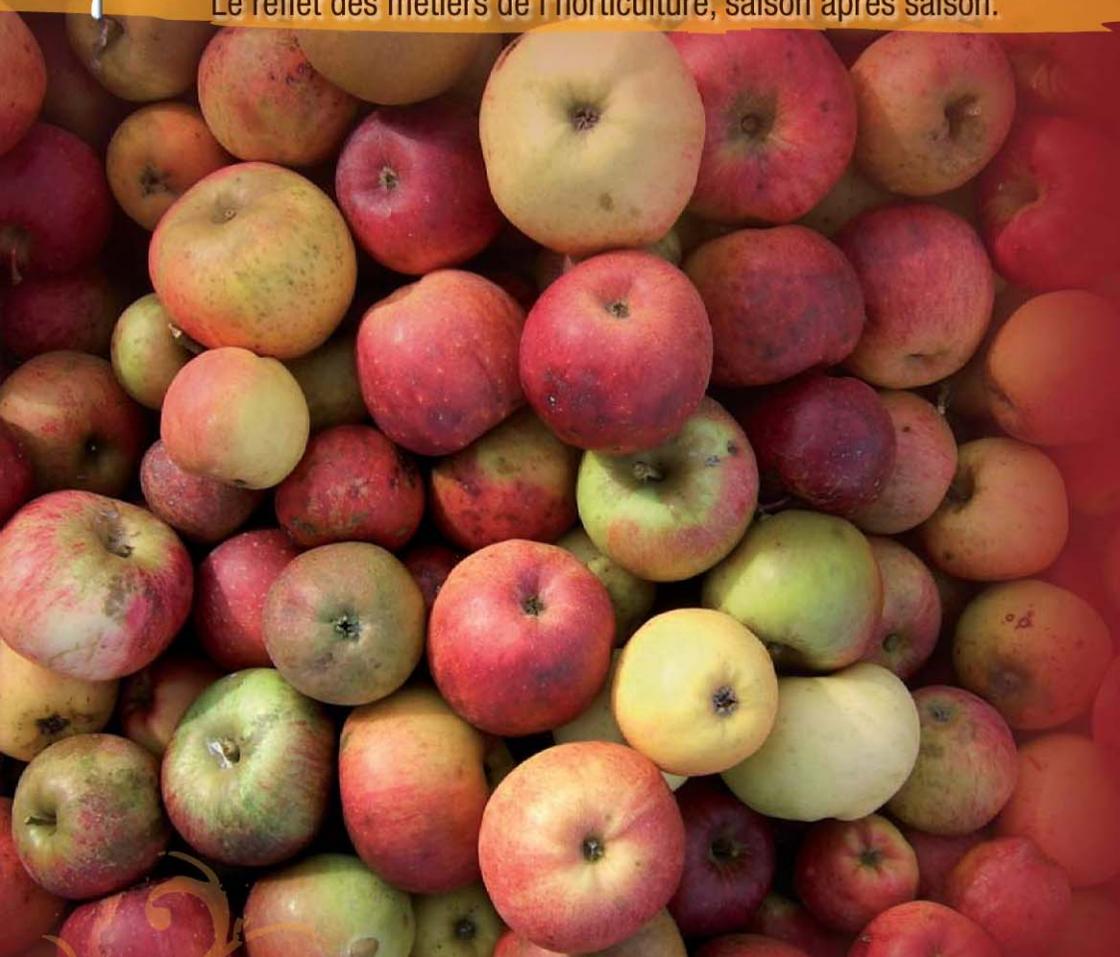


# Au Fil des Saisons

L'agenda des rendez-vous du monde du jardin et de l'horticulture.  
Le reflet des métiers de l'horticulture, saison après saison.



*Supplément Automne 2010*

**Fabrication à façon de jus et de sirop :  
adresses et recommandations**

# Fabrication à façon de jus et de sirop : adresses et recommandations

**T**ransformer ses propres fruits en jus ou en sirop offre de nombreux avantages : le plaisir de valoriser ses fruits sous différentes formes, la possibilité d'étaler la période de consommation de sa production, mais aussi et surtout le fait d'obtenir un produit sain et naturel, riche en saveurs et exempt de tout résidu de pesticide.

