

Pom, pom, pom, pommes ! - Distribution de pommes et jus de pomme produits à l'Université de Poitiers



10 décembre 2021 par [Sophie Potier Témoignages](#) 29 visites

L'université de Poitiers s'est associée au CROUS Poitiers pour distribuer gratuitement des pommes et du jus de pomme dans le cadre de la Semaine européenne de la réduction des déchets, les 22, 24 et 25 novembre 2021 dans les restaurants universitaires de Poitiers.

Des pommes issues du Domaine du Deffend – Jardin botanique de l'université de Poitiers

Ça peut paraître étonnant mais l'université de Poitiers dispose d'un jardin botanique de 33 hectares à Mignaloux-Beauvoir, non loin du campus de Poitiers. Un endroit surprenant ouvert au public qui mérite d'être visité en toutes saisons ! Dans ce jardin, vous pourrez notamment découvrir un verger conservatoire de plus de 350 fruitiers qui a pour but de conserver et de diffuser des variétés anciennes locales, sensibiliser le public à l'importance de la sauvegarde de ces variétés mais également de distribuer les récoltes dans les épiceries sociales et solidaires, écoles (semaine du goût®) ou dans le cadre d'événements organisés à l'université.

Chaque année, ce sont entre 400 et 500 litres de jus de pommes qui sont ainsi distribués.

Les 22, 24 et 25 novembre, la communauté universitaire a pu goûter aux saveurs authentiques de pommes BIO (sans pesticide *) de l'université de Poitiers.

Une distribution de pommes a eu lieu à la MDE de l'université et, à l'initiative du Crous, dans les restaurants universitaires, le lundi 22 novembre ainsi qu'une distribution de jus de pomme (à consommer sur place) les mercredi 24, et jeudi 25 novembre aux RU.

Des personnels de l'université en charge du jardin botanique étaient présents lundi 22 novembre au RU pour échanger sur les modes de productions et de conservation respectueux de la nature et faire découvrir les différentes variétés de pommes.

Des ateliers cuisine ont été animés du lundi 22 au vendredi 26 novembre par les cuisiniers du CROUS auprès des étudiant.e.s, notamment avec les pommes locales, bio et de saison du Jardin botanique universitaire. Ces fruits cueillis ou tombés ont été transformés avec ou sans peau, sublimés autour de recettes simples ou inventives.

Licence : [CC by-sa](#)

[Contacter l'auteur](#)