

Produire du jus de pomme de qualité

Date et Lieu

Jeudi 22 mars 2007

Salle de Gym et Exploitation de Cédric Joyet

1117 Grancy VD

Tél. 021 861 42 00

Public

Moniteur-trice-s du CRP, transformateur-trice-s
de fruits, personnes intéressées.

Contexte

- Evolution des exigences de qualité,
d'hygiène et d'autocontrôle.

Objectifs

- Les participant-e-s élaborent une base pour
un concept d'autocontrôle et l'analysent de
manière critique.
- Ils développent des scénarii pour le maintien
et la garantie à long terme de la production
de la matière première, fruits pour la trans-
formation et de leur qualité.
- Ils s'informent et jugent de nouvelles mé-
thodes techniques dans la transformation ar-
tisanale de fruits.
- Ils discutent les mesures à envisager face à
des moisissures résistantes à la chaleur et
élaborent des propositions de solution.

Contenu

- Contrôle des denrées alimentaires et auto-
contrôle
- Etat des lieux et perspectives de la produc-
tion de fruits pour la transformation.
- Visite d'une installation de transformation
- Présentation de résultats d'essais sur le thème
de la transformation artisanale de fruits
- Travail individuel et de groupe.

Responsable de cours

Paul Amsler, AGRIDEA Lausanne

Tél. 021 619 44 27

paul.amsler@agridea.ch

Intervenant-e-s

Charles Charvet, ingénieur ETS

Laboratoire cantonal

Ch. des Boveresses 155

1066 Epalinges

charles.charvet@vd.ch

Cédric Joyet, agriculteur

1117 Grancy

Max Kopp, conseiller agricole

Fachstelle Obst- und Beeren

Oeschberg

3425 Koppigen

max.kopp@vol.be.ch

Dominique Ruggli, ing. agr.

Service d'arboriculture

Institut agricole de Grangeneuve

1725 Posieux

dominique.ruggli@fr.ch

Michel Thentz, ingénieur horticole

Station d'arboriculture

Fondation rurale interjurassienne

2852 Courtemelon

michel.thentz@frij.ch

**Andréa Bory, conseillère en économie fami-
liale**

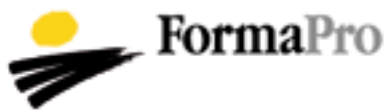
FormaPro/Prométerre

Grange-Verney

1510 Moudon

a.bory@prometerre.ch

AGRIDEA collabore avec le Centre romand de pasteurisation (crp), la Fondation rurale interjurassienne (FRI), l'Institut agricole de Grange-neuve (IAG), et FormaPro/Prométerre.



Programme du jeudi 22 mars 2007

08h45	Accueil dans la salle de Gym, derrière l'école situé au milieu du village	
09h00	Salutations , programme, objectifs	<i>P. Amsler</i>
09h00	Qualité des denrées alimentaires et autocontrôle	<i>Ch. Charvet</i>
	Classeur "Transformation des fruits"	<i>P. Amsler</i>
09h45	Déplacement sur l'exploitation de M. Cédric Joyet	
	Concept d'autocontrôle dans l'élaboration des jus de pomme (travaux en groupe et individuels)	<i>C. Joyet / P.Amsler / M. Kopp</i>
	<ul style="list-style-type: none">• Visite de l'installation de transformation C. Joyet, Grancy• Détermination des « points de contrôle critiques »• Formulation des mesures de surveillance et de direction applicables• Noter les mesures (documentation)	
	Nota : Chaque participant-e élabore la base d'un concept d'autocontrôle pour sa propre installation (entreprise)	
12 h 00	Repas de midi	
14h00	<ul style="list-style-type: none">• Echange sur l'application et la faisabilité du concept d'autocontrôle	<i>P. Amsler</i>
	La production de fruits pour la transformation – matière première pour le jus de pomme	
	<ul style="list-style-type: none">• Etat des lieux et perspectives de la production de fruits de qualité pour la transformation (PA 2011, variétés).	<i>D. Ruggli</i>
	Image et promotion du jus de pomme	
	<ul style="list-style-type: none">• Jus de pomme et marketing : Compte rendu d'un travail de diplôme de la HEG Neuchâtel• Trois années de concours de jus de pomme : Conclusions et recommandations	<i>M. Thentz</i>
15h15	Pause	
	<ul style="list-style-type: none">• Jus de pomme ou jus d'orange ? Energie et environnement• Valeur diététique du jus de pomme	<i>A. Bory</i>
	Rapports d'essais pratiques de la SVOT¹⁾	
	<ul style="list-style-type: none">• Quelques thèmes d'actualité	<i>M. Kopp</i>
16h45	Evaluation du cours	<i>P. Amsler</i>
17h00	Fin du cours.	

1) SVOT : Schweizerische Vereinigung für Obst- und Traubenverarbeitung, équivalent allemand du CRP.

