

# Fabrication de jus de pommes

## Thématiques abordées

- Se promener dans un verger.
- Les variétés de pommiers du verger de la Ferme du Saut du Loup.
- Les saisons du pommier (de la taille jusqu'à la récolte des fruits).
- L'entretien des pommiers du verger.
- Le matériel utilisé pour faire du jus de pommes. La manipulation des outils permettra une totale implication dans les étapes de fabrication.
- Une méthode artisanale et écologique pour fabriquer du jus de pommes.
- Redécouvrir un fruit traditionnel de notre région : saveur, odeur, aspect.
- L'importance du fruit dans une alimentation équilibrée (changer ses habitudes de consommation alimentaire, mieux se nourrir, prendre du plaisir à manger).

## Déroulement de la séance

La séance se déroule dans le verger puis dans la grange de la Ferme du Saut du Loup. À chaque fois qu'on aborde une des thématiques ci-dessus, l'idée est de faire participer les publics le plus possible à partir de ce qu'ils voient ou selon, de ce qu'ils savent.

- Accueil du public et présentations. Information sur le déroulement de la séance.
- Rappel des règles de sécurité à respecter pour l'utilisation des outils.
- Passage par la grange, bâtiment typique d'un ancien corps de ferme et lieu de stockage de tous les outils indispensables. Distribution du matériel nécessaire pour la cueillette (brouette, paniers et perche pour attraper les pommes).
- Visite du verger de pommiers de la Ferme du Saut du Loup. Observations et identification des différentes variétés de pommes.
- Cueillette des pommes.
- Retour dans la grange et présentation du broyeur et du pressoir. Information sur le fonctionnement de ces appareils.
- Broyage et pressage des fruits. Récupération du jus de pommes et dégustation.
- Nettoyage et rangement du matériel. Mini-bilan de la séance avec le groupe.



### Période

Septembre et octobre.



### Séance

1 séance de 2 heures.



### Encadrant

1 salarié de la Ferme du Saut du Loup.



### Lieu

Espace de la Ferme.



### Public

Adultes/enfants  
(à partir de 5 ans).



### Effectif

1 groupe de  
15 participants environ.



### Matériel

Brouette, paniers,  
perche, broyeur,  
pressoir et pommes  
du verger.



### Suites possibles

- Atelier cuisine
- Atelier pizza au four à pain
- Rallye faune et flore
- Visite du potager