

PATRIMOINE | Un jeune couple a installé un pressoir à fruits à Montclar. Il souhaite revaloriser et sauvegarder d'anciennes variétés de fruits du département.

La saveur des purées et des jus de fruits tout frais pressés !

Labellisé bio, l'atelier propose la prestation sur deux jours avec pressage, pasteurisation qui permet une date de consommation de trois ans et mise en bouteille. Là aussi deux possibilités, soit le client fournit la bouteille (diamètre 43 ou 48) et paie 1,30 € le litre TTC, soit elle est fournie au tarif de 1,50 € TTC, avec une capsule neuve dans tous les cas.

Prêts à s'agrandir

À partir de 100 kg, les gens sont sûrs de repartir avec le jus de leurs propres fruits et peuvent même fournir la recette, par exemple demander un poire-cassis avec les pourcentages qu'ils souhaitent ! La production Haute Tige est commercialisée en vente directe, sur place à la ferme, dans les magasins La Ferme aux Saveurs de Montclar, Le Lautaret et Le Lauzet, et deux points de vente du style AMAP à Marseille et Barcelonnette. Une production pour l'instant limitée à 7 000 litres par an par le gel

d'avril 2021 et la sécheresse cette année, mais qu'ils aimeraient augmenter entre 10 à 15 000 litres. Pour cela, ils cherchent des terrains pour planter de nouveaux vergers, notamment aux Allards où ils pourraient faire visiter et présenter la continuité de l'arbre à la bouteille. Autre projet, ils peaufinent les derniers détails de la cidrerie, produit qu'ils mettent au point depuis quelques mois et vont proposer en bouteilles de 33 et 75 cl. En attendant, ils proposent les jus de tous les fruits à pépins (poire, pomme, coing, raisin) et les petits fruits (framboise, cassis, groseille) car ils sont équipés d'une épépineuse : pomme, poire, pomme-poire, pomme-coing, poire-argousier, pomme-framboise, pomme-citron vert. « Avec des saveurs différentes en fonction de la maturité des fruits, très sucrés cette année pauvre en eau et riche en soleil, et un cidre plus fort en degré », confient-ils. Et le souhait d'attirer des gens de tous âges à la ferme pour parler des arbres, identi-

fier les variétés de fruits anciens, bref, recréer du lien social. ■

Gilbert Mathieu

Contact : 06 66 57 78 77 ou
06 71 38 56 03 ou
etoile.izarar@laposte.net



Aux Allards, Étoile et Guillaume produisent leur jus de fruits et proposent le travail à façon pour particuliers et professionnels.



Dans cet atelier bio, la plupart des tâches sont effectuées manuellement.



La purée de fruit et les jus de fruits seront sous peu rejoints par un cidre et un poiret.