



Le produit

Jus de poire 100% pur jus, sans adjonction de sucre ni colorant ni conservateur, provenant de variétés anciennes de poires, appelées selon les lieux « poire curé », « cuisse de dame » ou « verte longue ». Les poiriers ne sont pas traités. Le jus se conserve 3 ans à partir de la mise en bouteille. Il est pasteurisé. Il se conserve une semaine au réfrigérateur après ouverture. Il présente naturellement un aspect plus ou moins trouble dû à la pulpe du fruit.



L'histoire, le terroir



La vallée de Thoard, située entre Digne-les-Bains et Sisteron, s'étale du nord vers le sud de 1200 à 700 mètres d'altitude. Ses poires ont une réputation de qualité depuis plus d'un siècle. Jusqu'à l'industrialisation de l'arboriculture dans les années cinquante, ces fruits étaient expédiés par camion vers les villes de la côte d'Azur ou par train vers Paris. Puis les variétés de fruits importées, calibrées, sans défaut d'aspect, ont habitué le consommateur à des poires standardisées. Les vergers de montagne, situés sur des terrains escarpés, difficilement accessibles aux machines, trop éloignés des grands axes de circulation, ont été laissés à l'abandon. Parfois, ce sont juste quelques arbres en bordure de champ. Depuis les années soixante, ces grands poiriers de plein vent font profiter en été de leur ombre généreuse aux brebis qui paissent dessous, en automne des poires aux sangliers qui s'en régalent. Aujourd'hui, la valorisation par l'extraction du jus est le début du renouveau d'une filière « poire » dans cette région reculée.

La fabrication du jus

Les poires sont gaulées pour être récoltées avant la maturité optimale pour les consommer « au couteau ». Cette récolte précoce confère au jus un taux de sucre permettant sa consommation tel quel, sans porter aucunement préjudice aux arômes du fruit. Les poires sont sélectionnées manuellement. Ensuite, elles sont lavées, triées, broyées, puis pressées. Le jus obtenu est décanté, pasteurisé enfin mis en bouteilles. Il ne subit pas de collage ni d'adjonction d'aucune sorte. Pour obtenir un litre de jus, 2 à 2,5 kg de fruit sont nécessaires, selon la maturité du fruit et l'année.



La consommation

Le jus de poire se consomme de préférence frais, à toute occasion. L'ouverture de la bouteille un moment avant la consommation donne toute leur ampleur aux arômes de fruit. Le dépôt occasionné par la pulpe est parfaitement naturel, il suffit de secouer doucement la bouteille avant ouverture pour retrouver l'homogénéité originale.

L'avenir



Aujourd'hui la récolte se fait en accord avec les propriétaires des arbres délaissés. Un projet de réhabilitation des vergers délaissés, basé sur un conventionnement, est en cours de réalisation dans le pays dignois. Il permettra à la fois de conserver les arbres existants, de les entretenir, de remplacer les sujets trop vieux pour assurer la pérennité de la production et de préserver la biodiversité, enfin obtenir une certification Agriculture Biologique. Il est aussi envisagé la fabrication d'autres produits dérivés comme les confitures, les fruits séchés, le poiré.