

Service gratuit de pressage des fruits des vergers de haute-tige du Salève au Vuache Saison 2017



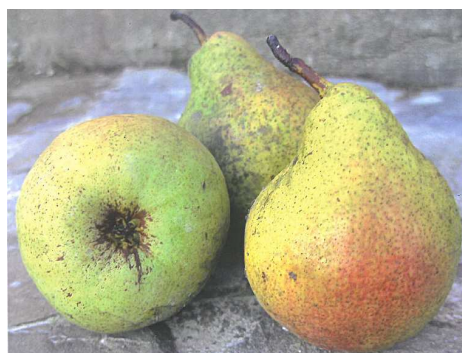
Le Syndicat Mixte du Salève et le Syndicat Intercommunal du Vuache, pour redonner un intérêt aux vergers de haute-tige de variétés locales, ont mis en place depuis 2011 un service de pressage des pommes des particuliers. Depuis 2013 nous collaborons avec **Sébastien Baud, arboriculteur à Beaumont (La ferme de Ninnin)** 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 2017, un nouveau point de collecte rejoint l'opération, la ferme de l'Amarante à Reignier.**

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.



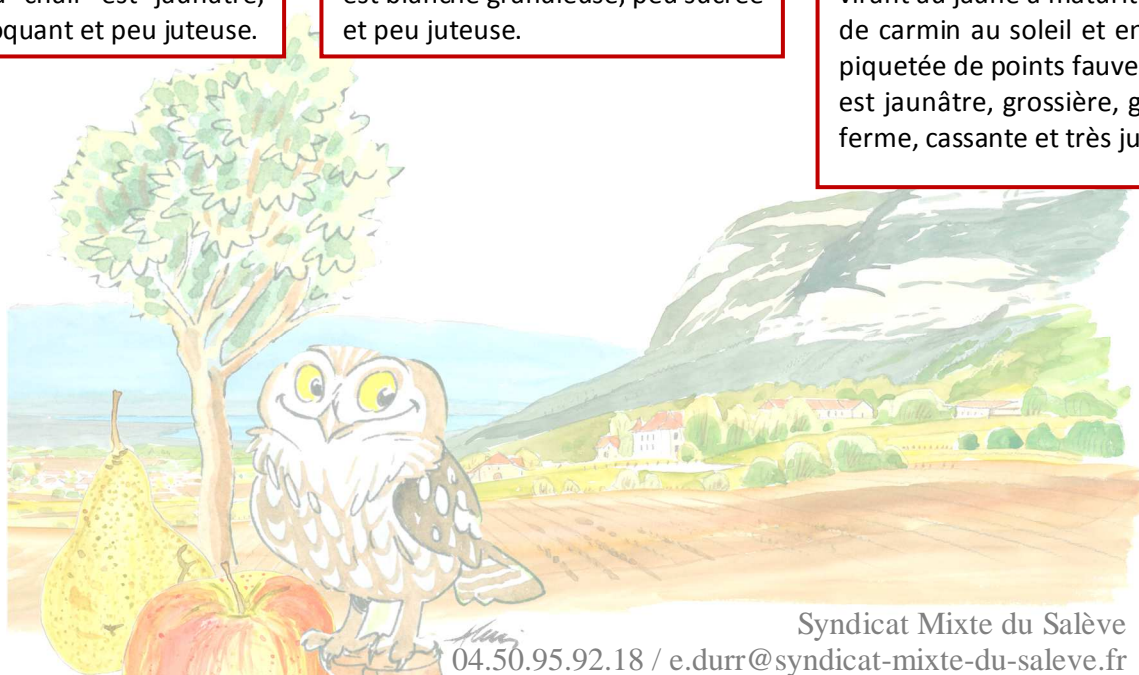
Poire Catillac (ou Loup, Diable) :

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 15 septembre au 2 novembre de 17h00 à 19h00.**

A la Ferme de l'Amarante 934 route de l'Eculaz 74930 **REIGNIER-ÉSERY**
Tous les mercredis et vendredis du 14 septembre au 1er novembre de 15h00 à 19h00.

A la ZAC de CERVONNEX, route de la Capitaine (accès du Casino de **Saint Julien en Genevois** puis suivre balisage) **tous les lundis du 16 octobre au 6 novembre de 16h00 à 19h00.**

