

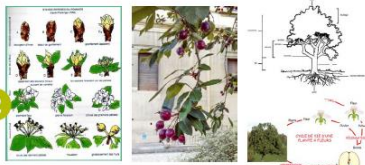
La Pomme Ou La nature apprivoisée

Le musée départemental de la Seine-et-Marne présente une exposition itinérante sur la pomme. Cette exposition évoque un fruit quasi universellement connu, la pomme, comme en témoigne sa présence dans les récits fondateurs de l'humanité et tout au long de l'histoire humaine, dans les contes et légendes. En France, il a pris pendant longtemps des formes diverses suivant les régions ; On le mange cru ou cuit ; on en fait des boissons. C'est cette histoire que l'exposition raconte, pour les petits et les grands.

Contacts :

Médiation culturelle : Benoît Bourdon : 01 60 24 46 04

Logistique : Guéville Samuel: 01 60 24 46 18



Qu'est-ce qu'un pommier ?



Il existe dans le monde une trentaine d'espèces de pommiers sauvages, qui ont donné naissance à une multitude de nouvelles variétés. À l'origine, le pommier poussait dans les forêts. C'est un arbre épineux qui peut mesurer jusqu'à 30 m de hauteur. On pense que les hommes préhistoriques mangeaient leurs fruits. On relève sa présence probable il y a de 20 000 ans.

Le pommier est un arbre à feuilles caduques. Elles tombent à l'automne et elles repoussent au printemps. Les fleurs s'épanouissent alors, puis se transforment en fruits pendant que les feuilles grandissent et les branches s'allongent.

En été, les fruits grossissent et mûrissent. Ils tombent à l'automne ou sont cueillis. Le pommier vit au ralenti en hiver.

Un pommier peut vivre plusieurs dizaines d'années. Au début, il ne fabrique que du bois pour former sa charpente. Puis, il produit des fleurs et des fruits. Devenu vieux, il ralentit son activité.

Ses racines puisent de l'eau et des éléments pour se nourrir dans la terre. Le tronc et les branches transportent le sang de l'arbre, la sève, jusqu'aux feuilles. Les feuilles captent l'énergie fournie par le soleil. Elles transforment la sève en glucides, lipides et protéines, qui construisent les tissus végétaux.

Les pépins des pommes assurent la reproduction de l'arbre. Le pommier se reproduit par fécondation croisée : pour donner un fruit, l'ovule de la fleur doit être fécondé par le pollen d'une autre fleur, de préférence d'une autre variété.

Le pommier produit des bourgeons - des bourgeons à bois, qui donnent les feuilles et les branches, puis les bourgeons florifères, qui donnent les fleurs. De ces fleurs, naissent les pommes, car elles possèdent des organes de reproduction. La fleur du pommier possède des organes mâles, les étamines, et un organe femelle, le pistil, qui contient l'ovaire. Les étamines contiennent du pollen, une poussière jaune, et le pistil, des ovules. Un fruit se forme si grains de pollen et ovules se rencontrent.

C'est la pollinisation qui permet cette rencontre. En quête de nectar, l'insecte butine une fleur. En se frottant aux étamines, ses poils se chargent de pollen. Puis il se pose sur une autre fleur, et sans le savoir, tout en butinant, dépose quelques grains de pollen sur le pistil. Il suffit alors que l'un d'entre eux germe et chemine dans le pistil pour rejoindre l'ovule, et c'est la fécondation.

La fleur fécondée perd alors ses pétales et donne naissance à un fruit.



Pour donner un fruit, l'ovule de la fleur du pommier doit rencontrer le pollen d'une autre fleur de pommier : c'est la pollinisation. En se nourrissant, un insecte répand des grains de pollen en se frottant sur les étamines de la fleur et les transporte vers le pistil de l'autre fleur qui contient l'ovule.

19 Faire du cidre



La récolte

Quand récolter ? Attendre que les pommes soient tombées, ainsi le fruit est bien mûr. Les bons fruits font du bon cidre : riches en sucre, avec des mélanges doux, acides, taniques, amers, à doser selon les goûts et usages de variétés différentes.

