

L'été en Alsace

Foire aux vins de Colmar

Musique

Spectacles

Cinéma

Bitschwiller-lès-Thann | Association

Du jus de pomme 100 % naturel chez les arboriculteurs

Dominique PY – 08 sept. 2020 à 18:32 – Temps de lecture : 2 min



Tous les arboriculteurs ont rapidement mis la main à la pâte en arrivant au pressoir pour jus de pomme. Photo L'Alsace /D.P.

Il y avait une sympathique et curieuse ambiance à la fois, mercredi après-midi dans les locaux de la station jus de pomme des arboriculteurs de la rue de la Carrière, à Bitschwiller-lès-Thann.

En début d'après-midi, une dizaine de personnes ont convergé vers le local de l'association, affublées de masques de protection comme l'exigent les mesures sanitaires liées à la crise du Covid-19. Puis tout le monde a enfilé rapidement un vêtement de travail adapté pour rejoindre sa machine, composante du pressoir de jus de pomme.

Le président de l'association, Michel Throo, a assuré que la rigueur était de mise lorsqu'on voulait fabriquer un jus de pomme de grande qualité et à 100 % naturel. Les membres de l'association, et quelques autres, avaient déposé à l'atelier de presse, le matin même, les fruits de leurs vergers issus de tous les secteurs de la vallée de la Thur et d'ailleurs.

Sept étapes pour la fabrication

Réglé comme du papier à musique, dans l'ambiance grouillante de l'atelier, a débuté le ballet en sept étapes, pour la fabrication du jus de pomme. Dans un premier temps, la presse « grossière » des pommes et le filtrage sont réalisés. Ce premier jus sera décanté dans les cuves. Après ce moment du cycle, le jus sera pompé à travers un filtre à plaque. En fin du filtrage, le jus sera versé dans une cuve de stabilisation. À noter qu'entre la presse et la décantation du jus, une journée de pause du nectar s'impose. Après les premières opérations, ce sera l'embouteillage. Les bouteilles sont mises dans un bain-marie de 72 degrés pour la pasteurisation.

Articles les plus lus

Culture – Loisirs

- 1 Alsace.** Des fortifications oubliées ressurgissent sous les forêts alsaciennes
- 2 Burnhaupt-le-Bas.** Les tags de l'artiste Pierre Fraenkel ne font pas l'unanimité
- 3 Sundgau.** 17 000 personnes au 35 km : au premier SlowUp, une participation au-delà de ...

Publicité

À la fin des opérations, les donneurs de pommes récupéreront 50 % du poids du fruit initial. Les « restes » des pommes, après les premières opérations de presse, que le président appelle le gâteau, seront récupérés par deux exploitants agricoles locaux qui les mélangeront au fourrage de leurs animaux d'élevage dans leur ferme.

La « presse » de poires s'effectue elle aussi dans cette station, assurent les arboriculteurs, mais avec un apport minimum de 30 kilos de fruits.

CONTACTER Sur le site www.arbobitschwiller.net ou 03.89.37.05.67.

Culture - Loisirs

Bitschwiller-lès-Thann



► Signaler une erreur dans cet article

newsletter.

tre

end

ace >>

fredi à

es

edis,

vrez nos

ions,

ls et

lans

inspirer

ek-

L'ouverture de cette newsletter est analysée ainsi que les clics effectués dans cette dernière afin de mesurer et d'optimiser nos campagnes, ainsi que pour personnaliser vos sollicitations.

S'INSCRIRE