

Plus de trois tonnes de pommes pressées

🕒 1 min

Le pressage de pommes, qui en est à sa 18^e édition, a eu lieu vendredi, à Réquista, sous la halle couverte. Dès le matin, les bénévoles des associations « L'orée du bio » et « l'Amapatout » étaient sur pied pour installer broyeur, presse et pasteurisateur, bouteilles... 200 kg de pommes étaient autorisés par famille et il fallait s'inscrire au préalable auprès d'Isabelle Lambert.

Ce pressage de pommes reste toujours une attraction pour les passants.

L'association peut presser deux tonnes de pommes au maximum. Chacun participe au fonctionnement de l'atelier : pesée, broyage, pressage, mise en bouteille (après pasteurisation, le jus se conserve au moins un an). Les pommes doivent être propres et triées sans trace de moisissure. Cette opération peut être réalisée grâce à une équipe très efficace et cette journée se déroule uniquement grâce aux bonnes volontés.

Au total de l'opération, ce sont 3,2 tonnes de pommes qui ont été pressées.