- Ne récolter que les fruits mûrs, propres et sains.
- Éviter les rosées du matin et du soir.

Collecter par temps sec.

- Préférer les sacs en tissus aux sacs en plastique pour la récolte.

Le stockage

Au cours de cette étape, les pommes doivent passer non seulement par des lieux qualifiés pour cela, mais encore acquies leur pleine maturité. Et augmenter ainsi leur valeur cidrière.

On stocke l'A fabri des intermédiaires et de l'humidité du sol.

Seules, les pommes de maturité parfaite permettent de fabriquer un bon cidre.

La préparation des locaux et du matériel

Une attention toute particulière doit être portée au nettoyage des parties métalliques des appareils : râpes, lames du broyeur, vis du pressoir. En effet les résidus de fer provoquent le noircissement du cidre et la casse ferrique noire, combinaison du fer avec le tannin.

L'alcalin chloré permet de nettoyer efficacement. Ne pas conclure que c'est propre parce que cela a l'air propre. Bien rincer pour qu'il n'y ait pas de trace résiduelle de fer.

Il est impossible de bien désinfecter un tonneau car le bois est poreux. Il est préférable d'utiliser des cuves métalliques en fibre de verre, polystyrène, inox. Le tonneau a aussi tendance à laisser passer l'air qui va piéquer le cidre et le transformer en vinaigre.

Le lavage des pommes

Pour éviter l'introduction dans les jus d'impuretés et ferments de maladie. Cette pratique provoque l'altération des cidres.

Le triage

Le premier d'éliminer les pommes malades qui donnent un cidre faible en alcool, un mauvais goût au cidre ou empêcheraient une bonne décoloration.

Le râpage et le broyage

Pour pouvoir extraire le jus de la pomme par pressage (ou pressurage), il est nécessaire de la diviser en un certain nombre de morceaux sans pour autant effectuer une pulpe.

Les appareils utilisés pour cette étape sont la râpe et le broyeur. Bien souvent, seul le broyeur est utilisé. Plus les fruits sont mûrs, plus le broyage ou le râpage doit être grossier. La pulpe doit être adaptée à l'état de maturité.

Le cuvage

Après le broyage, la pulpe obtenue est entreposée plusieurs heures (6h à 10h) pour décanter à l'abri de l'air. C'est le cuvage qui s'opère dans une cuve plus haute que large pour éviter une oxydation à l'air trop importante.

Les effets du cuvage sont importants pour la suite des opérations :

- Une augmentation du passage de jus dans le jus (moût)
- Un épaississement des arômes naturels.
- Une meilleure coloration du cidre.

Le pressage

Cette opération consiste à monter le marc de pommes sur la table du pressoir pour ensuite le presser afin d'extraire tout le jus de la pulpe.

Le pressoir traditionnel à vis - sur table ou en ciment - permet d'obtenir environ 300 litres de jus par tonne de fruits.

Les presses hydrauliques sont plus performantes : 500 litres par tonne de fruits pressés.

Autrefois l'utilisation de la paille pour le drainage du jus obligeait à couper le marc avec un grand couteau. Aujourd'hui, l'utilisation des claies et de balles est préférable pour l'augmentation en jus et pour éviter le recouvrement du marc. Les balles doivent toutefois être lavées régulièrement pour ne pas altérer le goût du cidre.

Le remuage

Cette opération n'est pratiquée que si on ne souhaite pas un cidre pur jus. Le remuage du marc (ou remuage ou retrempage) consiste à mouiller le marc avec de l'eau afin d'obtenir un cidre moins alcoolisé, utilisé pour cidre de table ou pour être mélangé au premier jus extrait.



Fiche technique

26 panneaux mats (type roll-up) autoportant.

Dimensions ouvert par panneau :

Hauteur : 220 cm

Largeur : 86 cm

Transport : Sacoche avec anse Dim : 28 x 8 x 90 cm environ 1,5 kg/par roll-up.

