Toute la diversité des fruits locaux

Publié le 06/10/2019 à 04:55 | Mis à jour le 06/10/2019 à 04:55

Les pommes sont classées par départements et régions d'origine.
© *Photo NR*

Il est encore temps de découvrir, ce dimanche, l'exposition de fruits locaux organisée par l'association des Croqueurs de pommes, un rendez-vous qui accueille diverses animations et démonstations. En tout cas, la biodiversité est à l'honneur, qui met en avant de variétés tourangelles aujourd'hui quasiment disparues, et que les Croqueurs de pommes s'attachent à préserver, comme la Babichet, la Lambron, la Cirette, la Martrange, la Rougeon du Lochois. Elles sont réunies par départements et régions d'origine.
Dès l'ouverture, ce samedi en début d'après-midi, de nombreuses personnes sont venues faire indentifier leurs fruits au sein d'un atelier géré par une équipe conduite par Raymond Jahan, Alain Prossair et Claude Taureau. Comme de coutume, les pommes sont pressées sur place, si bien que le jus consommé immédiatement fait la joie des enfants et des adultes. Le public apprécie de pouvoir acheter des pommes non traitées ou issues de culture raisonnée à petit prix, tandis que des livres sur le traitement et la culture des arbres fruitiers sont à la disposition de tous.
Originalité, la fabrique sur place du pommé, spécialité normande, par Francis et Véronique Laurent, s'est taillé un beau succès.
Ce dimanche 6 octobre, de 10 h à 18 h, à l'espace Atout Cœur.