s'est faite fortement sentir. Ainsi en 1976 Paul s'est attelé à la création de la société ayant pour objectif de donner des cours de tailles et de créer des lieux d'échanges de savoirs arboricoles pour créer des vergers nourriciers.

Aujourd'hui encore nous poursuivons l'œuvre des anciens et même plus et c'est très bien ainsi. Vous avez toute la gratitude des membres pour l'outil que vous nous laissez.

Je tiens à souligner que la réussite de notre association dépend entièrement de l'engagement et du soutien de ses membres. Vos idées, vos suggestions et votre contribution sont essentielles pour faire avancer nos projets et atteindre nos objectifs communs. Je vous encourage tous à prendre une part active dans nos activités et à partager vos connaissances et votre expérience avec les autres membres.

En conclusion, je suis convaincu, qu'ensemble, nous pouvons continuer à faire une différence significative dans le domaine de l'arboriculture. Nous avons tous un rôle à jouer pour un environnement plus sain.

Joyeuses fêtes de fin d'année à tous.

Christophe Thévenot  
Président par intérim



Arbo Nature souhaite rendre hommage à notre ami **Georges Kuhn** décédé subitement le lundi 23 octobre. Membre fidèle, actif et dévoué depuis de très nombreuses années, Georges avait également rejoint le comité. Paysan au très grand cœur, il avait toujours une astuce, une solution ou du matériel à nous mettre à disposition. Sous ses airs d'ours des vergers et sa carrure impressionnante, Georges était généreux, sensible et attachant, toujours prêt à soutenir, aider et promouvoir notre association. Curieux de ce monde végétal qui l'entourait, il aimait confectionner jus, confitures, fromages et autres délices. Depuis quelques années il prenait beaucoup de plaisir à découvrir les plantes sauvages comestibles et médicinales.

Georges tu vas nous manquer, prend bien soin des arbres du paradis ! Toutes nos pensées de consolation et notre affection vont vers Eliane qui l'a soutenu dans son engagement auprès d'Arbo. **Merci à vous deux pour votre présence, vos sourires, votre soutien !**



## LE MOT DU TRESORIER

Chers Adhérentes et Adhérents,

Malgré l'augmentation contrainte de l'abonnement à la revue Fruits et Abeilles (de 16 € à 17,50 €) en raison de l'évolution du coût du papier, nous avons décidé, pour la 6<sup>ème</sup> année consécutive, de ne pas augmenter nos cotisations qui sont maintenues à leur niveau de 2019.

Après les importants investissements de 2022 (presse à bande et remplisseuse de bag in box), nous avons pris la décision ce printemps d'acquérir une capsuleuse à vis semi-automatique (6.600 €) ; les bouteilles jusqu'à présent utilisées n'étant plus fabriquées, notre choix s'est porté sur des bouteilles à vis.

Trois types de conditionnement sont désormais disponibles à notre station de jus : bag in box de 3 litres, bouteilles à capsules « couronnes » (pour nos usagers qui en disposent encore) et bouteilles à capsules à visser.

Dans un but pédagogique, nous allons également investir dans un broyeur en inox et un pressoir hydraulique (40 ou 20 litres), facilement transportables, et qui nous permettront de procéder à des démonstrations de pressage dans les écoles.

C'est grâce à l'activité de nos bénévoles de la station et du soutien financier de nos partenaires que toutes ces réalisations sont possibles. Mais elles n'auraient de sens sans votre adhésion à nos valeurs et à nos objectifs que vous nous témoignez fidèlement tous les ans par le règlement de votre cotisation. Un grand merci pour votre soutien et surtout n'hésitez pas à rejoindre nos bénévoles et/ou notre comité.

Bien cordialement

Francis Lichtlé

## COTISATION 2024

Merci de faire parvenir votre chèque libellé à l'ordre d'ARBO NATURE MULHOUSE & ENVIRONS à Francis LICHTLE – 5, rue de Galfingue – 68720 HOCHSTATT

Le coupon ci-dessous n'est à transmettre que si des données sont à modifier.

