



Entrepreneurs en Parcs & Jardins ? On a besoin de vous !

L'**Atelier Constant Berger** c'est un pressoir, une cidrerie et une distillerie, à Battice.

La particularité ? On y valorise uniquement des fruits non traités provenant de **vergers hautes tiges**.

Pourquoi ? Parce que l'arboriculture hautes tiges est **durable**, ramène de la **biodiversité** sur nos territoires et produit des fruits aux qualités **organoleptiques** bien supérieures !

Le challenge ?

Trouver un **approvisionnement** suffisant en fruits de vergers hautes tiges pour assurer la **production** de jus, de cidre et d'eau-de-vie.

Et concrètement ?

Des vergers hautes tiges, il en existe, mais les fruits ne sont pas encore valorisés à 100%.

Si vous avez accès à des fruits hautes tiges, nous vous **achetons** les fruits à un prix convenu ensemble.

Vous n'avez pas accès à des fruits ? Nous avons un **réseau de vergers** qui cherche des cueilleurs !

Pourquoi vous ?

- Parce que vous avez peut-être déjà un réseau de vergers non valorisés.
- Parce que vous avez l'habitude de travailler en extérieur et d'être efficaces.
- Parce que vous êtes assurés pour éventuellement grimper dans les arbres.
- Parce que vous êtes équipés en matériel de base pour récolter.

Le deal ?

- Si ce projet vous intéresse, on propose de vous **former** à la récolte avec un expert en plantation et entretien de vergers. L'occasion rêvée d'en apprendre plus sur la thématique !
- On vous fournit le **matériel** nécessaire.
- On prévoit une **contrepartie** en jus pour vos clients qui offrent leurs fruits.

Intéressés ?

Contactez-nous pour faire partie de l'équipe et participer à la rencontre de juillet !