

# Produire un jus de pomme de qualité

par la Fondation Rurale Interjurassienne.

Le but de cette fiche technique est de donner des clefs afin qu'un petit producteur de fruits puisse réaliser un jus de qualité. Nous ne parlerons pas de la phase pressoir mais des étapes qui précèdent et qui la suivent.

## 1. Les fruits

**La règle de base pour réaliser un jus de qualité est simple : la qualité des fruits destinés à la transformation doit être irréprochable. Il faut pour cela que les fruits soient mûrs, sains, propres et frais.**

Il est primordial de récolter les fruits lorsqu'ils sont mûrs. Pour évaluer la maturité optimale sans matériel technique compliqué, vous pouvez vous fier aux critères suivants :

- ▶ La couleur de fond de la peau de la pomme est passée du vert au jaune,
- ▶ La couleur de recouvrement, s'il y en a une (rouge), est bien présente,
- ▶ Les fruits se laissent facilement détacher de l'arbre,
- ▶ La chair est aromatique et juteuse,
- ▶ Les pépins sont foncés.

Faites confiance à vos sens, **goûter les fruits** avant de les récolter est une analyse organoleptique simple et efficace. Pour plus d'infos vous pouvez consulter la fiche technique N°9 qui approfondit ce sujet. Il y a souvent une chute physiologique quelques semaines avant la pleine maturité des fruits ; ne vous précipitez pas, soyez vigilants et patients.

Pour éviter les impacts et salissures dus à la chute des fruits, il faudrait idéalement cueillir vos fruits sur l'arbre. Mais dans la pratique ils sont souvent ramassés à terre. Si cela doit être le cas, **ne ramassez que les fruits sains et propres** (exempts de moisissures, de terre ou d'autres salissures et corps étrangers). Les fruits moisiss, gâtés seront à éliminer au compost. Si le verger est pâturé, il faudra veiller à sortir le bétail plusieurs semaines avant la récolte et éloigner les déjections. Nous recommandons de laver votre récolte une première fois avant de les amener au pressoir.

Pour le stockage et le transport nous recommandons l'utilisation de caisses à fruits. Celles-ci doivent être propres. Vous pouvez éventuellement utiliser des sacs filet mais jamais de

sacs plastiques étanches ou de jute pour stocker vos fruits. Une fois récoltés, les fruits doivent être transformés le plus rapidement possible afin de garantir une qualité optimale. Pour assurer la prise en charge de vos fruits dans des délais courts prenez rendez-vous avec les pressoirs avant de récolter.

Si vous n'avez pas la possibilité de transformer rapidement vos fruits, veillez à les **stocker dans un entrepôt frais, sombre et exempt d'odeurs**. Avant de les amener au pressoir évaluez la qualité et assurez-vous que vos fruits n'ont pas d'odeurs ni de saveurs suspectes. Les fruits farineux sont le cauchemar des pressoirs et leur rendement est nul, ils sont également à éviter. Lors de la livraison au pressoir effectuez un dernier tri.

Avec la vaste palette de variétés de fruits, acides, sucrés, amers et aromatiques, il vous revient de composer votre jus. Mono-variétal ou assemblage, c'est une question personnelle et correspond au goût de chacun. En premier lieu, vous produisez du jus pour vous-même, il doit donc vous convaincre. Aussi, il est important dans vos projets de plantation ou de renouvellement de verger de vous assurer de créer un assortiment équilibré. Il est possible de soumettre vos jus à des concours, ceux-ci les évalueront selon quatre critères, qui sont : l'aspect visuel, l'odeur, le goût et l'impression générale.



Dans nos régions, le jus principal est issu des pommes. Naturellement, d'autres jus peuvent être produits tels que ceux de poire, de coing, de raisin. Il est évidemment possible de réaliser des assemblages comme par exemple : pomme-poire, pomme-coing, etc... Il est aussi possible de réaliser des cocktails spéciaux tels pomme-cassis, pomme-framboise, pomme-gingembre. Pour cela, il faudra préparer votre jus de petit fruit / gingembre en saison, le conserver au congélateur ou pasteurisé et de l'ajouter au jus principal avant la pasteurisation.



**VERGERS VIVANTS**

23, rue des Aïges 25230 VANDONCOURT (F)  
 ☎ + 333 81 37 82 26  
 ✉ vergers.vivants@orange.fr  
 🌐 www.vergers-vivants.fr

**FRIJ**

Case postale 65 - 2852 COURTÉLLE (CH)  
 + 4132 420 74 20 ☎  
 info@frij.ch ✉  
 www.frij.ch 🌐

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVERESSE

Il est aussi possible de faire macérer des herbes telles une tisane dans les jus avant la pasteurisation.

La majeure partie des pressoirs de nos régions effectueront une décantation avant la pasteurisation. Le but étant d'éliminer les particules solides (bourbes) les plus grosses. Durant cette étape, il est possible de demander la clarification de vos jus. Cette pratique consiste en un enzymage, puis un collage qui vous feront précipiter les bourbes plus fines. Vous obtiendrez ainsi un jus translucide. La centrifugation est également utilisée dans certains ateliers de transformation.

