



S.I. AMENAGEMENT DU VUACHE

SERVICE DE PRESSAGE DE FRUITS GRATUIT !



VOUS APPORTEZ VOS POMMES, VOS POIRES MAUDE ET A RISSOLES, NOUS VOUS DONNONS DU JUS PASTEURISE, DU CIDRE ET DE LA COMPOTE A RISSOLES

Le Syndicat Mixte du Salève et le Syndicat Intercommunal d'Aménagement 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 toujours à l'atelier Thomas LEPRINCE à Vallières. En 2015 nous souhaitons tester la fabrication d'une boisson traditionnelle locale : La Maude. Il s'agit d'un cidre à base de poires Maude, légèrement mélangé de pommes, autrement dit du Poiré. De même avec la poire Blesson (ou Marlioz) et la poire Catillac (appelée aussi Loup et Diable) nous proposons la fabrication de purée pour fourrer les Rissoles.

COMMENT FAIRE ?

1 - Vous apportez vos fruits à la ZAC de CERVONNEX, route de la Capitaine (accès du Casino de Saint Julien en Genevois puis le site de collecte sera balisé) les lundis : 5, 12, 19, 26 octobre 2015 de 16h00 à 19h00.



Apportez vos poires Maude uniquement les lundis 5 et 12 octobre car ces fruits sont précoces, ils ne se conservent pas et devront être transformés rapidement.

Reconnaître la poire Maude.



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.

Les poires à Rissoles peuvent être apportées chaque lundi.

Reconnaître les poires à Rissoles

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.

2 - Un bon vous sera remis indiquant le nombre de litres de jus pasteurisé qui vous seront donnés.

- **Bidoyon** (jus de pommes) : **2 litres pour 13 kg de fruits apportés** (une caisse).
- **Maude** (cidre, poiré) : **2 litres pour 13 kg de fruit apportés** (une caisse).
- **Poires à Rissoles** : **3 pots de 750 g pour 13 kg.**

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 - A partir d'une date qui vous sera indiquée (**novembre**), **vous récupérez les bouteilles de jus et de cidre ainsi que les pots de compotes**, auxquelles vous avez droit, au magasin de producteurs de Collonges-Sous-Salève « **O champs paysans** » aux heures d'ouverture, sur présentation du bon.

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.

Les bouteilles seront étiquetées « Le Bidoyon » et « La Maude » les pots de compote de poires à Rissoles pasteurisée seront étiquetés « Rissoline ».

Ces produits possèdent une date limite de consommation de deux ans.

Les caisses et contenants des particuliers seront restitués le jour même puisque les fruits seront déposés dans des Pallox (caisse de 300 kg de fruits).



QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS :

- Ne seront collectées que **les pommes, les poires Maude et les poires à Rissoles**
- 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.

Pour toutes questions : Syndicat Mixte du Salève : 04.50.95.92.18