

FABRICATION DE JUS DE POMME TRADITIONNEL

Les participants interviennent sur toutes les étapes du processus, de la préparation des fruits à l'entretien du matériel (lavage), après manipulation du pressoir. La récompense est bien sûr au rdv avec la dégustation d'un bon jus de pomme frais et plein d'arômes.

Nous utilisons un broyeur électrique créant la pulpe qui est ensuite pressée dans un pressoir traditionnel de 30 L.

L'atelier est complété par la découverte d'une collection de pommes anciennes avec dégustation et un jeu de connaissance du fruit.

Durée

- Demi-journée
- Journée complète si pasteurisation du jus et quantité de fruits plus importante.
- De septembre à décembre.

Lieux

Le matériel peut se déplacer à la main et est donc adaptable à tout type de lieu : écoles, centres de loisirs, cœur de village (permet aux citoyens de transformer leurs pommes)...

Accessibilité

Accessible public PMR.

Besoins

Accès à l'eau et à l'électricité

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les processus de fabrication du jus de pomme traditionnel.
- Éveil à la biodiversité par le fruit (gamme de pommes anciennes).
- Encourager l'alimentation locale et naturelle.

Programmes scolaires

- Questionner le monde du vivant et de la matière.

Informations

complémentaires

www.atoutfruit.fr

atout.fruit@gmail.com



Association Atout Fruit

La gare, ZA de la gare 11230 Chalabre

07 77 77 95 02

atout.fruit@gmail.com