Pour obtenir un produit de qualité, il est nécessaire de travailler avec de beaux fruits bien mûrs. L'idéal est d'assurer un bon mélange de diverses variétés dont les qualités gustatives se complètent bien (bonnes proportions de sucre, d'acidité et d'arômes).

Le jus en sera d'autant plus savoureux.



Il faut toutefois prendre certaines précautions vis-à-vis des risques liés à la présence d'une mycotoxine : la patuline.

Cette toxine est produite par une moisissure : un champignon microscopique de type *Penicillium*<sup>1</sup>.

La présence de cette toxine, même naturelle, peut présenter **en cas de forte concentration**, des risques pour la santé humaine (immunitaires, neurologiques et digestifs).

La patuline se trouve essentiellement dans les fruits portant des pourritures. Cette toxine résistante aux hautes températures sera toujours présente dans les jus et sirops fabriqués à partir de pommes contaminées, même si ces produits ont été pasteurisés ou stérilisés<sup>2</sup>. La présence de patuline n'est détectée qu'après analyse. Les jus qui en contiennent ne présentent ni goût particulier, ni modification d'aspect.

La qualité des fruits est donc primordiale. Seuls les fruits indemnes de coups et sans trace de pourriture seront récoltés. Lors de la conservation, une surveillance régulière permettra d'éliminer au plus vite tous les fruits pourris, même partiellement, afin d'éviter que la pourriture ne se propage aux autres fruits sains.

## Quelques recommandations :

Dans la mesure du possible, la cueillette est préférable au ramassage. La récolte se fera par temps sec. Les caisses ou cageots seront propres, secs et débarrassés de tous résidus. Les fruits récoltés seront eux aussi exempts de corps étrangers (terre, feuilles, brindilles).

Lors du ramassage, ne sélectionnez que les fruits sans défauts (la tavelure ne pose pas de problème) et pour éviter les pourritures lors du stockage, procédez au ramassage des fruits juste avant la livraison des fruits.

1 Ce champignon pathogène colonise essentiellement les fruits au départ de blessures : piqûres d'insectes, chocs subis par les fruits, altération de l'épiderme suite à une attaque d'autres champignons. Il a souvent été identifié sur des fruits portant des symptômes de pourritures externes.

2 Seule la fermentation alcoolique est capable de détruire la patuline.

Les fruits seront manipulés avec précaution. Abîmés, ils sont plus sensibles aux attaques de moisissures.

Le lavage au jet d'eau des fruits ramassés s'avère très utile : il élimine les traces de terre et réduit le nombre de spores de moisissures produisant la patuline.

La durée de stockage des fruits ramassés avant leur transformation sera réduite au maximum. Les fruits seront conservés dans un lieu sec, bien aéré et bien frais (maximum 10 °C).

Suivant l'état des fruits et les températures, il est conseillé de respecter un délai maximum de 3 à 5 jours de stockage avant leur transformation.

Lors du transfert de vos fruits dans les pallox du transformateur, effectuez un dernier contrôle et éliminez tous les fruits atteints de pourriture.

Prenez toujours un **rendez-vous** avec le pressoir pour veiller à la bonne organisation et réduire au maximum la durée de stockage des fruits avant leur pressage ou leur transformation.

A titre indicatif, 100 kg de pommes donnent 50 à 60 l de jus, parfois plus selon le procédé de pressage utilisé. Et pour fabriquer 1 kg de sirop, 8 kg de fruits sont nécessaires.

Voici une liste d'adresses où vous pourrez faire transformer vos fruits que ce soit en jus ou en un délicieux sirop à tartiner.



## Fabrication de jus à façon

### **Aquascope de Virelles**

---

**42 rue du Lac à 6461 Virelles**

Tél : 060/21 13 63

Email : [info@aquascope.be](mailto:info@aquascope.be) - Web : [www.aquascope.be](http://www.aquascope.be)

L'unité mobile se déplace dans un rayon de 25 km à condition qu'une quantité suffisante de fruits soit rassemblée (1 à 1,5 tonne). Sinon la fabrication se déroule sur le site de l'Aquascope. Dans ce cas, prévoir 400 à 500 kg de fruits pour obtenir le jus de sa production. Une quantité moindre de fruits sera pressée avec celle d'autres personnes. Jus conditionné en bouteilles de 1 l (couvercle à visser). Possibilité de réutiliser ses bouteilles impeccablement nettoyées mais il sera nécessaire d'acheter sur place de nouveaux couvercles.