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

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

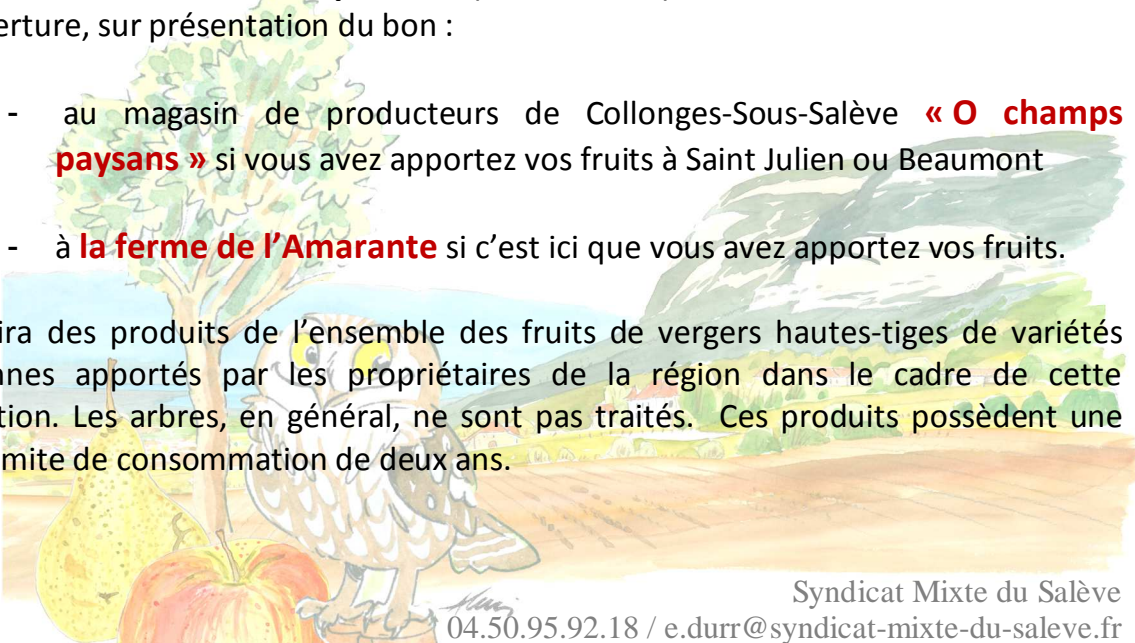
- **Bidoyon** (jus de pommes) : **2 litres pour 13 kg de pommes et poires** (autres que Maude et rissole) apportées
- **Maude** (cidre, poiré, 5 % d'alcool) : **2 litres pour 13 kg de poires Maude**
- **Rissoline** (compote de poires à rissoles): **3 pots de 750 g pour 13 kg de poires à Rissoles**

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

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.

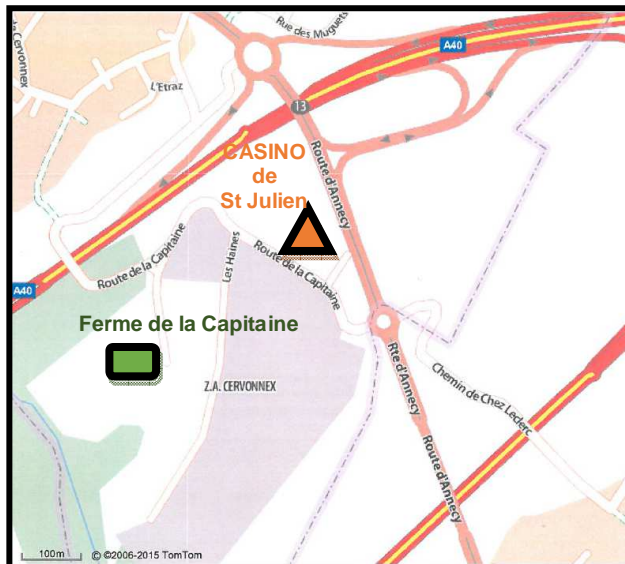
Il s'agira des produits de l'ensemble des fruits de vergers hautes-tiges de variétés anciennes apportés par les propriétaires de la région dans le cadre de cette opération. Les arbres, en général, ne sont pas traités. Ces produits possèdent une date limite de consommation de deux ans.



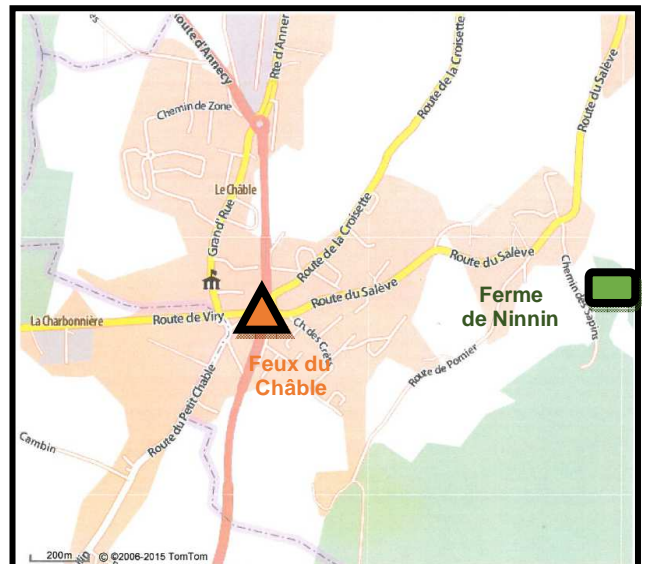
QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS !

- 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.

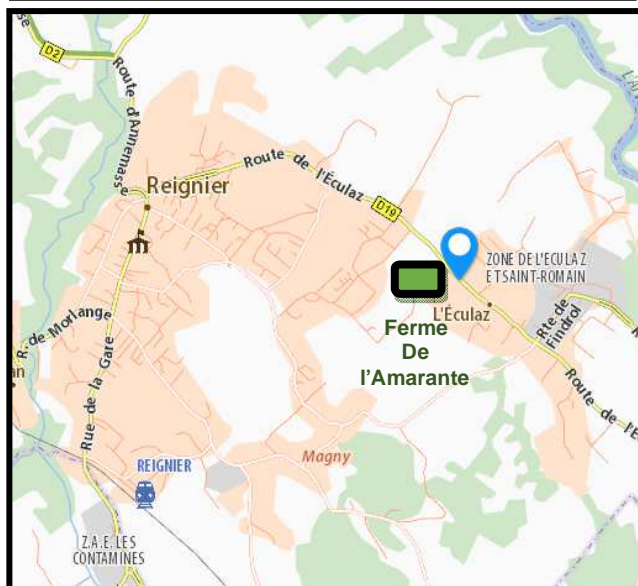
Les fruits ne répondant pas à ces critères seront refusés.



Plan d'accès à la ZAC de Cervonnex, ferme de la Capitaine.



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**

