

Le Pressoir et les Jus

Le pressoir de la ferme fonctionne de septembre à Noël. Nous réalisons ainsi nos jus et ceux des collègues arboriculteurs des environs.

Le jus est confectionné artisanalement sur une presse ancienne ayant officié de manière ambulante dans la région nantaise au début du siècle.



Le presseur, des pommes au jus (photo faites par F.Henry des [Vergers de Tourenc](#))

Le jus frais est décanté une nuit puis pasteurisé avant d'être mis en bouteille ou en Bag-in-Box de 3 litres. Nous utilisons aussi des Bag-in-Box de 10 litres, destinés essentiellement aux grands buveurs de jus, à la restauration collective et aux buvettes lors de manifestations.

Toutes ses opérations et le choix des mélanges de variétés requièrent de la précision et un certain savoir faire pour l'obtention de jus de qualité.



Mise en bouteille du jus

PRESSE DE POMMES A FAÇON

Notre presseur à pomme artisanal à paquet fonctionne à partir de la fin août pour les professionnels et les particuliers. La condition est d'avoir **au minimum 300kg de fruit** à pépin (pomme, poire, coing). Ce qui correspond à une pile du presseur.

L'objectif est de ne pas mélanger les fruits de différents propriétaires.

En 2017, pour la pasteurisation en bouteille, le tarif est de 0,98€HT/L au dessus de 1T et de 1,05€HT/L en dessous d'une Tonne. Il est possible d'utiliser vos bouteilles d'occasion dans la mesure où elles sont propres (fraichement lavées) et la capsule correspond au format fraîcheur TO48 (bouteille de jus à gros goulot). Le tarif baisse alors de 0,23€/L (prix de la bouteille).

Pour la pasteurisation en cubi (3 litres ou 10 litres), le tarif est de 0.94€HT/L.

Il n'est pas possible de moduler cubi et bouteilles, à part pour de grosses quantités (>2T).

Je vous rappelle que pour faire du bon jus de pomme, il faut des fruits pas trop murs et rapidement pressés après la cueillette.

