

<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1138>

Sortie aux Vergers de La Manse

- SEGPA - Horticulture -



Date de mise en ligne : mercredi 30 mars 2022

Copyright © Collège Célestin Freinet - Sainte Maure de Touraine (37) - Tous

droits réservés

Le lundi 28 mars, nous sommes allés visiter les Vergers de la Manse à Sepmes. Nous avons été accueillis par Mme DEBRUYN, la gérante de l'entreprise.

Nous avons d'abord vu des pommiers et des poiriers, les poiriers étaient déjà en fleurs mais pas les pommiers car ils sont plus tardifs. Les pommiers sont changés tous les 30 ans, d'ailleurs en ce moment 9000 pieds sont plantés en 2 jours. 600 tonnes de pommes sont récoltées chaque année. Une partie seulement des Vergers est en culture biologique car trop coûteux. Le reste des Vergers est en culture éco-responsable (utilisation de coccinelles pour lutter contre les pucerons, de ruches pour laisser les abeilles butiner, pas de fauchage entre les rangs pour garder l'humidité).

Ensuite nous sommes allés dans l'atelier de transformation que nous avons visité en respectant les règles d'hygiène, nous avons dû mettre une charlotte et ne rien toucher. Nous avons vu la machine qui trie, lave et brosse les pommes afin de les mettre dans des cagettes destinées à la vente. Dans les cagettes, les pommes sont rangées par couleur et par calibre.

Les pommes non vendables sont broyées pour faire différents jus (pomme, pomme-groseille...). Les déchets (peau, pépins, pulpe) sont destinés à l'alimentation animale ou servent de compost pour les vergers. Le jus est conservé dans des grosses cuves. Puis il est mis en bouteilles non consignées qui sont au préalable nettoyées avec de l'air pulsé. Les bouteilles sont ensuite étiquetées et mises sur palettes.

A la fin, nous avons été invités à déguster 3 sortes de jus (pomme, poire, pomme-groseille). Ils étaient très bons ! Une boutique sur place propose à la vente des fruits et des jus à prix attractifs.