

INFO'ARBO

N° 4 /2024

Station d'arboriculture CP 65 / Courtemelon 2852 Courtételle / Victor Egger, +41 32 545 56 31, courriel victor.egger@fri.ch

Formation continue : la distillation tout un art



Du fruit à l'alambic ou comment fabriquer des distillats d'excellence ? L'art de distiller est encore bien vivant dans nos régions. Depuis plusieurs années, la station d'arboriculture de la FRI travaille à l'amélioration de la qualité des produits distillés et à leur valorisation.

Cette formation s'adresse à tous ceux qui désirent approfondir leurs connaissances et améliorer leurs compétences dans ce domaine. Elle proposera aux producteurs des pistes intéressantes pour la valorisation des fruits, des racines et des herbes. Plus d'information et inscription via QR code.



Jus de fruits

Pour confectionner un bon jus de fruits, il est important de récolter les fruits lorsqu'ils sont **mûrs**. Pour évaluer la maturité optimale des fruits, vous pouvez vous fier aux critères suivants :

- Les fruits se laissent facilement détacher de l'arbre.
- La couleur de fond de la peau de la pomme est passée du vert au jaune.
- La couleur de recouvrement, s'il y en a une (rouge), est bien présente.
- Les pépins sont foncés.
- La chaire est aromatique et juteuse.



Nous avons mis en ligne une capsule YouTube sur ce thème : Station d'arboriculture FRI ou QR code ci-contre.

La qualité des fruits transformés en jus doit être irréprochable. Il faut les trier, n'utiliser que les fruits **sains et propres** (exempts de moisissures, de terre ou d'autres salissures). Quelques taches de tavelure ou d'impacts de grêle ne sont pas un problème tant que la chaire du fruit n'est pas pourrie.

Nous recommandons de les laver une première fois avant de les amener au pressoir.

Les fruits récoltés sont conditionnés en caisses (propres). N'utilisez jamais de sacs plastiques ou de jute pour stocker vos fruits.

Si possible, prenez rendez-vous avec les pressoirs avant de récolter. Cela permet de transformer vos fruits dans un délai le plus court possible et ainsi de vous garantir une qualité optimale. Si vous n'avez pas la possibilité de transformer rapidement vos fruits, veillez à les **stocker au frais** et à l'ombre.

Liste des pressoirs au verso !



Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 545 56 00
info@frij.ch
www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE

Liste des pressoirs du Jura et du Jura bernois :

Pressoir de Charmoille : 078 828 61 14

Pressoir de Corban : 079 505 80 92

Pressoir de Coeuve : 078 857 23 66 de
12h15 à 13h15

Pressoir de Courrendlin : 077 425 84 58

Pressoir de Boncourt : 078 657 13 64 de
17h00 à 18h00

Pressoir de Fregiécourt : 079 284 59 79

Pressoir de Glovelier : 079 900 08 70

Pressoir de Réclère : 078 608 20 11

Pressoir d'Orvin : 079 614 00 59

Pressoir de Sonvilier : 079 703 29 57

Pressoir de Tavannes : 032 481 12 82 lundi
au vendredi de 12h45 à 13h15

Pressoir de Courtelary : 077 410 70 60

Pressoir du Petit-Val : 079 920 58 85

Pressoir du pl. de Diesse : 079 514 42 93

Victor Egger / FRI/SCA/sep. 2024

**P.P. A
2852 Courtételle
Poste CH SA**

Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 545 56 00
info@frij.ch
www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE