

# Dans le cadre du projet de rapprochement entre les clubs de Châteaulin et de Plomodiern pour « un handball durable sur un territoire durable »

Nous nous lançons dans un projet original qui consiste à organiser au sein des clubs une grande collecte de pommes qui seront transformées en jus par la société « Pressimobile » qui se déplacera sur Châteaulin le mardi 24 octobre prochain.



Notre objectif c'est de récolter 2 tonnes de pommes qui donneront 1500 litres d'un excellent jus naturel produit localement.

Les 1500 litres seront conditionnés dans des bags de 3 litres qui seront ensuite vendus aux adhérents et au public dans les salles et sur les marchés. Une partie de la production servira à alimenter le pot d'après match au coin convivialité des gymnases.



## **Cette opération permettra:**

- De financer une partie des activités des associations
- De réunir les adhérents et leurs familles autour d'un projet éco citoyen fédérateur
- De proposer aux sportifs une saine boisson après l'effort

## **Ce que l'on attend de vous.**

Si vous, votre famille, ou vos amis disposez de quelques pommiers, quelques jours avant le 24 octobre, vous organisez la cueillette ou le ramassage des pommes que vous conditionnez de préférence dans des sacs de 20kg.

Si vous n'avez pas de pommier mais que vous avez repéré des arbres ou des vergers qui ne sont pas exploités, vous pouvez déposer un petit flyer dans la boîte aux lettres du propriétaire pour qu'il nous contacte, ou mieux, demandez lui directement l'autorisation de les ramasser.

Il s'agit de récolter un minimum de 2 sacs de 20kg (un petit pommier = 5 sacs) que vous nous déposerez le jour j sur le parking du gymnase de St Louis ou la veille au club house du gymnase H Mao. Dès 2 sacs déposés vous pourrez repartir avec des bags à moitié prix.

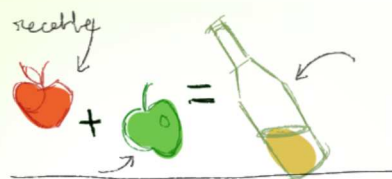


Si 50 familles jouent le jeu nous aurons alors atteint notre premier objectif.

# Quelques informations utiles

## 1 Quelles pommes?

Toutes les pommes à couteau ou à jus peuvent faire un bon jus de fruit mais il faut les mélanger dans les sacs pour atténuer ou renforcer certaines de leurs caractéristiques (leur acidité, leur douceur, leur côté fruité, leur amertume). On peut même y mettre un peu de pommes à cidre.



## 2 - Quand cueillir ?

Dans l'idéal, cueillez les fruits dans l'arbre quelques jours avant le rendez-vous. Si vos fruits commencent à tomber de l'arbre et que le rendez-vous est encore lointain et s'ils ne sont pas abimés: stockez les sous abri, au frais, à l'abri de la lumière directe et éliminez régulièrement les fruits qui s'abiment (ils contaminent vite les fruits sains). S'ils sont tombés en se blessant, ce n'est pas trop grave si c'est peu de temps avant le pressage, il vaut alors mieux couper les parties concernées.

## 3- Les étapes de la fabrication

- **Lavage** : Il s'agit d'un bain d'eau claire renouvelée en permanence. Les fruits y sont brassés de manière à faire tomber au fond du bac les résidus de feuilles ou autres impuretés. Ce bain n'enlève pas la terre sur les fruits, voilà pourquoi il faut nettoyer les "terreux".
- **Broyage** : Cette opération consiste à fractionner les fruits en mille morceaux. Elle a lieu au dessus du pressoir de manière à ne perdre aucune goutte de jus.
- **Pressage** : Le broyat précédemment obtenu tombe dans un pressoir à bande de dernière génération. Son rendement est extraordinaire puisqu'il permet d'extraire jusqu'à 83% de jus (pour les fruits les plus juteux). Tout est en inox alimentaire, ce qui permet une parfaite hygiène.
- **Filtration** : Le jus passe dans un filtre de 80 microns, ce qui permet d'éliminer les matières solides résiduelles.
- **Pasteurisation** : Cette opération est essentielle pour la conservation du jus. Elle consiste à porter le liquide à une température supérieure à 75° pendant quelques instants suffisants pour réduire significativement les micro-organismes.
- **Conditionnement** : Le remplissage est immédiat après la pasteurisation. Grâce à cette technique, les contenants sont refermés avant que le jus ne redescende sous les 75°, garantissant ainsi une meilleure protection contre une éventuelle reprise de fermentation. Les poches sont en EVOH et ils ne contiennent pas de bisphénol A.



## 4- La conservation

- Les jus ne sont pas clarifiés, ils gardent de ce fait leur apparence la plus naturelle. Au cours des mois, un dépôt pourra se former. Ce dépôt est parfaitement naturel et donc normal.
- Les contenants sont conçus pour des durées allant jusqu'à 24 mois, mais de nombreux paramètres comme l'état sanitaire des fruits, leur ramassage au sol, les variétés, la maturité au moment du pressage influencent la formation d'un dépôt naturel qui accélèrera le vieillissement des jus. Il est donc préférable de les consommer dans l'année. Une fois ouverts, les jus peuvent se consommer jusqu'à 8 semaines.

