

## Au PRESOIR

- ❖ Stockage des fruits
  - ❖ Triage  
(élimination des fruits trop avancés, pourritures,...)
- } Idem que pour les particuliers
- ❖ Lavage des fruits
  - ❖ Pressage : nettoyage régulier de la presse
  - ❖ Pasteurisation
    - Objectif* = destruction des spores de levures et moisissures
    - = possibilité de **conserver** le jus durant plusieurs années sans risque de production de patuline.

### Pour plus d'informations :

Dr.Ir. Nathalie GILLARD  
CER Groupe / Division  
Hormonologie  
Rue du point du jour, 8  
6900 MARLOIE  
Tél.:084/31.00.90  
e-mail : n.gillard@cergroupe.be

Dr.Ir. Marc LATEUR  
CRA-W Dépt. Science du Vivant  
Unité Amélioration des Espèces  
et Biodiversité  
Rue de Liroux, 4  
5030 GEMBLOUX  
Tél : 081/62 03 33  
e-mail : lateur@cra.wallonie.be

## Sécurité alimentaire – Quelques précautions

Produits artisanaux

# Produire du jus de pomme de qualité à partir de ses propres fruits



Transformer ses propres fruits en jus de pomme offre une quantité d'avantages : le plaisir de valoriser sa production, obtenir un produit sain et naturel, plein de saveurs et exempt de tout résidu de pesticide.

Chez les professionnels, des systèmes de gestion de la qualité sont mis en place pour garantir la sécurité alimentaire des produits mis sur le marché. Chez les particuliers, ces systèmes peuvent faire défaut, ce qui peut présenter certains risques liés à la présence d'une toxine produite par des moisissures. Une des moisissures les plus courantes rencontrée sur les fruits est de type Pénicilium (« moisissure bleu »), elle a la particularité de produire de la **patuline**. La présence de cette toxine, même naturelle, peut présenter, en cas de forte concentration, des risques graves pour la santé humaine. Afin de protéger les consommateurs, l'Union Européenne a fixé la teneur maximale en patuline pouvant être présente dans les jus de pommes à 50 µg par kilogramme de jus.

Des mesures pratiques et simples peuvent être appliquées par les particuliers pour augmenter la sécurité des produits fabriqués à partir de leurs fruits.

## Pommes et patuline :

La **patuline** se trouve essentiellement dans les fruits portant des pourritures. Etant résistante aux hautes températures, la patuline sera toujours présente dans les jus et compotes fabriqués à partir de pommes contaminées, même si ces produits ont été pasteurisés ou stérilisés.

La qualité des pommes est donc très importante : seuls les fruits indemnes de toute trace de pourriture seront récoltés; il faut bien les surveiller au cours de leur conservation afin d'éliminer au plus vite TOUS les fruits pourris, même partiellement, pour éviter que les pourritures ne se propagent aux autres fruits sains. Stocker les fruits dans un endroit frais, bien aéré et éviter d'empiler plusieurs lits de fruits.

**1 seule pomme « bien pourrie » pourrait contaminer le jus de plusieurs centaines de pommes !!!**

## Quelques mesures de précaution :

### Culture au verger

- Plantez une diversité de **variétés les moins sensibles aux maladies**
- **Ne pas planter les arbres trop serrés**
- Appliquez aux arbres un **élagage** judicieux pour faciliter la pénétration de la lumière et de l'air dans les cimes (limite le risque de maladies)
- Bien **tondre** ou faucher aux pieds des arbres.

### Récolte des fruits

- **Type de récolte:** préférer la **cueillette** plutôt que le ramassage
- Dans le cas du ramassage, sélectionner les fruits les plus sains (la tavelure ne pose pas de problème) et **ramasser juste avant la livraison** des fruits.
- **Manipuler** les fruits avec précaution  
Les pommes abîmées sont plus fragiles aux attaques des moisissures
- **Tri** : élimination des déchets (branches, terre...) et des pommes pourries

### Stockage des fruits

- **Lavage** au jet d'eau des pommes ramassées est très utile  
= élimination des restes de terre et moyen efficace pour décrocher les spores de moisissures produisant la patuline.
- **Réduire au maximum la durée de stockage** des fruits ramassés avant leur transformation, conserver dans un **lieu sec, bien aéré et bien frais**.  
→ Suivant l'état des fruits, **maximum de 3 à 5 jours de stockage**.
- Examiner régulièrement la qualité des fruits et éliminer tous les fruits atteints de pourriture.

**PRENDRE un RENDEZ-VOUS avec le PRESSEUR afin de réduire au maximum la durée de stockage avant le pressage**