



# Les trucs et astuces des Eco-jardiniers



## Que faire de vos pommes ?

En 2017, les pommes étaient aux abonnés absents suite au gel tardif mais cette année, les arbres croulent sous les pommes. Jean-Luc Testart constate une chute massive des pommes chez lui, tout comme Agnès Fleury qui a le cas pour deux de ses pommiers. Adeline Lafontaine témoigne : « J'ai vu deux de nos pommiers belles fleurs de 80 ans perdre leurs branches : c'est impressionnant à voir ! ». **Mais que faire de tous ces fruits ? Les éco-jardiniers s'organisent et vous donnent leurs idées. Un grand merci à Agnès Fleury, Daniel Hennion, Adeline Lafontaine, Nicolas Selva et Jean-Luc Testart !**

### Des recettes pour les gourmands !

Il est bien sûr possible de les cuisiner et certaines recettes se conservent dans le temps, comme la gelée de pomme, testée par une adhérente de « Nos Jardins de Campagne ».

### Le pressage, pour les grandes quantités.

Transformer vos pommes en jus est une bonne solution pour les grandes quantités de fruits : voici les bonnes adresses « pressage » des éco-jardiniers.

Structure	Conditionnement et tarifs	Organisation	Commentaire
<a href="#">Appelpom</a>	3 ou 5L Pasteurisé 1€ à 1€40/L	Sur réservation. Peuvent se déplacer.	Daniel Hennion l'a testé : « Le jus est trouble, ce qui ne me gêne pas. J'apprécie d'être sûr de récupérer le jus de mes pommes ».
<a href="#">Les Croqueurs de Pommes</a>	1L Pasteurisé 1€15/L	Sur adhésion et réservation. Se déplacent.	Agnès Fleury précise qu'il est possible de ramener ses bouteilles pour diminuer le prix.
<a href="#">Les Vergers Tellier</a>	1L Pasteurisé 1€20/L	Sur RDV, retrait une semaine après le dépôt.	Il faut trier et laver ses pommes, qui ne seront pas mélangées à d'autres.
<a href="#">Les Vergers de la Pévèle et de la vallée de la Scarpe</a>	1L Pasteurisé 1€10/L	Lors de leur programmation, <a href="#">comme en 2018</a> .	Nicolas Selva en parle : « C'est sympa, on fait le jus avec eux et ça permet de discuter pommes, vergers... ».
<a href="#">L'Institut de Genech</a>	1L Pasteurisé 1€10 à 1€30	<a href="#">Renseignements pratiques</a> .	A l'origine plutôt à usage interne. En fonction des quantités, il est possible que les pommes soient mélangées au moment de la presse.
<a href="#">La Cense de la Pommeraie</a>	1L Pasteurisé 1€35	Sur RDV, retrait deux semaines après le dépôt.	« 162 L de jus pour 288 kg de pommes ! », témoigne Adeline Lafontaine, « nous sommes juste un peu déçus de ne pas avoir pu donner nos bouteilles vides ».
<a href="#">Les Colibris du Hainaut</a>	1L Non pasteurisé Gratuit	Se déplacent lors d'événements.	Adapté à la dégustation sur place, à la démonstration. Si vous souhaitez conserver votre jus, il vous faudra stériliser vous-même.

Vous aussi, [venez rejoindre le réseau des éco-jardiniers du Parc naturel transfrontalier du Hainaut](#) et partagez vos savoir-faire et expériences avec d'autres passionnés du jardinage au naturel !





# Les trucs et astuces des Eco-jardiniers



## Et pourquoi pas le troc ?

Si décidément vous avez trop de pommes, ou n'arrivez pas à vous libérer pour l'une ou l'autre des dates de pressage, n'hésitez pas à partager le fruit de vos récoltes avec votre famille, vos voisins...

Il existe d'ailleurs des plateformes pour proposer des dons ou du troc au plus grand nombre, à commencer par l'offre locale, initiative citoyenne : [le Food Troc](#) de la fabrique anti-gaspi qui permet à chacun, habitant ou agriculteur, de donner ses surplus d'exploitation ou de verger et de potager. On peut aussi les échanger ou inviter des voisins à la cueillette.

Quelques plateformes complémentaires :

- ✓ [Fruit & Food](#), vous permet de donner, troquer ou vendre tout le surplus de production de votre jardin. Vous y trouverez aussi des recettes, des conseils au potager et des surprises au fil des saisons !
- ✓ [Le Potiron](#), destiné à mettre en relation les particuliers et petits producteurs qui veulent échanger, vendre ou donner leur surplus de production de leur jardin ou ferme avec les personnes qui cherchent à s'approvisionner localement.
- ✓ Le [Troc alimentaire](#) qui permet de troquer et échanger facilement de la nourriture, de prêter son jardin contre bons soins...
- ✓ Si vous n'avez ni verger, ni potager et que vous êtes à la recherche de fruits et légumes, allez voir [Falling Fruit](#) qui répertorie les lieux où les citadins peuvent glaner, c'est-à-dire récolter de la nourriture gratuite.



G. Février



G. Février



PNR Scarpe-Escout

Vous aussi, [venez rejoindre le réseau des éco-jardiniers du Parc naturel transfrontalier du Hainaut](#) et partagez vos savoir-faire et expériences avec d'autres passionnés du jardinage au naturel !

