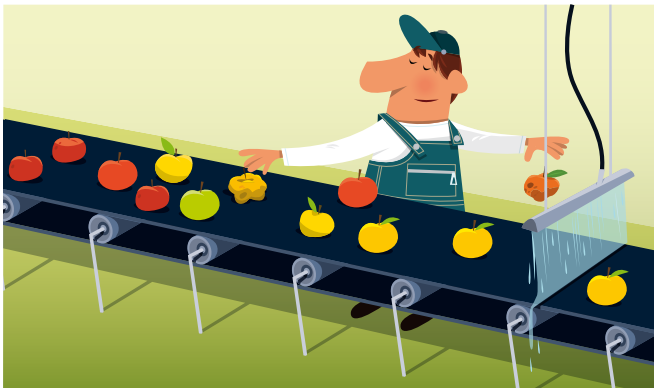


### 1 Le lavage et le tri des pommes

Une fois récoltées, les pommes sont stockées à l'abri avant d'être triées : on enlève celles qui sont abîmées, sinon le jus risque d'avoir un mauvais goût. Puis les pommes sont lavées. Faut que ça brille !



### 2 Le râpage

Ensuite les pommes sont râpées. On obtient alors une purée appelée pulpe.



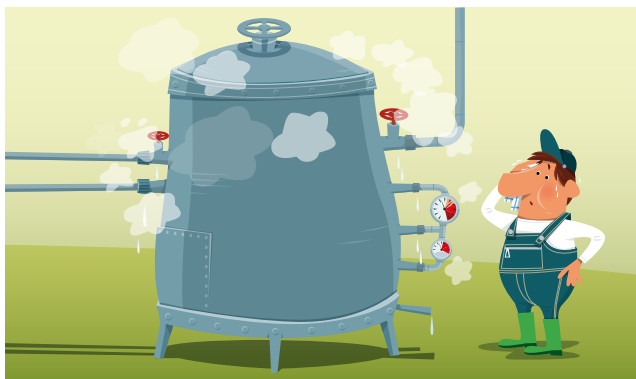
### 3 L'extraction du jus (le pressoir)

Avec une grande machine, le pressoir, on écrase la pulpe pour en extraire le jus. Il faut environ 2 kilos de pommes pour faire 1 litre de jus de pomme !



### 4 La pasteurisation

Le jus de pomme ainsi obtenu est difficile à conserver. Il devient très vite alcoolisé et piquant. On dit qu'il fermente. Pour éviter la fermentation, il faut le pasteuriser, c'est-à-dire le chauffer très fort, à 78 °C.



### 5 La mise en bouteilles

Une fois filtré, pour retirer les minuscules particules de pomme en suspension, le jus de pomme n'a plus qu'à être mis en bouteilles !

