

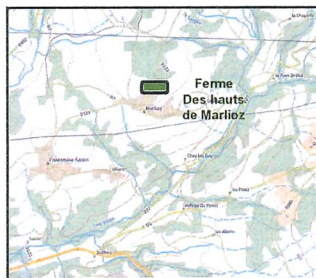
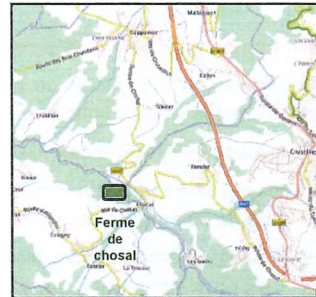
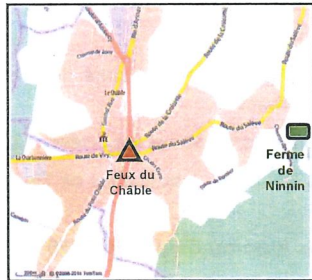
QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS !

Seront collectées SEPARÉMENT : les pommes, les poires Maude et les poires à Rissoles (Blesson), 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

Les fruits doivent impérativement être sains et propres.

Les fruits ne répondant pas à ces critères seront refusés !!!



Pour toutes questions

04.50.95.92.18
d.souillot@syndicat-mixte-du-saleve.fr
ou
04.50.04.62.89
syndicat.vuache@orange.fr

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

Saison 2025





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 de particuliers.

Nous collaborons avec La Ferme de Nin Nin à Beaumont depuis 2013, la Ferme de Chosal qui a fait son retour depuis 2020 et La Ferme des hauts de Marlioz qui vient d'intégrer notre action. Les fermes offrent des lieux de collectes de pommes et poires, sur presque l'ensemble du territoire. La transformation des fruits est par la suite effectuée 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 farcir les Rissoles. Vous pourrez choisir de repartir avec du Bidoyon, de la Maude ou de la Rissoline. Tous les produits sont pasteurisés, sans sulfite et se conservent 2 ans.

Reconnaître la poire Maude

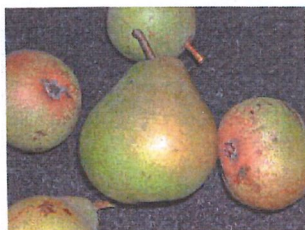


Fruit moyen à assez gros, ovale arrondi et aplati aux pôles. Surface légèrement bosselée.

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.

Reconnaître la 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, sucrée et délicatement parfumée.

COMMENT FAIRE POUR PARTICIPER ?

1 Apportez vos fruits à un point de collectes aux dates indiquées :

- A la Ferme de Nin Nin, 245 Chemin des Sapins, 74160 BEAUMONT (monter à la bergerie), tous les jeudis du 11 septembre au 23 octobre de 17h00 à 19h00. **Journées de collectes spécifiques pour la Maude le 25 sept. et le 09 oct.**
- A la Ferme de Chosal, 98 route de l'Usine, chosal 74350 COPPONEX, tous les mardis et mercredis du 09 septembre au 22 octobre de 15h00 à 17h00. **Journées de collectes spécifiques pour la Maude le 24 sept. ainsi que le 08 oct.**
- A la Ferme des hauts de Marlioz, 322 route de l'Eglise, 74270 MARLIOZ (20m après la chèvrière de la forêt), tous les mercredis du 10 septembre au 22 octobre de 17h30 à 19h00. Merci de nous prévenir de votre venue au 06.08.57.16.86. **Journées de collectes spécifiques pour la Maude : le 24 sept. et 08 oct.**

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) :** 2L pour 13 kg de pommes et/ou poires apportées.
- **Maude (cidre, mi-poire Maude, mi-pomme, 4% d'alcool) :** 2 bouteilles de 75cl pour 13kg de pommes et/ou poires apportées
- **Rissoline (purée de poire Blesson pour farcir les Rissoles) :** 1 pot de 0,750 Kg pour 13kg de pommes et/ou poires apportées

Le reste de la production sera vendu pour financer l'opération et la pose de nichoirs à chouette chevêche. Nom, adresse et téléphone seront relevés pour faciliter l'organisation de l'action.

3 A partir de début décembre, vous récupérez les produits auxquels vous avez droit, aux heures d'ouverture, sur présentation du bon, sur les lieux où vous avez déposé vos fruits :

- à la Ferme de Nin Nin les jeudis de 17h00 à 19h00
- à la Ferme de Chosal les mardis et mercredis de 15h00 à 16h45
- à la Ferme des hauts de Marlioz les vendredis de 16h00 à 18h00

Les produits que vous récupérez fin novembre seront issus 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. Les produits possèdent une date limite de consommation de deux ans.

