



JUS DE POMME PRESSÉE COMMUNALE 2024

Cette année encore, le Parc naturel régional Scarpe-Escout organise une pressée collective de pommes en provenance des vergers agricoles ou communaux. L'opération a déjà séduit nombre d'entre vous : en 4 ans, 12 tonnes de pommes ont été récoltées et valorisées (5200 bouteilles d'un jus 100% local).

Pourquoi ?

Le Parc naturel régional préserve et développe le patrimoine arboré du territoire. Son objectif ? Valoriser les variétés locales, adaptées à nos campagnes, notre climat, nos paysages et notre biodiversité.



PRÉREQUIS

- Être une commune du territoire du Parc naturel régional Scarpe-Escout
- Proposer une majorité de pommes issues de variétés locales
- La production fruitière doit provenir d'arbres fruitiers sur des parcelles foncières de la commune

LISTE DES COMMUNES DU TERRITOIRE

Communes classées:

Anhiers, Aubry-du-Hainaut, Bellaing, Beuvrages, Beuvry-la-Forêt, Bousignies, Bouvignies, Brillon, Bruay-sur-Escout, Bruille-lez-Marchiennes, Bruille-Saint-Amand, Château-l'Abbaye, Condé-sur-l'Escaut, Coutiches, Crespin, Erre, Escautpont, Fenain, Flines-lez-Mortagne, Flines-lès-Râches, Fresnes-sur-Escout, Hasnon, Haveluy, Hergnies, Hérin, Hornaing, Lallaing, Landas, Lecelles, Marchiennes, Maulde, Millonfosse, Mortagne-du-Nord, Nivelle, Odomez, Oisy, Quarouble, Quiévrechain, Râches, Raimbeaucourt, Raimes, Rieulay, Rosult, Rumegies, Saint-Amand-les-Eaux, Saint-Aybert, Saméon, Sars-et-Rosières, Tilloy-les-Marchiennes, Thivencelle, Thun-Saint-Amand, Vicq, Vieux-Condé, Vred, Wallers, Wandignies-Hamage et Warlaing.

Communes associées:

Dechy, Nomain, Rombies-et-Marchipont

Villes-portes:

Anzin, Denain, Marly, Orchies, Pecquencourt, Petite-Forêt et Valenciennes

ORGANISATION

L'opération de pressée communale collective se déroule comme suivant :



Ce que vous avez à faire



Ce que nous faisons



2 Vous nous apportez vos pommes début octobre. Les pommes seront obligatoirement conditionnées en sacs, type sac à pommes de terre. Une pesée de votre récolte sera effectuée.

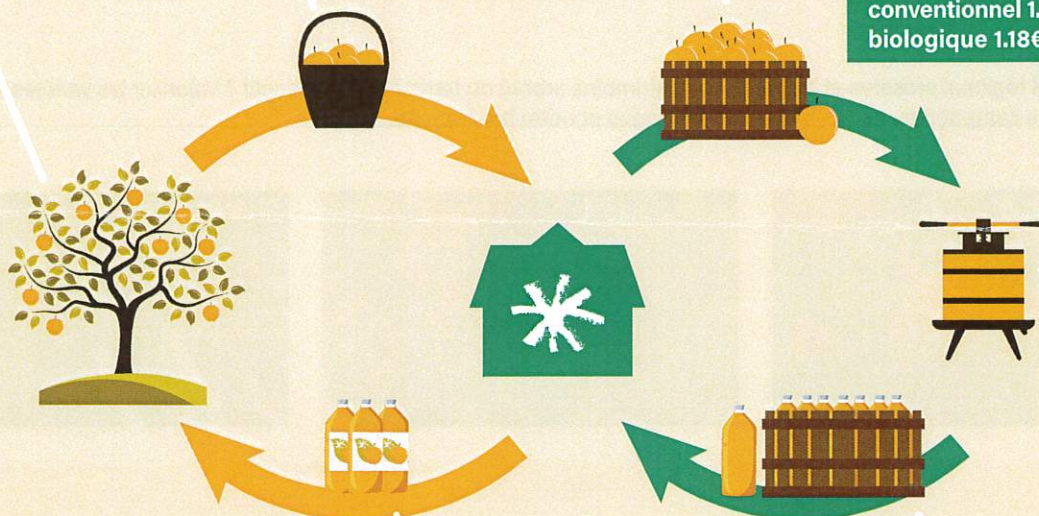
Le + : apportez vos lots de pommes par arbre pour une identification de variété.

1 Vous récoltez vos pommes à maturité. Cela peut être différent selon vos variétés.

3 Nous emportons toutes les récoltes communales à l'Institut de Genech pour la pressée collective.

4 L'institut de Genech presse l'ensemble et met en bouteille. Une facture sera éditée pour la prestation.

A savoir : Il faut entre 2 et 2,5 kg de pommes pour faire un litre de jus.
Prix 2024 : (TVA à 5,5%) conventionnel 1.15€ HT/L, biologique 1.18€ HT/L



7 Nous organisons une restitution collective qui sera l'occasion de dégustation et d'échange autour de la pomme où vous pourrez venir récupérer vos bouteilles de jus de pomme.

6 Vous disposez maintenant des bouteilles d'un jus de pomme 100% local que vous pourrez déguster à votre guise.

5 Nous stockons les bouteilles étiquetées et nous vous inviterons à venir chercher votre quota, calculé selon la pesée de votre récolte.

CONTACTS

Vous êtes intéressé par l'opération de pressée communale collective ?

Contactez directement :

Frédéric Lecomte

*Technicien
du patrimoine arboré*

Parc naturel régional Scarpe-Escout
f.lecomte@pnr-scarpe-escout.fr
06.79.35.57.72 / 03.27.19.19.70

Pauline Blondeel

*Développement agricole et
circuits courts*

Parc naturel régional Scarpe-Escout
p.blondeel@pnr-scarpe-escout.fr
03.27.19.19.98