

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 (60 %) ! Tous ces pommiers produisent chaque année de grandes quantités de pommes que l'on récolte à l'automne. Avec ces pommes, on produit, par exemple, du jus de pomme. Pour fabriquer une bouteille de jus de pomme, il faut environ 2 kilos 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 bouteille 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 toutes ses vitamines et minéraux. Il apporte de l'eau et facilite la digestion. Il contient également des composés particuliers (les polyphénols, comme le vin) qui protègent contre le vieillissement cellulaire et préviennent les maladies cardiovasculaires. Comme tous les jus de fruits, il contient du sucre, il ne faut pas en abuser. 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 souvent en complément d'une autre activité de la ferme (élevage ou céréales). Elle met en œuvre des techniques et des matériels particuliers. C'est une culture pérenne : quand on plante un verger, c'est pour au moins 20 ans ! Les vergers demandent des conditions climatiques particulières, qui sont celles de la Normandie, et des soins tout au long de l'année : la taille en hiver (opération manuelle sur chaque arbre !), l'entretien du sol (tonte de l'herbe ou pâturage du bétail), la lutte contre les ravageurs et maladies (insectes, champignons...), l'éclaircissage (limitation de la quantité de fruits pour privilégier leur qualité à leur quantité), la récolte. Pour la récolte (d'octobre à décembre), on fait d'abord tomber les pommes au sol en faisant vibrer les arbres, puis on passe immédiatement avec une machine de récolte spéciale qui ramasse les

pommes au sol grâce à des rouleaux et des tapis roulants. La fabrication des boissons à base de pommes ou de poires (jus de pomme, jus de poire...) nécessite également des équipements très particuliers : râpe, presseur, cuves...

Qualité

Il existe des dizaines de variétés de pommes différentes 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 différents et peuvent se boire à différentes occasions : petit déjeuner, goûter, dessert... Certains vergers sont cultivés en agriculture biologique, donnant ainsi des jus de pommes certifiés bio.