

En pleine récolte de pommes



La Crèche : Un hameau près de Bailleul, en vous baladant, arrêtez vous chez Stéphane MOREAU arboriculteur fruitier, vous y trouverez des pommes, poires, mirabelles, et jus de pommes maison. Il y a un magasin de vente directe.

C'est ce qu'ont fait nos 6 bac pro 1 technicien conseil vente produits de jardin, vendredi 26 septembre 2014, lors d'un chantier école.

Ah pour voir des pommes, ils en ont vues et goûtées aussi, mais il fallait les récolter quand même. Et pour eux c'était de grandes découvertes : un vrai verger de 8 ha en conduite raisonnée avec 8 variétés, des équipements de tri, de stockage à 5°C, et la « salle à jus ».



L'organisation de chantier n'est pas improvisée : Il y a ceux qui récoltent en bas de l'arbre et ceux au sommet sur une échelle de sécurité.

Il faut reconnaître le stade de maturité et le calibre, ne pas mettre les pommes malades de la tavelure ou piquées par les insectes, le carpocapse par exemple.



Il faut également les manipuler avec précaution dans la façon de prendre les fruits sans y laisser d'empreintes de doigts.

On les récolte en faisant une légère rotation et en soulevant le fruit de façon à conserver le pédoncule sans casser la branche.

On dépose le fruit dans un panier de récolte que l'on tient en bandoulière sans cogner les autres fruits.



Nous vidons le panier délicatement dans des pallox en bois qui contient 500 kg de pommes.

On compte 5 à 6 pommes au kilo.

La récolte avait 15 jours d'avance cette année. Elle sera terminée début octobre.

Le jus de pomme est fait maison dans une salle spécifique Les pommes sont broyées. Le broyat est mis dans des carrés de tissu épais, empilés sur une hauteur de 80 cm. Une presse écrase ce broyat. Le jus récupéré est mis dans des cuves plastiques. Le lendemain ce jus sera pasteurisé entre 80 et 85°C pendant 3 heures.

Ce jus encore chaud sera ensuite embouteillé, capsulé, puis étiqueté.

Il faut environ 2 kilos de pommes pour 1 litre de jus.

Les ventes sont faites sur l'exploitation, les marchés et les structures de vente au détail.



Encore une riche journée qui nous permis de voir la réalité de la production en arboriculture fruitière dans le Nord.

Elle a permis à nos jeunes conseillers vendeurs de mieux connaître ce fruit délicieux et diététique, pour mieux les vendre.

De quoi éveiller tous nos sens.