## Les principaux micro-organismes pouvant altérer vos jus :

### 1 Les levures

Elles provoquent la fermentation de votre jus, provient d'une mauvaise pasteurisation (température trop basse) ou un mauvais conditionnement (bouchons pas étanches). Pasteurisez et bouchez les contenants selon les règles de l'art.

### 2 Les moisissures

Leurs sécrétions produisent des mycotoxines tels la patuline et l'acide byssochlamique qui sont dangereux pour la santé humaine. Pour éviter leur présence, il faut veiller à n'utiliser que des fruits propres et sains exempts de moisissure et s'assurer de la propreté des installations de transformations (pressurage, clarification, pasteurisation, remplissage, bouchage, etc...).

## Les contenants

Le choix du contenant est de votre ressort. En Suisse, le contenant le plus utilisé est le *Bag in Box*. Constitué d'un carton et d'une outre en matière synthétique, c'est un système simple et pratique qui se décline en plusieurs volumes de 2 à 10 litres. Les bouteilles en verre de 0.2 à 2 litres sont également utilisées mais demandent une gestion et un volume de stockage supérieurs. Certains pressoirs conditionnent également des bouteilles PET ou encore des bombonnes en verre de 25l ; pour cela, des installations spécifiques sont nécessaires.



Outres de Bag in Box

Bouteille en verre de 1L

Les jus de fruits pasteurisés se conservent 8 à 12 mois sans problème. Pour l'autoconsommation, veillez à indiquer la date de fabrication ou une date de péremption de vos jus, cela permet de gérer les stocks. Il est recommandé d'indiquer les ingrédients (par exemple : jus de pomme, de poire, mélange pomme-coing, etc.). Noter la proposition des variétés utilisées peut s'avérer

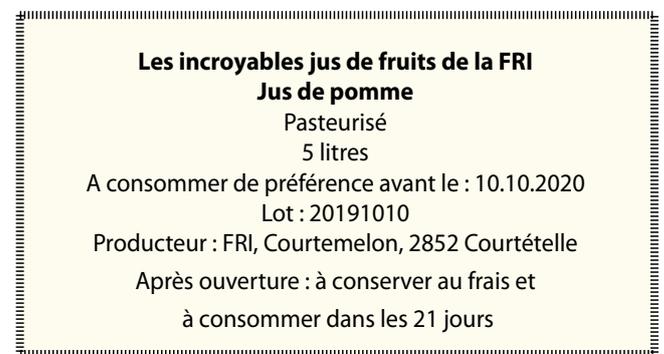
utile, cela permettra de recomposer le mélange ou d'affiner votre jus lors de la prochaine récolte (par exemple : 40% pomme Spartan ; 30% pomme Topaz ; 20% pomme Boscoop ; 7% coing Vranja, 3% jus de cassis).

Pour la vente directe, en Suisse, il est nécessaire de s'annoncer au chimiste cantonal en tant qu'entreprise du secteur alimentaire.

Pour la France comme pour la Suisse, l'étiquetage doit donner au consommateur les informations minimales suivantes : désignation du produit, la composition (sauf si un seul ingrédient), la date limite de conservation, le nom ou la raison sociale et adresse du producteur, le contenu (volume, poids), le numéro de lot (peut être la date de limite de conservation ou de fabrication), les conseils d'utilisation, les conditions de conservation.

Il est également important de tenir un registre des processus de transformations et de ses ventes. En France, il faut suivre la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Bref, conformez-vous à la législation en vigueur.

Exemple d'étiquetage pour *Bag in Box* de jus de pomme :



Le stockage de vos jus devra se faire dans un local sec, frais (hors gel, idéalement entre 5 et 12°C sans de trop grandes variations de température), sombre, exempt d'odeurs particulières et de poussière. Les BiB sont à stocker debout et sur une palette ou autre support. Si vous entreposez des outres sans cartons veillez à ce qu'elles soient inaccessibles aux rongeurs.

Pour le Jura et le Jura bernois, les pressoirs de Charmoille, Corban, Coeuve, Courrendlin, Courtelary, Boncourt, Diesse (Prêles), Fregiécourt, Glovelier, Orvin, Petit-Val (Monible), Réclère, Sonvilier et Tavannes sont à votre disposition. Tous proposent le pressage, la pasteurisation et le conditionnement en BiB.

En France : les pressoirs de la Damassine (Vandoncourt), d'Etalans d'Etueffont et d'Altenach.

### Pour aller plus loin...

- **Fiche technique n°9 : La maturité des fruits**
- **Site Internet**
  - [www.jus-de-pomme.org](http://www.jus-de-pomme.org) Centre romand de pasteurisation
- **Conseils à la FRIJ (CH), Vergers Vivants (F).**