

Courtemelon, le 09 août 2022



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

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVERESSE

## Info'Arbo 4-2022

### Recherche : 35 tonnes de pommes pour fabrication de cidre

La brasserie de la BFM à Saignelégier est à la recherche de **35 tonnes de pommes** de notre région pour la fabrication de cidre.

La collecte des fruits se fera au pressoir de Glovelier. Pour des raisons pratiques, les producteurs devront pouvoir livrer au **minimum 2 à 3 tonnes de fruits**. Les pommes devront être **mûres, fraîches, saines et propres**.

Pour évaluer votre potentiel de récolte, un pommier haute tige bien développé produit environ 150 kg de pommes, un fuseau environ 20 à 25 kg.

Le prix offert sera compris entre CHF 300.- et CHF 400.- la tonne, en fonction de la qualité des fruits livrés. Le poids est calculé sur la quantité effectivement pressée après le tri, si cela s'avère nécessaire.

Si vous êtes intéressé-e-s ou avez des questions, vous pouvez prendre contact avec la station d'arboriculture au 032 545 56 31 ou par courriel à [victor.egger@frij.ch](mailto:victor.egger@frij.ch).

Veuillez si possible nous indiquer la quantité estimée et les variétés, si vous les connaissez. Merci de nous donner un retour avant le 25 août 2022.

Nous prendrons contact avec vous pour coordonner la récolte et vous transmettre les critères de qualité. Pour les principaux fournisseurs, une visite sur le terrain pourrait être organisée.

### Conseil de saison : Mise en tonneau des fruits

Pour une distillée de qualité, les étapes les plus importantes sont le choix des fruits, la préparation du moût et la conduite de la fermentation. Le distillateur aura pour tâche d'extraire l'alcool, les arômes et un peu d'eau de votre préparation. Il ne pourra pas faire de miracle si votre tonneau a mal fermenté ou si des odeurs étrangères se sont invitées dans votre moût.

Tout commence par la qualité du fruit. Ils doivent être **mûrs, sains et propres**. Ces trois critères sont la base de toute transformation ! Pour un amateur, un contrôle de qualité efficace et facile consiste à regarder, sentir et croquer les fruits que vous destinez au tonneau. Le stockage des fruits devra être réalisé dans de bonnes conditions ; il faut éviter les contaminations olfactives, les salissures dues aux cageots mal lavés, etc.

La matière première doit impérativement être liquide pour réaliser une bonne fermentation. Pour cela, il faut : broyer les fruits (pommes, coings, poires, gentiane); fouler les fruits délicatement (cerises, petites prunes, prunelles); ajouter de l'eau si c'est trop sec (prunelles, sorbe, etc.).

Afin de garantir une parfaite fermentation, il est possible de réaliser plusieurs opérations telles que l'acidification. Cette action permet d'éviter la prolifération des bactéries, notamment acétiques. Cela est fortement recommandé dans les cas d'attaques de *Drosophila suzukii* qui est une mouche à vinaigre. L'objectif est d'avoir un moût avec un pH entre 3.0 et 3.2. On utilise pour cela un mélange d'acide phosphorique et lactique (additif de trempage 1 :1 conc.). La valeur pH peut être mesurée au moyen de bâtonnets de test (résultat imprécis) ou d'un pH-mètre. La valeur de référence pour le dosage est, si : pH 3.25-3.5: 200ml/hl; pH 3.5-3.8, 300ml/hl; pH 3.8-4.7 400ml/hl

Ce sont les levures qui vont transformer le sucre de vos fruits en alcool. Elles vont également libérer les arômes. Elles sont présentes naturellement sur les fruits et dans l'atmosphère. Votre matière va donc commencer à travailler grâce aux levures dites « sauvages ». Capables de produire des arômes intéressants, mais plus probablement, elles amèneront des défauts aromatiques et des accidents de fermentation. De



nombreux producteurs de distillats de qualité travaillent avec des levures sélectionnées pour la fermentation type *Saccharomyces cerevisiae* 1895C. Celles-ci permettent de garder un standard aromatique du produit, assure un processus de fermentation homogène et une extraction optimale de l'alcool.

La température du local de fermentation doit se situer entre 15-25°C, idéalement 20°C sans fluctuation de température nuit/jour. Stockez vos fûts sur une planche ou une palette afin de les isoler du sol, cela évite le pont de froid et permet une meilleure fermentation du fond du tonneau. Etiquetez vos tonneaux afin d'avoir un suivi de vos fûts, inscrivez la date de mise en tonneau, le type de fruit (variété), les traitements effectués, vos coordonnées. La fermentation alcoolique dure 10-20 jours, voire plus, pour des matières très sèches (gentiane, coings, etc.).

Deux écoles existent entre le brassage et le non-brassage du moût. Les « pour » argumentent par une fermentation plus homogène, une meilleure activité des levures. Les « contre » argumentent par un risque de contamination lors de chaque ouverture du tonneau. Dans tous les cas, le brassage doit se faire uniquement durant la fermentation alcoolique, cela se voit très bien si on dispose de bondes de fermentation. Evitez d'ouvrir inutilement les tonneaux en fermentation et brassez toujours délicatement.

Plus d'infos : [www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) → Extension boissons et distillats → Fiches techniques

Victor Egger / FRI/SCA/1 Août. 2022

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