Le règlement est également possible par virement bancaire en précisant vos nom et prénom dans le libellé et en nous informant par mail d'éventuels changements dans vos coordonnées :

ARBO NATURE MULHOUSE ET ENVIRONS

CREDIT MUTUEL UNIVERSITE

IBAN FR76 1027 8030 2800 0312 8684 504

BIC CMCIFR2A

Mme/Mr.....

Adresse.....

CP.....Ville .....

Téléphone.....Portable.....

Date de naissance / /

Adresse mail .....

Cotisation 2024 avec la revue Fruits et Abeilles : individuelle 31€ - Pour un couple 46€

Cotisation 2024 sans la revue Fruits et Abeilles : individuelle 23€ - Pour un couple 38€



## De l'or au jardin !

De retour de la déchetterie pour des encombrants, j'ai été désagréablement surpris par la quantité « d'or vert » déposée en cette saison !

Alors qu'un tour de tondeuse, sur votre pelouse recouverte de feuilles, vous produira très facilement un mulch gratuit et efficace.

Certes, cet « or vert » est transformé en compost qu'il est possible de réutiliser mais, car il y a un mais, pourquoi ne pas laisser faire la nature en épandant tout simplement cet « or vert » dans votre potager ou vos plates-bandes.

Plusieurs raisons :

- Plus aucune utilité d'un composteur (un bon compost est très compliqué à réaliser)
- Economie de temps et d'argent, plus besoin de les apporter à la déchetterie
- Vos résidus verts ou bruns sont la nourriture de toute la microfaune du sol
- Vos résidus verts ou bruns servent de couverture, donc de protection, du sol

Qu'appelle-t-on « or vert ou brun » ? Comment travailler le sol ? Pourquoi ne plus bêcher ? Pourquoi bannir le motoculteur ? Différence entre amendement et engrais ? Comment gérer votre potager ?

Venez trouver les réponses lors des soirées organisées par ArboNature, que j'ai le plaisir d'animer (calendrier ci-joint).

En cette fin d'année, vous cherchez une idée de cadeaux, n'hésitez pas, offrez-vous ou faites-vous offrir un broyeur à végétaux. Il en existe de toute taille en fonction de votre surface.

En attendant de vous rencontrer, tous mes vœux pour cette nouvelle année 2024 et soyons à la hauteur de ce que la nature attend de nous, à savoir la préserver au maximum.

Amicalement

Philippe Dumel  
Le Pot'agé d'Arbo Nature

## Maladie cœliaque et intolérance au gluten

La maladie cœliaque est une maladie immunitaire de l'intestin qui touche plus de 1% de la population. Elle se caractérise par une intolérance au gluten qui provoque une inflammation de l'intestin, des douleurs abdominales, une diarrhée et peut conduire à un amaigrissement et à des carences chez les patients. Un consortium de recherche international, composé d'équipes de l'Université McMaster (Canada), d'INRAE, de Sorbonne Université, de l'Inserm, de l'AP-HP et de l'université de Wageningen (Pays Bas), montre que le microbiote intestinal des patients atteints de la maladie cœliaque présente un défaut de production de composés actifs issus de la dégradation du tryptophane par les microorganismes. Leurs résultats, publiés le 21 octobre dans Science translational medicine, montrent que l'apport alimentaire de tryptophane ou une supplémentation de probiotiques\* capables de métaboliser cet acide aminé diminuent les lésions intestinales de la maladie cœliaque chez l'animal et ouvrent de nouvelles perspectives thérapeutiques pour l'Homme.

## Hypersensibilité au gluten, le vrai pain c'est quoi ?

COMMUNIQUE DE PRESSE du 10/02/22 - Alors que 3% des Français ont supprimé le gluten de leur alimentation et que le marché des produits sans gluten explose, une partie de ces pratiques d'éviction serait liée au développement d'une sensibilité au gluten non cœliaque (SGNC). Certains produits artisanaux peuvent-ils tout de même être consommés par les personnes SGNC comme certains le prétendent ?