### **Beauwens Jean**

---

**1 rue Joly à 4632 Cerexhe-Heuseux (Soumagne)**

Tél : 04/377 45 64 - GSM : 0492/24 30 89

Pressage de fin septembre-début octobre à janvier (dès que les pépins sont bruns). Prévoir au moins 300 kg de fruits pour obtenir le jus de ses pommes. Possibilité de compléter avec des pommes de l'entreprise (13 variétés différentes). Bouteilles capsulées (1 l). Jus décanté et pasteurisé.

### **Cornet Alain et Josiane (sprl Chocolaté Cornet)**

---

**Atelier : rue du Moulin (à côté du camping)**

**Adresse postale : 26 rue de Huy à 4983 Basse-Bodeux (Trois-Ponts)**

Tél : 080/68 50 50 - GSM : 0495/10 68 50

Email : [info@juscornet.net](mailto:info@juscornet.net) - Web : [www.juscornet.net](http://www.juscornet.net)

Pressage de fin septembre à novembre. Prévoir au moins 300 kg de fruits pour obtenir le jus de ses pommes. Une quantité moindre sera pressée avec les fruits d'autres clients. Bouteilles capsulées (75 cl). Jus brut pasteurisé. Presse mobile (se rend dans les écoles).

### **Délice de Marie**

---

**Philippe Fagard**

**110 rue de Waremmé à 4530 Villers-le-Bouillet**

Tél : 04/259 65 09 - GSM : 0496/100 105

Email : [delice.de.marie@skynet.be](mailto:delice.de.marie@skynet.be)

Pressage à façon toute l'année pour particuliers et professionnels. Les fruits doivent être lavés par vos soins. Pas de quantité minimum mais en dessous de 200 kg le jus sera brut (non filtré). Jus pasteurisé. Possibilité de réutiliser les bouteilles (le nettoyage doit être parfait et assuré par vos soins).

Egalement fabrication de crémants (pomme, coing, sureau, framboise, cerise ou rhubarbe), jus de différentes saveurs, sirops concentrés, vinaigres, gelées de fruits ou de fleurs, pâte de fruits.

## Ferme du Chant d'Oiseaux

---

**Françoise et Michel Flamand-Philippart**  
**520 rue du Petit Pont à 5300 Landenne-sur-Meuse**

Tél : 085/82 82 56 - Fax : 085/82 82 56

Email : [contact@ferme-pedagogique.net](mailto:contact@ferme-pedagogique.net) - Web : [www.ferme-pedagogique.net](http://www.ferme-pedagogique.net)

A partir de la mi-septembre. Prévoir au moins 100 kg de fruits pour avoir le jus de ses pommes. Jus pasteurisé en bouteilles de 1 l (bouchon à visser). Possibilité de réutiliser les bouteilles (bien nettoyées) les années suivantes.

## Ferme de l'Estangue

---

**Benjamin Lebrun**  
**18 rue Sart-Bas à 6280 Rèves**

Tél/Fax : 071/84 41 80 - GSM : 0474/40 77 30

Email : [benjaminlebrun@yahoo.fr](mailto:benjaminlebrun@yahoo.fr)

Prévoir au moins 50 kg de pommes. Jus conditionné en bouteilles de 1 l.

## Ferme Targnon

---

**Jacques Malmendier**  
**1 rue de Targnon à 4161 Villers-aux-Tours (Anthisnes)**

Tél : 04/383 72 15

Email : [fermedetargnon@skynet.be](mailto:fermedetargnon@skynet.be)

Sur rendez-vous uniquement (téléphonez en septembre idéalement). Atelier ouvert du 20 septembre au 1<sup>er</sup> novembre. Prévoir 200 kg minimum de fruits (et au-delà de 200 kg, toujours par multiple de 100 kg). Pressage de pommes et éventuellement de poires en mélange avec des pommes. Pressage essentiellement d'anciennes variétés. Pour de nouvelles variétés (ex : Jonagold), prévoir 15 % de pommes en plus pour le pressage.

## Fructus sprl

---

**Jos Vanbelle et Lieve Heirman**  
**39 Droogveldstraat à 3404 Landen (au Nord de Hannut)**

Tél : 011/83 10 94 - Fax : 011/83 10 94

Web : [www.fructus.be](http://www.fructus.be)

Prévoir au moins 150 kg de pommes. Jus centrifugé et pasteurisé. Bouteilles réutilisables (1 l) avec capsules à visser.

