

Production de jus de pommes

Ce mercredi 12 novembre, nous sommes allés visiter une exploitation fruitière à Aubin-Neufchâteau en compagnie de deux de nos professeurs, Mme Jacob et Mme Levaux.

A l'arrivée, Monsieur Regoux nous a aimablement accueilli. Il nous a expliqué le fonctionnement de son entreprise et nous a détaillé les différentes étapes de la production du jus de pommes 100 % naturel.

Tout d'abord, le broyage de pommes: étape à laquelle nous avons participé en jetant à la main 300 kg de pommes dans la machine, ensuite le pressage pour récolter le jus de pommes.

Nos 300 kg de pommes ont permis d'obtenir 210 l de jus qui doivent reposer pendant 24 h afin d'en retirer la pulpe.

La dernière étape est la pasteurisation du jus qui consiste à éliminer les possibles bactéries.

Après avoir refroidi, le jus de pommes est conditionné dans des cubis de 3 l avec n° de lot, date de péremption et étiquette qui sera réalisée par nos soins, via le cours de bureautique.

Pour finaliser notre visite, nous nous sommes rendus dans les vergers.

Ce délicieux jus de pommes sera revendu afin de financer un projet de classe.