C'est à cette question que le projet de recherche « Gluten, mythe ou réalité ? » piloté par l'INRAE et le Biocivam11, l'association des producteurs bio de l'Aude, a tenté de répondre.

Sur la base de questionnements remontés du terrain dès 2012, ce projet a été co-construit avec les agriculteurs, les acteurs des filières céréalières industrielles et artisanales, les techniciens et chercheurs de nombreuses disciplines en impliquant aussi des médecins et des consommateurs hypersensibles au gluten non cœliaques.

Les premiers résultats permettent non seulement de confirmer l'existence d'une population de personnes se disant sensibles au gluten mais pouvant consommer sans ressentir de symptômes des produits céréaliers issus de certaines filières artisanales ; mais aussi de disposer désormais de données sur les propriétés des deux principaux produits à base de blé tendre et de blé dur proposés dans les filières industrielles et artisanales, à savoir pain et pâtes. Ce projet met en évidence les variations protéiques de ces produits en explorant l'importance de chaque étape de production sur la quantité et la qualité du gluten des produits finis et leur digestibilité. Des résultats disponibles en open data pourront être utiles à la conception d'un cahier des charges pour la mise sur le marché de produits à base de blés consommables par des personnes hypersensibles au gluten.

### **Pains et pâtes, industriels et artisanaux : des caractéristiques différentes**

Le projet a permis de comparer diverses façons de fabriquer des pains et des pâtes, certaines plus proches des techniques utilisées par l'industrie, d'autres plus proches de celles des artisans et des paysans qui récoltent blé tendre et blé dur et les transforment directement en farine et semoule, puis en pains et pâtes vendus majoritairement en circuit court.

Ainsi les pains industriels et les pains transformés par des paysans et des artisans aux pratiques proches de celles des paysans-transformateurs se distinguent non seulement par les variétés de blés (généralement non inscrites aux catalogues pour les paysans boulangers), par le procédé de mouture (les paysans meuniers sont équipés de moulins à meules de pierre), mais aussi par le ferment (levain privilégié par les paysans et certains artisans, levure pour les pains vendus en grande et moyenne surface), et enfin par les 4 étapes de procédé de transformation (pétrissage, pointage, apprêt, cuisson) pour lesquels les durées et modes peuvent fortement varier.

Deux types de pain ont été comparés : le pain « paysan/artisanal » (variété de blé tendre, moulue sur meules de pierre, avec levain, pétrissage manuel et fermentation directe) et le pain « industriel » (variété de blé recommandée par l'industrie, mouture sur cylindres, levure commerciale, pétrissage à spirale et fermentation à froid).

### **Des protéines hydratées et mélangées : le gluten du pain et des pâtes à la loupe**

Les gliadines et les gluténines sont les protéines qui lors de la préparation, une fois hydratées et soumises à une étape de mélange, constituent le gluten du pain ou des pâtes. En laboratoire, elles peuvent être extraites du pain et des pâtes grâce à deux types de solvants : le SDS pour les protéines les plus aisément solubles, et le DTE, pour les protéines plus difficilement extractibles du pain. L'hypothèse des chercheurs est que les protéines extraites avec l'aide du seul SDS seraient plus digestes que celles nécessitant l'utilisation du DTE voire que celles non extractibles avec les 2 solvants. Des extractions séquentielles ont été réalisées sur les produits finis (pains, pâtes) à l'aide des deux solvants.

### **Pour le pain : des variations de digestibilité selon les procédés de transformation.**

A teneur en protéines comparables, les protéines facilement extractibles par le SDS seul sont deux fois plus nombreuses dans le pain « paysan/artisanal » que dans le pain « industriel ». Cette différence paraît majoritairement liée au procédé de transformation et dans une moindre mesure aux types de variétés utilisées.