## Gaume Jus de pomme (Ets)

---

**Pressoir du Moulin d'Halanzy**  
**Patrick Breton**  
**2 rue du Moulin à 6792 Halanzy (Aubange)**

Tél/Fax : 063/67 72 70 - GSM : 0470/51 90 99

Prévoir au moins 100 kg de pommes. Bouteilles capsulées (1 l). Les bouteilles bien rincées pourront être recyclées. Jus de pomme et de pomme-poire (30 % de poires).



## Mobipresse

**114 chaussée de l'Europe**

**5660 Cul-des-Sarts**

GSM : 0470/502 634

Web : [www.mobipresse.be](http://www.mobipresse.be)

Prévoir au moins 100 kg de fruits. Jus conditionné en cubis de 5 l (Bag-in-Box). Alcool et liqueur réalisés en partenariat avec un distillateur de la région.



© Mobipresse

## Petit Yannick

**26 A rue de la Roche à 6990 Hampteau**

Tél : 084/46 65 83 - GSM : 0476/53 17 09

Email : [yannick4720@hotmail.com](mailto:yannick4720@hotmail.com) - Web : [www.jusdepommepeetit.be](http://www.jusdepommepeetit.be)

Transforme tous fruits sans noyaux (pommes, poires, raisins, fruits rouges...) en jus. Prévoir au moins 200 kg de fruits. Jus brut pasteurisé en bouteilles de 75 cl.

## Pom'Art

**Patrick Charlier**

**18 Vinève à 4651 Bruyères-Battice**

Tél : 087/67 83 17 - GSM : 0474/43 30 17

Email : [info@pomart.be](mailto:info@pomart.be) - Web : [www.pomart.be](http://www.pomart.be)

Sur rendez-vous (15 jours à l'avance). Prévoir au moins 200 kg pour obtenir le jus de ses fruits. Une quantité moindre sera mélangée à celle d'autres personnes. Jus pasteurisé, brut (sortie de presse) ou clarifié (minimum 400 kg), conditionné en bouteilles (1 l) ou en cubis de 3 ou 5 l.

## Pressoir du Verger de Gaume

**24 rue de Pierrard à 6761 Virton**

Tél : 063/57 19 07 - GSM : 0475/ 655 889 - Fax : 063/ 58 14 89

Email : [didier.munaut@scarlet.be](mailto:didier.munaut@scarlet.be) - Web : [www.munaut.be](http://www.munaut.be)

Prévoir au moins 100 kg de fruits. Jus conditionné en cubis de 5 l (3 ans de conservation).



© Munaut

Fabrication à façon de jus et de sirop : adresses et recommandations

Supplément Automne 2010



## **Rachecourt-Jus**

**Nadine Aubertin à 6792 Rachecourt**

**Atelier : 161 rue du Haut**

**Adresse postale : 245 La Strale**

Tél/Fax : 063/67 76 68 - GSM : 0496/436 781

Email : rachecourt-jus@skynet.be - Web : www.rachecourt-jus.be

Début de la saison de pressage : 1<sup>er</sup> octobre. Prévoir au moins 100 kg de pommes. Bouteilles en verre consignées (1 l) capsulées. Jus centrifugé et pasteurisé. Le pressage se fait devant vous et vous repartez avec le jus de vos fruits.

## **Rosoux-Plants sc - Ferme Goffin**

**Jules-André Goffin**

**31 rue Joseph Beauduin à 4257 Rosoux**

Tél : 019/32 60 77 - Fax : 019/33 05 15 - GSM : 0495/10 68 50

Email : jagoffin@skynet.be

Jus et cidre à façon. Prévoir au moins 100 kg de fruits. Possibilité de créer un mélange pommes-cerises avec du jus de cerise de la ferme. Possibilité de stocker ses fruits dans les frigos de l'entreprise. Bouteilles capsulées (75 cl).

