

LES BOISSONS

Le jus de Pomme

Et autres jus de fruits

Présentation du produit

En Normandie, il y a beaucoup de pommiers, cultivés dans des vergers. C'est la région de France qui produit le plus de pommes et de poires pour faire du cidre ou du poiré (60 %) ! Tous ces pommiers et ces poiriers produisent chaque année de grandes quantités de pommes et de poires que l'on récolte à l'automne. Avec ces pommes, on peut produire du jus de pomme. Pour fabriquer une bouteille de 1 litre de jus de pomme, il faut environ 1,5 kilo de pommes.

Comme les pommes sont des fruits durs, on ne peut pas en extraire le jus en les pressant directement. Pour fabriquer le jus de pomme, on met d'abord les pommes dans une râpe qui les transforme en pulpe. On écrase ensuite cette pulpe dans un presseur pour en extraire le jus. Le jus est alors immédiatement filtré, mis en bouteilles et pasteurisé pour qu'il se conserve longtemps. Il existe aussi des jus de poire, de fruits rouges...

Nutrition

Fabriqué à partir de pommes fraîches et sans ajout d'eau, de sucre, d'arômes, ni de conservateurs, 100 % pur jus, le jus de pomme de Normandie conserve ses vitamines et tous ses minéraux. Il apporte de l'eau et facilite la digestion. Il contient également des composés particuliers (les polyphénols) qui protègent contre le vieillissement cellulaire et préviennent les maladies cardiovasculaires. Comme tous les jus de fruits, il contient du sucre. Il est toutefois moins sucré qu'un soda et plus riche en arômes.



Métier : producteur de pommes

La culture des pommiers est une agriculture particulière qui vient parfois en complément d'une autre activité de la ferme (élevage ou céréales). Elle met en œuvre des techniques et des matériels spécifiques. C'est une culture pérenne : quand on plante un verger, c'est pour au moins 20 ans ! Les vergers demandent des conditions climatiques particulières, que l'on trouve notamment en Normandie, et des soins tout au long de l'année : en hiver, la taille permet de favoriser la future floraison (opération manuelle sur chaque arbre !). Le sol est entretenu par la tonte de l'herbe ou le pâturage du bétail. La lutte contre les ravageurs et les maladies (insectes, champignons...) est aidée par la présence d'oiseaux qui nichent dans les vergers ou de certains insectes bénéfiques qui se nourrissent de ceux qui causent des dégâts. Au printemps, l'éclaircissage permet de limiter la quantité de fruits afin de privilégier leur qualité à leur quantité. Enfin, pour la récolte (d'octobre à décembre), on attend

la chute naturelle des pommes à maturité, puis on fait tomber les dernières pommes au sol en secouant les arbres. On passe alors immédiatement avec une machine de récolte spéciale qui ramasse les pommes au sol grâce à des rouleaux et des tapis roulants. La fabrication de boissons à base de pommes ou de poires (jus de pomme, jus de poire, cidre, poiré, pommeau et calvados) nécessite également des équipements très particuliers : râpe, presseur, cuves, filtre, embouteilleuse, alambic, tonneaux...

Qualité

Il existe des dizaines de variétés de pommes en Normandie, ce qui permet de faire des jus de pomme très différents : des acidulés, des sucrés, des amers... Tous ces jus de pomme ont donc des couleurs, des arômes et des saveurs particuliers et peuvent se boire à différentes occasions : petit déjeuner, goûter, dessert... Plus de 30 % des vergers sont cultivés en agriculture biologique, donnant ainsi des jus de pomme certifiés bio.