Parmi les facteurs étudiés, le ferment a un impact majeur et hautement significatif au niveau statistique : les pains au levain ont environ deux fois plus de protéines aisément extractibles par le SDS comparés aux pains à la levure. Ce taux est plus ou moins grand selon les levains. Parmi les autres facteurs permettant d'obtenir des pains dont les protéines sont plus facilement extractibles, on note le pétrissage mécanique (un fort pétrissage manuel semble générer davantage de protéines difficiles à extraire), la fermentation réalisée à froid et à pouce lente et une cuisson au four à bois.

## Pour les pâtes alimentaires : des différences de solubilité des protéines en fonction des variétés de blé dur et du procédé de transformation

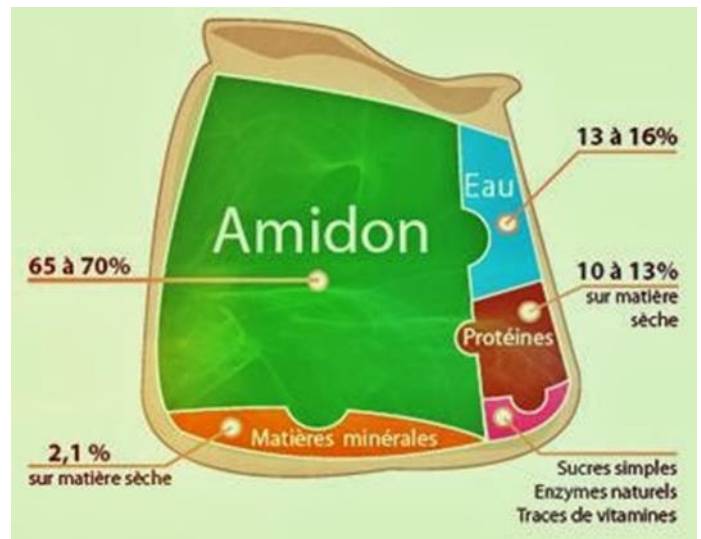
La différence de procédé de fabrication entre pâtes « paysannes/artisanales » et pâtes « industrielles » réside, comme pour le pain, dans le choix des variétés (variétés non inscrites au catalogue, côté paysan/artisan) et le type de mouture (cylindres VS meules) mais aussi dans les conditions de mise en œuvre du procédé : conditions contrôlées des températures et pressions, avec un séchage à très haute température (90°C) côté industriel, alors que le procédé artisanal se déroule sans régulation de la température et à pression atmosphérique avec un séchage à température ambiante. En moyenne, comparées aux pâtes paysannes/artisanales cuites, les pâtes « industrielles » cuites (fabriquées à partir de semoules obtenues lors d'une mouture sur cylindres) présentent une fraction de protéines solubles dans du SDS significativement moins élevée (- 20%), et une fraction de protéines non digérées in vitro supérieure (+7%). Les variétés utilisées semblent jouer un rôle aussi important que le procédé de transformation sur la solubilisation des protéines. Des écarts de 40% de protéines solubilisées dans le SDS peuvent être notés entre les variétés. **En conclusion, la moindre digestibilité de certaines pâtes semblerait déterminée par la variété de blé dur utilisée et le séchage à très haute température.**

### Une base de données solides à disposition en open data

Cette investigation de l'origine de l'indigestibilité des glutens de certains pains et pâtes, ainsi que les études des pratiques des paysans et artisans conduites dans le cadre du projet Activa-Blé, ont permis la construction d'une base de données agro-techno-socio-économiques. Conformément aux ambitions d'INRAE en matière de science ouverte, cette base de données est disponible à tous. Prochainement, la base de données sera élargie à l'échelle européenne dans le cadre du projet H2020 Divinfood. \* Source Insee 2017

En conclusion, pour faire un bon pain, il faut :

