

Service gratuit de pressage des fruits des vergers de haute-tige du Salève au Vuache Saison 2018



Le Syndicat Mixte du Salève et le Syndicat Intercommunal du Vuache, pour redonner un intérêt aux vergers de haute-tige de variétés locales, ont mis en place depuis 2011 un service de pressage des pommes des particuliers.

Depuis 2013 nous collaborons avec **Sébastien Baud, arboriculteur à Beaumont (La ferme de Ninnin)** et la **Ferme de L'Amarante à Reignier depuis 2017** pour la transformation des fruits qui se fait à l'atelier **Thomas LEPRINCE** à Vallières. Depuis 2015, nous collectons des poires Maude pour la fabrication de cidre à base de poires Maude mélangées de pommes. De même, nous collectons les poires Blesson (ou Marlioz) et Catillac (appelée aussi Loup et Diable) pour la fabrication de compote pour fourrer les Rissoles. Le tout est pasteurisé et se conserve au moins 2 ans.

Cette année 2018, nous testons également l'achat de vos fruits !

Reconnaître les poires à Rissoles et Maudes



Poire Blesson (et Marlioz) :

Fruit moyen ou assez gros, ventru. La peau est jaune verdâtre finement piquée de rouge et plaquée de fauve autour de l'œil. La chair est jaunâtre, ferme et croquant et peu juteuse.

Poire Catillac (ou Loup, Diable) :

Fruit très gros, ventru aussi large que haut. La peau est rude et épaisse, jaune dorée au soleil, lavé de fauve ponctué de gris. La chair est blanche granuleuse, peu sucrée et peu juteuse.

Poire Maude

Fruit moyen à assez gros, ovale arrondi et aplati aux pôles. Surface légèrement bosselée. La peau est épaisse de couleur vert-jaune puis virant au jaune à maturité. Frappée de carmin au soleil et entièrement piquetée de points fauves. La chair est jaunâtre, grossière, graveleuse, ferme, cassante et très juteuse.



COMMENT FAIRE POUR PARTICIPER ?

1 – Vous apportez vos fruits sur les différents points de collectes aux dates indiquées :

A la Ferme de Ninnin 171 Chemin des Sapins à **BEAUMONT** (monter à la bergerie) tous les jeudis du **13 septembre au 1er novembre de 17h00 à 19h00 et jusqu'au 15 novembre pour les poires à Rissoles uniquement.**

A la Ferme de l'Amarante 934 route de l'Eculaz 74930 **REIGNIER-ÉSERY** Tous les mercredis et vendredis du **12 septembre au 29 octobre de 15h00 à 19h00 et jusqu'au 16 novembre pour les poires à Rissoles uniquement.**

Les caisses et contenants vous seront restitués le jour de la collecte

2 – **NOUVEAUTE 2018** vous avez le choix entre deux formules :

A/ Recevoir gratuitement des produits pasteurisés

Un bon vous sera remis indiquant la quantité de produits transformés à laquelle vous aurez droit selon le ratio suivant :

- **Bidoyon** (jus de pommes) : **2 litres pour 13 kg** de pommes et poires (autres que Maude et rissole) apportées.
- **Maude** (cidre, poiré, 4 % d'alcool) : **2 litres pour 13 kg** de poires Maude
- **Rissoline** (compote de poires à rissoles) : **3 pots de 750 g pour 13 kg** de poires à Rissoles

Le reste de la production sera vendu pour financer l'opération et la pose de nichoirs à chouette chevêche. **Adresse et téléphone seront relevés.**

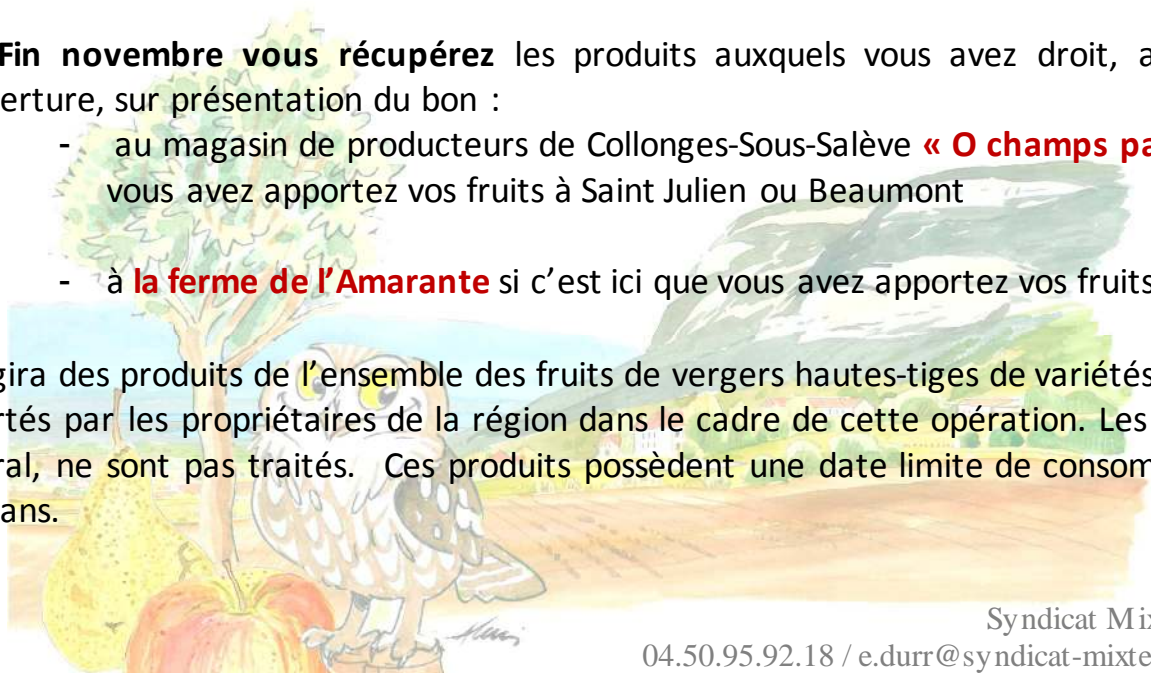
B/ On achète vos fruits :

