

CRÉMAREST

800 kilos de pommes récoltées

Lundi, c'était la première récolte au verger. L'heure de ramasser ce succulent fruit de saison



Les Crémarestois étaient nombreux au rendez-vous pour s'affairer à la récolte.

En février 2007, un verger conservatoire de fruitiers traditionnels de la région du Boulonnais et du Haut-Pays d'Artois a vu le jour sur la commune de Crémarest. En partenariat avec le centre régional de ressources génétiques (CRRG) et le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale, 171 variétés de pommes à couteau, à cidre, à cuire ont été plantées sur trois hectares de prairie. Aujourd'hui, les pommiers assurent une production. « Pour joindre l'utile à l'agréable, il est toujours resté à l'idée de valoriser la production de fruits. Produire du jus de pommes était l'un de nos objectifs », rappelle le maire Claude Prudhomme.

Lundi matin, c'était jour de

concrétisation. Une vingtaine d'habitants ont retroussé leurs manches et récolté les pommes. « On ne prend que les variétés à croquer et à jus, des variétés intéressantes dans la réalisation d'un jus de qualité », rappelle Philippe Majot du Parc.

Environ 400 litres de jus de pommes

Au final, plus de 800 kilos de fruits 100% bio ont été récoltés. « Cette première récolte dépasse nos espérances. Cela va représenter environ 400 litres de jus », ajoute le conseiller municipal Fabrice Fauquembergue. Le pressage des pommes, la pasteurisation du jus et la mise en bouteilles ont été confiés à un jeune agriculteur ins-

tallé à Doudeauville. Après ces étapes, la municipalité récupérera quelque 400 bouteilles. « Elles se conservent trois ans. Les enfants fréquentant la cantine auront certainement l'occasion de goûter le jus de pommes de Crémarest prochainement. Les habitants également, lors de manifestations communales, notamment à l'occasion du marché de Noël de fin d'année », annonce-t-on du côté de la mairie.

Notons que des agriculteurs des villages de Crémarest, Wirwignes et Selles se sont associés à cette opération « jus de pommes » en apportant près 4 000 kilos de fruits supplémentaires. De quoi étancher la soif de nombreux habitants.

**DE NOTRE CORRESPONDANT
JEAN-FRANÇOIS LACHERÉ**