

Une première récolte de 800 kg de pommes au verger conservatoire

CRÉMAREST. Armés de cirés, de bottes, de bonnets, de seaux, d'escabeaux et de perches, une vingtaine de volontaires (particu-

liers, élus locaux, représentants du Parc naturel régional...) ont participé à la première récolte de pommes dans le verger conserva-

toire de trois hectares créé en 2007, sur quelque 170 pommiers, dont de nombreuses variétés régionales qui avaient disparu, et 63 poiriers, dont de nombreuses espèces boulonnaises.

Cette récolte a été particulièrement importante, les espérances de Fabrice Fauquembergues, l'un des piliers de l'opération, étant largement dépassées. Au total, deux « palox » ont été ramassés, soit 800 kilos de fruits, pour un rendement attendu de 400 litres de jus de pomme. Dans un premier temps, la récolte va être stockée quelques jours, en attendant l'arrivée de la récolte de plusieurs agriculteurs partenaires de Crémarest, Wirwignes et Selles.

DU JUS POUR LA CANTINE, LA MAIRIE ET LE MARCHÉ DE NOËL

Puis les fruits seront confiés à un agriculteur du secteur qui a installé l'an dernier un pressoir dans son exploitation. Une fois mis en bouteille et pasteurisé, le jus de pomme peut être conservé durant trois années. La commune va racheter l'ensemble des bouteilles. Elles seront notamment utilisées à la cantine scolaire, lors des réceptions communales ou encore mise en vente lors du prochain marché de Noël. ■ JOËL ROCHOY (CLP)



La collecte a rassemblé de nombreux volontaires de toutes les générations et s'est faite à l'aide de la remorque du tracteur communal.