## **Siroperie artisanale d'Aubel S.A.**

**20 rue de Kierberg à 4880 Aubel**

Tél/Fax : 087/68 64 38

Email : sirop-artisanal.aubel@skynet.be

Web : www.siroperie.be

Fabrication à façon de sirop de poires et pommes, fabrication à façon de jus de pommes (bouteilles de 75 cl capsulées). Prendre un rendez-vous par téléphone pour fixer le jour de livraison est indispensable et ce avant de commencer la récolte des fruits. Adresse de livraison des fruits : 16 rue St-Antoine à 4880 Aubel. Visite de la siroperie sur rendez-vous. Les bouteilles pourront être réutilisées les années suivantes si elles sont bien propres. L'inspection sera drastique ! Il vous sera demandé de marquer vos bouteilles pour les rendre identifiables.





## Sol et Fruits

**Jimmy Latinis**

**20 rue Bois des Graux à 5170 Lesve (Profondeville)**

GSM : 0475/43 43 82

Email : [info@sol-et-fruits.be](mailto:info@sol-et-fruits.be) - Web : [www.sol-et-fruits.be](http://www.sol-et-fruits.be)

Sur rendez-vous (du 10 septembre à fin novembre début décembre). Prévoir au moins 100 kg de fruits. Jus pasteurisé. Possibilité de mélange pommes-poires (10 % max de poires). Possibilité de diversifier le goût par l'ajout de jus de cerise déjà pasteurisé. Possibilité d'utiliser ses propres bouteilles (sous certaines conditions : propreté bien sûr et sous réserve de disponibilité de nouveaux couvercles et de compatibilité du diamètre avec les machines).

## Verger de la Chise

**Pierre Lebrun**

**4 rue Ferme de la Chise à 1315 Pietrebais (Grez-Doiceau)**

Tél : 010/84 02 12

Email : [pil.mab@belgacom.net](mailto:pil.mab@belgacom.net)

Sur rendez-vous pour le jour du dépôt des fruits, le jus sera prêt 3-4 jours plus tard. Prévoir au moins 50 kg de pommes. Pour un mélange pommes-poires prévoir au moins 50 % de pommes. Jus pasteurisé. Bouteilles fournies sur place. Il est possible de réutiliser ses bouteilles (si format identique à celui de l'entreprise), mais ce n'est pas conseillé. Il n'y a pas de lavage sur place des bouteilles. Le prix varie en fonction de la quantité de fruits à presser.

Plus d'infos sur : [www.hesbayebrabanconne.be/spip.php?rubrique22](http://www.hesbayebrabanconne.be/spip.php?rubrique22)

## Verger Marchal

**2 rue d'Ypres à 7538 Vezon**

Tél : 0478/54 04 27

Email : [info@verger-marchal.be](mailto:info@verger-marchal.be) - Web : [www.verger-marchal.be](http://www.verger-marchal.be)

Prévoir au moins 50 kg de fruits. Jus conditionné en bouteilles de 75 cl ou 1 l.

## Vergers de Ghoy (Pom d'Happy)

*A partir de l'automne 2011*

**3 rue Ginintreau à 7863 Ghoy**

GSM : 0495/92 31 34

Email : [info@pomdhappy.be](mailto:info@pomdhappy.be) - Web : [www.pomdhappy.be](http://www.pomdhappy.be)

Ouverture d'un pressoir aux Vergers de Ghoy en automne 2011.

Conditionnement en bouteilles (1 l) ou au litre dans une petite cuve vous appartenant pour que vous puissiez transformer le jus en cidre ou en vin.

## Et si vous avez envie de jus pétillant : une adresse en France

### Ets Contesse

**Nicolas Contesse**

**29 rue Montorgueil à 59440 Boulogne sur Helpe**

Tél : 0033 3 27 61 05 89 - Fax : 00 33 3 27 61 38 94 - GSM : 0033 6 87 56 55 44

Email : [contesse2@wanadoo.fr](mailto:contesse2@wanadoo.fr)

Plus d'information sur : [www.gqnpc.com/partenaires/contesse+\(ets\)?l=2](http://www.gqnpc.com/partenaires/contesse+(ets)?l=2)

Fabrication de jus plat ou pétillant. Prévoir au moins 1 tonne (en cas de quantité moindre, vos fruits seront mélangés à ceux d'un autre client). Bouteilles non recyclées (bouchon à vis ou mécanique).



### Fabrication de sirop à façon

#### Siroperie artisanale d'Aubel S.A.

Leurs références sont mentionnées plus haut.