- Blés anciens sans pesticides
- Meule de pierre vitesse lente
- Mouture 80% et plus pour la fibre
- Pétrissage lent
- Levain vivant
- Respect du temps de levée
- Cuisson au feu de bois



Ce procédé ne correspond plus à notre civilisation du tout, tout de suite. Aujourd'hui la baguette française inscrite au patrimoine culturel immatériel français est fait avec du blé moderne composé uniquement d'amidon. C'est un pain très blanc et à grosses bulles. Le reste du grain (le meilleur) est extrait pour améliorer l'alimentation animal industrielle. Nous n'avons pas les mêmes valeurs !

Christophe Thévenot



**COMMUNICATION de Laurent SCHITTLY**, responsable de la commission des bouilleurs de Cru de la Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin, membre du conseil d'administration de la FNSRPE (Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants Familiaux de Fruits et Producteurs d'Eau de Vie Naturelle) et adhérent d'Arbo Nature.

Résumé du processus qui pourrait conduire à l'exonération totale des droits d'accises des bouilleurs de Cru.

Tout a commencé au Congrès National de la FNSRPE en Sarthe le 21 mai 2023 :

Une circulaire nous informe que le gouvernement a engagé une réforme globale visant la rationalisation du recouvrement de l'ensemble des prélèvements obligatoires (impôts, taxes, cotisations sociales). L'ensemble des contributions indirectes sera transféré à la DGFIP (impôts) à partir du 1er janvier 2024 (et non aux douanes). La douane conservera les autres missions (agrément, DSA, etc...). Au lieu de payer aux douanes vous devez payer aux impôts directs.

### LE PROBLEME

Le paiement ne peut se faire que par télépaiement SEPA obligatoirement. Tout autre paiement sera prohibé (plus de chèques, ni espèces). De plus il faudra disposer d'un identifiant SIREN (sauf pour les particuliers-bouilleurs de Cru qui distillent eux-mêmes leur récolte). Si vous passez par une distillerie professionnelle ou ambulante ce sera à eux de faire l'enregistrement ; ils seront redevables des droits d'accises et ils deviendront des COLLECTEURS D'IMPOTS.

Pour les bouilleurs de Cru qui distillent eux-mêmes rien ne change. Sauf qu'il faudra payer au comptable public compétent !!!!! Cela veut dire quoi ????

Echange assez vif avec les douanes : « Pas de panique nous pouvons organiser un temps d'échange pour organiser quelque chose, rien n'est fixé »

Moi-même : « nous n'avons rien demandé, cela marche très bien en Alsace, où chaque bouilleur de Cru a un numéro et est clairement identifié, et un DSA » (propos confirmés par Daniel Haesinger).

Suite à ces échanges tumultueux plusieurs réunions ont eu lieu :

- 1ère Réunion avec les douanes de Nancy avec une délégation de la FNSPR
- 28 Août 2023 courrier de Bruno Le Maire, 2ème Réunion en Août à Paris
- 3ème Réunion le 28 septembre à Paris avec l'ensemble de la filière agricole, viticole et des représentants de la FNSPRE

L'adjointe au directeur des contributions indirectes propose la hausse du seuil de 10 litres d'AP à 50 litres d'AP, avec une exonération totale de ces droits d'accises et de suivre la limite d'une préconisation d'une directive Européenne.

Lobbying par moi-même auprès de nos élus locaux, 6 députés et 4 sénateurs du Haut-Rhin, j'ai envoyé un courriel à chacun : MM. Bruno Fuchs et Raphael Schellenberger, députés du Haut-Rhin m'ont répondu favorablement et seront vigilants à tout amendement.

