

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

Saison 2020



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 et poires des particuliers.

Depuis 2013 nous collaborons avec **La ferme de Ninnin à Beaumont et la Ferme de L'Amarante à Reignier depuis 2017**. En 2020 la **Ferme de Chosal** fait son retour comme point de collecte dans le pays de Cruseilles. La transformation des fruits se fait dans un atelier professionnel de Haute-Savoie. En plus des pommes pour faire du jus trouble, nous collectons des poires Maude pour la fabrication de cidre ainsi que des 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.

Reconnaître les poires à Rissoles et Maudes



Poire Blesson :

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.

ATTENTION HORMIS LES BLESSONS,

TOUTES LES POIRES SE CONSERVENT MAL.

LE MOINDRE DEBUT DE POURITURE SUR UN FRUIT, EN PARTICULIER SUR LES MAUDES, SERA REDIBITOIRE, LA CAISSE SERA REFUSEE.

COMMENT FAIRE POUR PARTICIPER ?

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

A la Ferme de l'Amarante, 934 route de l'Eculaz 74930 REIGNIER-ÉSERY, tous les mercredis et vendredis du 16 septembre au 6 novembre de 15h00 à 19h00.

Les poires Maude ne seront acceptées que le vendredi 2 octobre.

A la Ferme de Ninnin, 171 Chemin des Sapins 74160 BEAUMONT (monter à la bergerie), tous les jeudis du 17 septembre au 5 novembre de 17h00 à 19h00.

Les poires Maude ne seront acceptées que le jeudi 1er octobre.

A la ferme de Chosal, 98 route de l'Usine, chosal 74350 COPPONEX, tous les mardis et vendredis du 15 septembre au 6 novembre de 15h00 à 17h00.

Les poires Maude ne seront acceptées que le vendredi 2 octobre.

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

2 – Un bon de dépôt vous sera remis :

Vos fruits seront pesés et 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 Rissoles) apportées.
- **Maude** (cidre, mi poires Maude - mi pommes, 4 % d'alcool) : **3 bouteilles de 75 cl pour 13 kg** de poires Maude apportées.
- **Rissoline** (compote de poires à Rissoles) : **3 pots de 750 g pour 13 kg** de poires à Rissoles apportées.

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

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

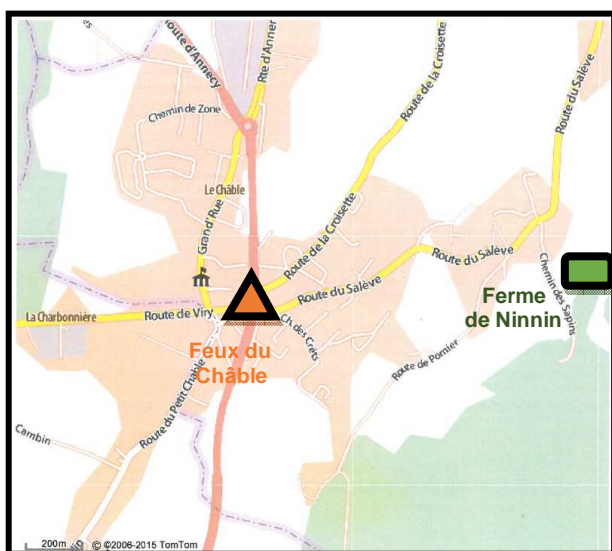
- **à la ferme de Ninnin** les jeudis de 17h00 à 19h00
- **à la ferme de l'Amarante** les mercredis et vendredis de 15h00 à 19h00
- **à la ferme de Chosal** les mardis et vendredis de 15h00 à 17h00

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 mais ne sont pas certifiés AB. Ces produits possèdent une date limite de consommation de deux ans.

QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS !

- Seront collectées séparément : **les pommes, les poires Maude et les poires à Rissoles, et les autres variétés de poires sans distinction**
- 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



Plan d'accès ferme de Chosal

A HABERE-POCHE, La ferme des Grands Champs propose la fabrication de jus de pommes pasteurisé à partir de vos fruits.

Contactez Maeliss au 06 28 78 00 92
ou par mail : maeliss.pauly@gmail.com

Pour toutes questions :
Syndicat Mixte du Salève :
04.50.95.92.18