



Case Postale 65  
2852 Courtételle  
T 41 32 420 74 20  
F 41 32 420 74 21  
info@friij.ch  
www.friij.ch

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE

Courtételle, 21 septembre 2010

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### LA SAISON DU JUS DE POMME EST DE RETOUR !

Les récoltes de pommes ont débuté depuis quelques semaines et avec elles, la saison du jus de pomme. La fabrication de jus de pomme est un moyen sain et savoureux de mettre en valeur les fruits des vergers. Le jus de pomme constitue une boisson désaltérante agréable et équilibrée pour la santé du consommateur. Elaboré à partir des fruits issus des pommiers de la région, le jus de pomme contribue en outre au maintien des vergers traditionnels.

Le Jura a la chance de pouvoir compter sur l'existence de plusieurs pressoirs qui travaillent durant tout l'automne à l'élaboration de jus de pomme de qualité. Cette année, dès la semaine du 20 septembre, tous les pressoirs jurassiens seront ouverts et à disposition de la clientèle. Il suffit de prendre rendez-vous.

Pour obtenir des jus de bonne qualité, il faut respecter quelques recommandations lors de la récolte des fruits. Idéalement, les fruits devraient être cueillis sur l'arbre. Si cela n'est pas possible, il faudrait étendre une bâche au sol, sous les arbres, afin que les fruits tombés ne soient jamais en contact avec la terre.

Rendement et qualité dépendent de la maturité des fruits. Des fruits trop mûrs ne donnent pas de bons jus et les rendements sont faibles. Il faut récolter les fruits, juste avant leur pleine maturité, et les amener au plus vite au pressoir. Les fruits doivent être triés, sains et exempts de moisissures. Afin d'être amenés au pressoir, ils doivent être conditionnés dans des caisses ou des sacs de jute, mais jamais dans des cornets plastiques.

Afin d'assurer leur conservation, les jus sont pasteurisés à 76 degrés avant d'être conditionnés dans les bag-in-box (carton et outre plastique). Ce système de conservation a révolutionné depuis quelques années le conditionnement des jus artisanaux et en a relancé la consommation.

Pour avoir le plaisir de déguster le jus de ses fruits, les pressoirs jurassiens suivants sont à disposition :

- |                           |               |
|---------------------------|---------------|
| - Pressoir de la Baroche  | 076 203 52 36 |
| - Pressoir de Boncourt    | 032 475 56 55 |
| - Pressoir de Coeuve      | 032 466 48 19 |
| - Pressoir de Courrendlin | 032 435 61 61 |
| - Pressoir de Glovelier   | 079 900 08 70 |
| - Pressoir de Réclère     | 078 608 20 11 |

Valoriser les fruits des pommiers à haute tige par l'élaboration de jus de pomme contribue au maintien des vergers traditionnels. La Fondation Rurale Interjurassienne, par son projet VERGERS+, soutient le travail des pressoirs jurassiens.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter Michel Thentz, T 032 420 74 20.

FRI / Michel Thentz



FONDS LANDSCHAFT SCHWEIZ (FLS)  
FONDS SUISSE POUR LE PAYSAGE (FSP)  
FONDO SVIZZERO PER IL PAESAGGIO (FSP)  
FOND SVIZZER DA LA CUNTRADA (FSC)