Grâce au 49-3 le Projet de Loi de Finances 2024 a été adopté tel quel sans discussion...Navette au Sénat puis retour. Restons vigilants, on parle de digitaliser le DSA alors le paiement pourra se faire (à suivre)

### EN RESUME

#### Avant la réforme :

Relèvent d'un tarif particulier égal à la moitié du tarif normal de la catégorie fiscale des alcools, arrondi au centime, dans la limite de 10 litres d'alcool pur fabriqués par le bouilleur de Cru pendant la campagne de distillation, les produits de cette catégorie fiscale qui répondent aux conditions suivantes :

Ils sont fabriqués à partir de fruits détenus par le bouilleur de cru et récoltés sur un terrain qu'il a le droit de cultiver.

La distillation est réalisée par le bouilleur de cru, ou par une personne à sa demande, et l'alcool est déplacé dans le respect des mesures de surveillance administrative prises en application des articles L 311-40 L 311-42.

La cession des produits par un métayer au propriétaire du terrain sur lequel les fruits ont été cultivés est réputée ne pas constituer une vente au sens du 3ème de l'article L-313-31 dans la limite de 10 litres d'alcool pur par campagne de distillation et par propriétaire.

Pour l'application du présent article, la campagne de distillation s'entend de la période débutant le 1er septembre et s'achevant le 31 août de l'année suivante.

## Après Projet :

Sont exonérés de l'accise, dans la limite de 50 litres d'alcool pur fabriqués par le bouilleur de cru pendant la campagne de distillation, les produits de cette catégorie fiscale qui répondent aux conditions suivantes :

Ils sont fabriqués à partir de fruits détenus par le bouilleur de cru et récoltés sur un terrain qu'il a le droit de cultiver.

La distillation est réalisée par le bouilleur de cru, ou par une personne à sa demande, et l'alcool est déplacé dans le respect des mesures de surveillance administrative prises en application des articles L 311-40 L 311-42.

La cession des produits par un métayer au propriétaire du terrain sur lequel les fruits ont été cultivés est réputée ne pas constituer une vente au sens du 3ème de l'article L-313-31 dans la limite de 50 litres d'alcool pur par campagne de distillation et par propriétaire.

Pour l'application du présent article, la campagne de distillation s'entend de la période débutant le 1er septembre et s'achevant le 31 août de l'année suivante.

Tout cela n'est qu'un projet, mais restons optimistes.

Laurent SCHITTLY

## L'hiver et la sagesse de la médecine énergétique chinoise (Et finalement beaucoup de sagesse populaire des anciens de nos campagnes !)

Depuis le 07 novembre, nous sommes en hiver selon le calendrier énergétique chinois. Cette saison est reliée à l'eau et au niveau des organes elle est reliée aux reins et à la vessie.

### Que cela signifie-t-il ?

La saison de l'hiver c'est le retour à soi, comme la nature qui se referme sur elle-même pour se ressourcer, nous devons nous aussi ralentir notre rythme. Les arbres ont pris soin de récupérer tout ce qui était utile dans leurs feuilles avant de les laisser retourner au sol, ils font redescendre leur sève vers les racines et préparent en douceur le printemps en protégeant leurs bourgeons.

Si nous avons bien anticipé cette saison, nous avons également pris soin de faire des réserves pour passer cette saison au mieux sans avoir trop d'effort à fournir au niveau énergétique.

Le rein est la source du jing (l'essence), c'est ce qui nous alimentera tout au long de notre vie, nous devons protéger ce "stock" au mieux et en prendre soin.

Le rein a différentes fonctions : il stocke le jing, gouverne l'eau (les liquides du corps), gère le développement et la reproduction, assure la réception du Qi, gouverne les os, les moelles, le cerveau, participe à la production du sang, contrôle les oreilles et les orifices inférieurs (organes génitaux et anus). Lors d'une faiblesse du rein on peut se retrouver avec divers déséquilibres : problème de fertilité, de libido, des douleurs au niveau des os (articulations, rachis...), des problèmes auditifs, des cheveux abîmés (ternes, cassant...), des problèmes urinaires et/ou anaux, des gênes respiratoires ou essoufflement rapide...