- Les pommes et poires à jus, poires Maude : 20 cts le kg
- Les poires à Rissole : 45 cts le kg

3 – **Fin novembre vous récupérez** les produits auxquels vous avez droit, aux heures d'ouverture, sur présentation du bon :

- au magasin de producteurs de Collonges-Sous-Salève « **O champs paysans** » si vous avez apportez vos fruits à Saint Julien ou Beaumont
- à **la ferme de l'Amarante** si c'est ici que vous avez apportez vos fruits.

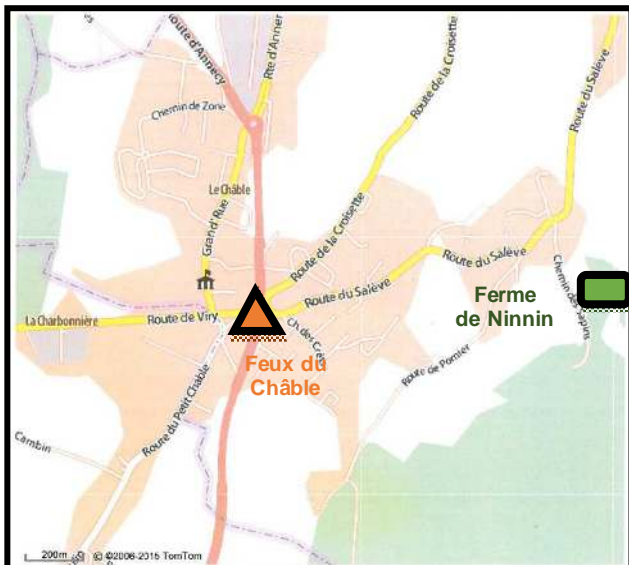
Il s'agira des produits de l'ensemble des fruits de vergers hautes-tiges de variétés anciennes apportés par les propriétaires de la région dans le cadre de cette opération. Les arbres, en général, ne sont pas traités. Ces produits possèdent une date limite de consommation de deux ans.



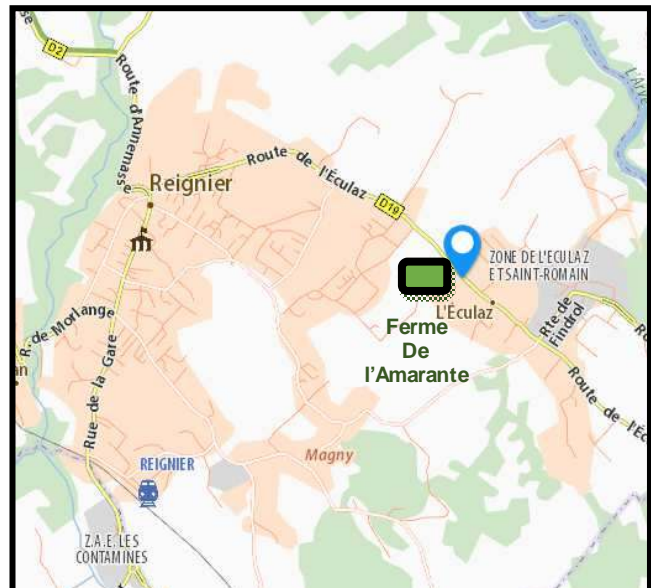
QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS !

- Ne seront collectées que **les pommes, les poires Maude et les poires à Rissoles, et les autres variétés de poires sans distinction, séparément**
- Apporter au **minimum l'équivalent d'une caisse** de fruits (13 kg environ).
- Apportez des **fruits mûrs, le jus sera d'autant meilleur.**
- **Vous pouvez apporter des fruits ramassés au sol mais veillez à ce qu'ils ne soient pas pourris même partiellement, ni couverts de boue.**

Les fruits ne répondant pas à ces critères seront refusés.



Plan d'accès ferme de Ninin



Plan d'accès à la ferme de L'Amarante

**Pour toutes questions : Syndicat Mixte du Salève :
04.50.95.92.18**

A HABERT-POCHE, La ferme des Grands Champs vous propose de ramasser vos fruits au pied des arbres. En fonction des quantités récoltées, elle vous offre du jus de vos vergers. Vous pouvez aussi déposer directement vos pommes à la ferme sur RDV avec possibilité de façonnage et d'achat.

**N'hésitez pas à contacter le 06 28 78 00 92
ou par mail : croquetaville@gmail.com**