#### Siroperie Charlier

**14 Counhaye à 4841 Henri-Chapelle**

Tél : 087/68 17 95

Email : [siropcharlier@skynet.be](mailto:siropcharlier@skynet.be)

Fabrication artisanale de sirop de poires et de pommes sans sucre ajouté et cuit au feu de bois (70 % poires, 30 % pommes). Toutes les étapes sont effectuées à la main. Cette entreprise familiale ne produit du sirop que durant 6 semaines par an et toute l'année, elle exploite une ferme de vaches laitières. En période de fabrication, possibilité de visiter l'atelier du lundi au samedi (sur rendez-vous pour les groupes).



#### Siroperie Delvaux

**Nature & Artisanat**

**2 rue de la Siroperie à 4460 Horion-Hozémont**

Tél/Fax : 04/250 15 38

Email : [info@siroperiedelvaux.be](mailto:info@siroperiedelvaux.be) - Web : [www.siroperiedelvaux.be](http://www.siroperiedelvaux.be)

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 16h. Fermé le mardi toute la journée et le mercredi matin.

Fabrication de sirop avec ou sans sucre ajouté et de poiret (exclusivement à base de poires). La majorité du sirop produit est issu de l'excédent des fruits de particuliers.

Certains viennent avec 10 kg, d'autres avec 1 tonne. Il suffit d'apporter les fruits à la siroperie (à partir de +/- 15 septembre) où ils seront pesés et échangés contre du sirop : 100 kg de fruits (pommes et/ou poires) contre 4 kg de sirop. Pour de grosses quantités (+ de 500 kg) il est préférable de prévenir. Fabrication également de pâtes à tartiner, confitures, préparation de fruits...

## **Siroperie artisanale Thomsin**

**Maurice Thomsin**

**9 Les Margarins à 4890 Thimister-Clermont**

Tél : 087/44 60 11

Fabrication artisanale de sirop à base de poires et pommes (20 % max de pommes) uniquement. Cuisson au bois et au charbon. Sur rendez-vous entre le 10 septembre et le 15 octobre.

## **Matériel de pressage et de vinification**

### **Ets Baudrez**

**Philippe Baudrez**

**16 A Place Saint-Médard à 5600 Samart**

Tél : 071/ 61 57 07 - GSM : 0478/923 007

Email : [ph.baudrez@skynet.be](mailto:ph.baudrez@skynet.be)

Vente également de matériel apicole

### **Stassen Vin & Cie**

**2 Place Albert 1<sup>er</sup> à 4880 Aubel**

Tél : 087/68 63 66

Email : [stassen.vin@skynet.be](mailto:stassen.vin@skynet.be) - Web : [www.stassenvin.com](http://www.stassenvin.com)



© M. Lathur

© M. Lathur

## Location de matériel

### Parc Naturel Viroin-Hermeton

Il est possible de louer une chaîne complète de fabrication de jus (du broyage à la pasteurisation) auprès du Parc. Le carnet de réservation est toujours bien rempli. Veuillez à prendre rendez-vous bien à l'avance.

Infos et réservation auprès de Camille  
Cassimans - Tél : 060/39 17 90  
Email : [cassimans@pnvh.be](mailto:cassimans@pnvh.be)  
Web : [www.pnhv.be](http://www.pnhv.be)

### Pour les passionnés de vins de fruits

Vous trouverez des renseignements techniques sur le site [www.vignes.be](http://www.vignes.be)



Ce document a été réalisé avec la collaboration du Laboratoire Ressources Génétiques Fruitières de l'Unité Amélioration et Biodiversité du Département Sciences du Vivant du CRA-W (Centre wallon de Recherches agronomiques) de Gembloux.

Dans la rubrique « Bonnes adresses » du site <http://rwdf.cra.wallonie.be>, vous trouverez tous les renseignements nécessaires pour acquérir les fiches descriptives des anciennes variétés recommandées par le Laboratoire ainsi que les coordonnées des pépiniéristes auprès desquels vous pourrez vous procurer ces anciennes variétés fruitières.



© Marc Lataux



Photographies : Olivier Debaisieux, Nysseu (Sropione d'Aube), Didier Munaat, Marc Lataux, Isabelle Vierende, Bénédicte Courtens  
FWH-APHW asbl | Ch. de Namur, 47 | 50330 Cambouh (Belgique) | Tél. : +32(0)81 627 73 10 | aphw@wa.be | www.fwh.be



Service public  
de Wallonie