**Nos aînés avaient cette sagesse innée de bien se couvrir les reins, de glisser une bouillotte au fond du lit, de manger de la soupe au dîner...** Retrouvons ces gestes simples car l'important est de ne pas se refroidir pour garder un maximum d'énergie.

Vous pouvez également le soir faire des bains de pied avec de l'eau chaude, du gros sel et quelques tranches de gingembre, cela va réchauffer le corps et améliorer la circulation sanguine.

En diététique on va favoriser les aliments qui vont venir soutenir le rein (saveur salée et couleur noire) : les fruits de mer, les poissons, les champignons, radis noir, le cacao, le sésame, le thé noir, les pruneaux, les prunes noires, les lentilles, les haricots...n'oubliez pas de varier les saveurs et de vous faire plaisir de temps en temps, les excès pendant les fêtes ne seront pas un problème si vous prenez soin de vous le reste de l'année.

Katia Baur



## A vos agendas 2023/2024

Sauf avis contraire, toutes nos manifestations se tiennent aux **Associations Saint-Gall**  
15, rue des carrières – Didenheim (en face de la pharmacie)  
Contact Christophe Thevenot : 06.18.02.29.84 ou [arbonature@neuf.fr](mailto:arbonature@neuf.fr)

Samedi 18 novembre 13h30-17h00	Formation Niveau 2 – cours pratique, verger de M. REES à Zillisheim *
Vendredi 01 décembre 19h00-22h00	Formation Niveau 2 – cours théorique, foyer Saint-Gall à Didenheim *
Vendredi 15 décembre 19h00-22h00	Formation Niveau 3 – cours théorique, foyer Saint-Gall à Didenheim *
Vendredi 19 janvier 19h00-22h00	Formation Niveau 2 – cours théorique, foyer Saint-Gall à Didenheim *
Samedi 27 janvier 14h00	Taille d'hiver à Zillisheim (lieu communiqué ultérieurement)
Vendredi 16 février 19h30-21h30	Conférence sur le potager module 2 – Foyer Saint Gall à Didenheim
Samedi 17 février 14h00	Taille d'hiver au verger école – Foyer Saint Gall à Didenheim
Vendredi 08 mars 19h30-21h30	Conférence sur le potager module 1 – Foyer Saint Gall à Didenheim
Samedi 11 mai 8h00 à 12h00	Marché aux végétaux et produits du terroir - Foyer Saint-Gall à Didenheim
Vendredi 17 mai 19h00-22h00	Formation Niveau 3 – cours théorique, foyer Saint-Gall à Didenheim *
Dimanche 02 juin 10h00	Assemblée générale de notre association Arbo Nature avec barbecue au foyer Saint-Gall
Samedi 08 juin 14h00 à 17h00	Balade botanique animée par Christophe Thevenot, RDV parking du Grand Canon Zillisheim
Vendredi 07 juin 19h00-22h00	Formation Niveau 3 – cours théorique, foyer Saint-Gall à Didenheim *
Samedi 15 juin 14h00	Taille d'été à Zillisheim (lieu communiqué ultérieurement)
Dimanche 30 juin	Sortie annuelle des membres sur la journée en partenariat avec l'association de Zillisheim
Jedi 12 septembre 17h30	Inauguration du nouveau matériel à la station de jus de pomme, visite du verger-école et vin d'honneur au foyer Saint-Gall à Didenheim
Dimanche 15 sept	Fête des rues de Brunstatt-Didenheim toute la journée
Vendredi 27 sept 19h30-21h30	Conférence sur le potager module 2 – Foyer Saint Gall à Didenheim

**Tous les premiers lundis du mois, de 8h30 à 11h30, matinées de travail au verger-école du foyer Saint-Gall à compter du mois de mars 2024.**

**Pour la bonne organisation de la pause, pensez à vous annoncer la veille.**

**\*Cours exclusivement réservés aux membres inscrits aux sessions de formation 1 et 2**