

R'amène ta Pomme Le pressage : De la pomme au jus !

Étapes	Matériel	Commentaires
Lavage des pommes	Poubelles ou bassines propres Eau (tuyau + robinet)	1 ou 2 personnes qui remplissent la bassine et mettent les pommes sur la table
Tri et coupe	Grande table panneau (2,50 X 1,25m) avec bords de guidage vers poubelle (tasseaux 8X6cm + serre joints) Couteaux (beaucoup) Bassines ou seaux pour les « déchets »	Beaucoup de monde ! Quelques personnes qui vident les déchets dans un endroit prévu
Broyage	Broyeur RTP Broyeur Prêté (Manu Kerliver) Vélo-broyeur Bassines plates, baignoire Bébé Sacs filets Pomme de terre, tendeur	1 ou 2 personnes 2 personnes 3 personnes qui pédalent régulièrement Remplacer ou remplir le sac, l'attacher avec un tendeur
Pressage	2 Pressoirs RTP Grands récipients (poubelles blanches, seaux blanc) Toile fine (voile mariée, rideaux) pour filtrer Sandows pour fixer la toile aux récipients Lieux à prévoir pour vider les sacs après le pressage (remorque agricole pour animaux, si compost prévoir de la paille à mélanger) Eau pour nettoyage des sacs filets, pressoir ...	1 ou 2 personnes + volontaires Poser les sacs 3/4 pleins à plat pour former un carré plus petit que les planches de pressage. Bien les aplatir 4 sacs par couche en quinconce 5 à 6 couches bien verticales Placer planches et bastaings Serrer la vis à la main puis avec barre courte et ensuite barre longue Faire de poses pour laisser les jus sortir des pommes Surveiller les récipients et remplacer quand c'est plein.
Pasteurisation	Pasteurisateur RTP + support (palette, cales en bois) Gaz propane + feu Thermomètre cuisine (0 à 120°) Système de soutirage (tuyau + 2 robinets) Panneaux pour protection vent	1 personne Vider le jus dans la cuve ou mettre en bouteilles au bain marie. Minimum 7 minutes à 77° Conseil : monter à 80° et éteindre (+ de garantie de réussite)
Mise en bouteilles	Bouteilles propres en casiers ou cageots Bouchons neufs (Bretagne Apiculture Daoulas) + petits récipients propres ! Gants Casiers vides Sièges	2 personnes au remplissage 2 personnes au bouchage (veiller à ne pas souiller les bouchons!) Poser les bouteilles à l'envers. Quand elles seront refroidies, les remettre à l'endroit 1 personne à la réception et mise en casier 1 personne pour alimenter en bouteilles et ranger les casiers