

PPAE LES CROQUEURS DE POMME

Objectifs :



S'inscrire dans une démarche de locavore



Les différentes familles de pommes



Elaboration de jus pomme



Utilisation du jus de pomme



La démarche locavore

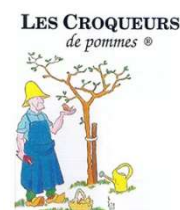
Le mouvement locavore encourage les « consommateurs » à acheter des produits frais et de saison, à acheter sur les marchés ou aux agriculteurs ou paysans locaux (dans les AMAP, les épiceries locavores, les maisons de producteurs, des points de distribution comme Locavor.fr³ ou les cueillettes par exemple), à choisir leurs propres aliments, en faisant valoir la qualité du produit frais, des produits locaux, dont le goût serait meilleur que les produits industriels.

Ce mouvement se veut un acte respectueux de l'environnement par le maintien de la diversité des paysages, des écosystèmes en évitant les monocultures (en effet, il sera par exemple difficile de se fournir en viande, légumes et fruits au milieu de régions à monocultures céréalières). Également, l'expédition alimentaire sur de longues distances exige souvent plus d'énergie fossile.



Les croqueurs de pomme :

C'est une association qui se bat pour sauver des variétés fruitières en voie de disparition, elle a été créée en 1978 au niveau national et en 1993 dans l'Aube. Dans notre département, l'association sauvegarde environ une soixantaine de variétés de pommes dans leurs vergers.



Les différentes familles de pommes

Il existe des milliers de variétés de pommes, ayant toutes un goût, une forme, des couleurs qui leur sont propres. Elles sont classées en trois grandes familles :



Les pommes à jus : pommes ayant pour but la fabrication de jus, cidres,... Elles sont souvent très acides, c'est cette acidité qui permet de mieux conserver le jus extrait, cela évite l'oxydation.



Les pommes à couteaux : pommes qui se mangent telles quelles ou alors qui peuvent être cuisinées. Attention elles ne réagissent pas toutes de la même façon à la cuisson. Elles sont souvent plus sucrées que les pommes à jus.



Les pommes à deux fins : pommes qui se mangent ou qui servent à faire du jus.



1. Laver les pommes à l'eau claire :

Etape qui sert à éliminer les insectes et la terre des pommes.



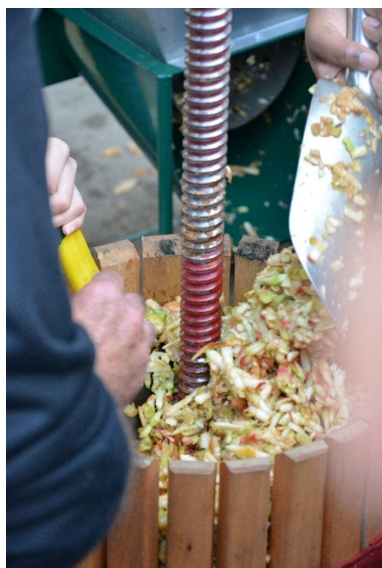
2. Concasser les pommes :

Etape ou l'on râpe les pommes afin de mieux les préparer afin d'extraire le jus pour l'étape suivante.



3. Presser les pommes :

Permet d'extraire le jus en les compressant à l'aide d'un pressoir, le jus est récolté en le filtrant à l'aide d'une passoire.



Utilisation du jus de pomme

Avec toutes ces variétés de pommes on peut faire beaucoup de boisson.



Jus de pomme : jus juste extrait filtré ou non, mis en bouteille puis pasteurisé pour la conservation.



Cidre : jus de pomme fermenté. 5°



Cidre bouché : cidre dans lequel on rajoute du sucre et de la liqueur, il y a double fermentation donc un degré alcoolique plus élevé. 5 à 7°



Marc : chutes de pommes (presseur) distillées en alambic. 45°



Ratafia de pommes : jus de pomme et marc de pomme. 19°



Calvados : cidre distillé en alambic. 45°

Produits du terroir aubois :

- Vinaigre de cidre
- Ratafia
- Jus de pomme
- Eau de vie

Menu à base de jus de pomme et de produits locaux

Croustillant de chaource et andouillette de Troyes, chutney de pommes et raisins, salade de frisée et mâche, vinaigrette au vinaigre de cidre

Caille de Pel et Der, la cuisse confite au cidre, le filet cuit doucement au jus de pomme, coings snackés et purée de panais

Chaource macéré au ratafia de pommes

Pommes pochées au caramel, crème vanille et sorbet pomme