



Partageons nos fruitiers 2025

Consignes pour la collecte des fruits

Lieu : Nancray

Date : 28/09/2025

Choisissez des pommes en bon état

- Sans moisissures
- Sans blessures
- Sans traces de pourriture

Evitez les pommes tombées à terre

- Préférez les pommes cueillies directement dans l'arbre
- N'hésitez pas à demander de l'aide pour vos cueillettes

Stocker vos pommes au frais en attendant le pressage

- Stockez vos produits dans des contenants propres et sans débris (feuilles, brindilles, éclats de bois, etc.)
- Stockez de préférence dans un endroit frais et sec

Utilisez des contenants propres lors du stockage et du transport

- Apportez vos pommes dans des cagettes, paniers ou caisses propres et sans débris (feuilles, brindilles, éclats de bois, etc.)

Pourquoi ces consignes ?

Pour garantir la qualité et la sécurité du jus que nous produirons tous ensemble, il est important de limiter la présence de patuline, une toxine produite par les moisissures.

En suivant ces consignes, nous pouvons tous contribuer à la réussite de cet événement et profiter d'un produit sûr qui sera certainement le meilleur jus de pomme de Nancray.