

Comment des fruits l'on extrait le jus ?

Les Moyennes et grandes sections de l'école publique en visite à «la Ferme des Landes».

Entourés par 3 enseignants, Danielle Letexier, Maryvonne Péan et Didier Manach, des parents d'élèves et deux ATSEM (Agents Territoriaux Spécialisés dans les Ecoles Maternelles), 45 petits de l'école publique de Plancoët sont allés découvrir la Ferme des Landes. Située à Saint-Cast-le-Guildo, le lieu se prête bien au projet d'école : *«Nous avons cette année un volet sur le patrimoine, aussi bien sur les métiers, l'artisanat de toute la région. Aujourd'hui, nous venons observer la fabrication du jus de pommes»*, explique une enseignante. La ferme de Jehan Lefèvre, qui reçoit fréquemment des visites scolaires, recèle une multitude de choses à apprendre. Dès leur arrivée, les enfants sont rentrés dans le vif du sujet en dégustant des pommes à manger, base essentielle à la production du précieux jus.

Les enfants sont à l'écoute,

croquant leur pomme ils restent attentifs : *«Vous voyez, ici nous allons enlever les pommes pourries, c'est le tri. Puis elles seront lavées dans cette grande cuve et ensuite introduites dans une machine qui va les couper comme des carottes»* explique le producteur. Des petits groupes se forment et tour à tour les petits s'approchent de la presse où les ouvriers sont à l'ouvrage : *«Ici les fruits sont écrasés et le jus est récupéré»*. Tous les yeux sont maintenant tournés vers la machine qui écrase les tas disposés. Ensuite, dans le laboratoire à l'intérieur, les enfants ont pu découvrir les grosses cuves, puis la stériliseuse : *«Regardez, le jus va venir jusqu'à cette grosse gamelle où il sera chauffé. Après c'est la phase embouteillage»*. Finalement les bouteilles seront couchées pour que les capsules soient, elles aussi, stérilisées. Dans la salle d'accueil où plusieurs objets d'antan sont mis en valeur, Jehan Lefèvre a offert



Le jus de Jehan est issu de 8 variétés de pommes différentes.

une dégustation de son jus (médaillé par deux fois au salon de l'agriculture de Paris).

«J'en veux un deuxième verre», «ah oui c'est bon», «encore un autre s'il vous plaît», le verdict des enfants tombe, ce jus de pommes est

délicieux.

Une pomme en guise de cadeau, les drôles sont repartis vers Plancoët heureux. Jehan Lefèvre est retourné quant à lui, à la fabrication de son jus, son cidre et ses gelées de pommes.