Nombre de personne requise pour le transport : 1

Valeur d'assurance : 13000 €

Transport à la charge de l'emprunteur.

L'exposition doit être assurée clou à clou par l'emprunteur et le certificat fourni au musée avant le départ de l'exposition.

La location est soumise à la signature d'une convention de prêt.

Conférences et animations sur réservation au 01 60 24 46 00.

Thèmes évoqués

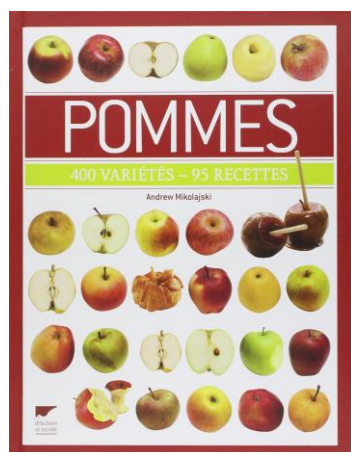
- 1. La Pomme ou la nature apprivoisée (Introduction).*
- 2. Qu'est-ce qu'un pommier ?*
- 3. Révélations sur l'origine du pommier cultivé.*
- 4. Malus sylvestris.*
- 5. Conserver le pommier sauvage.*
- 6. Qu'est-ce qu'un pommier domestique ?*
- 7. Qu'est-ce qu'une pomme ?*
- 8. Nommer la pomme*
- 9. La culture de la pomme autrefois en Brie.*
- 10. Les paysages traditionnels des arbres fruitiers.*
- 11. Les amis des pommiers.*

12. Variétés locales versus variétés commerciales.
13. La production actuelle de pommes en Seine et Marne.
14. L'art de la plantation.
15. L'art du greffage.
16. Quelques principes d'entretien du verger.
17. Faire le jus de pommes.
18. Les traités des techniques cidricoles au fil des siècles.
- 19.20.21. Faire du cidre.
22. La cidrerie Mignard à Bellot.
23. Le patrimoine mobilier du cidre.
24. La commanderie des Gouste-cidre
Et L'association des Croqueurs de pommes section Brie Gâtinais.
25. Faire la goutte.
26. La pomme tout un symbole.

Coté Boutique

Un livre en vente au musée : Andrew Mikolajski, *Pommes*. 29 €
Et bien d'autres titres ...

Renseignements pour l'achat du livre :
Françoise EBERT-MICHA au 01 60 24 46 00



Renseignements pratiques musée de la Seine-et-Marne

▪ Accès au musée

Musée de la Seine-et-Marne
17, avenue de La Ferté-sous-Jouarre
77750 Saint-Cyr-sur-Morin
tél : 01 60 24 46 00

mdsm@departement77.fr

www.musée-de-la-seine-et-marne.fr

Accessible aux personnes en fauteuil roulant

dépose-minute possible devant le musée

Une place de stationnement réservée sur le parking du musée

Toilettes adaptées aux personnes en fauteuil roulant

Le musée détient les labels Tourisme et handicap pour les handicaps moteur, auditif, mental, visuel.

Depuis Paris : direction Metz-Nancy, sortie Saint-Jean-les-deux-Jumeaux / La Ferté-sous-Jouarre, puis N3 jusqu'à La Ferté-sous-Jouarre puis direction Rebais / La Ferté-Gaucher.

Temps de route moyen et distance :

Depuis Coulommiers : 20 minutes / 16 km

Depuis Meaux : 45 minutes / 26 km

Depuis Paris : 1h30 / 70 km

Depuis Melun : 1h30 / 80 km

Depuis Jouarre : 10 minutes / 6 km

▪ Jours et horaires d'ouvertures

Ouvert tous les jours sauf les mercredis après-midi et les samedis :

De 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (18h00 en juillet et août)

Fermeture annuelle :

du 24 décembre au 1^{er} janvier

1^{er} mai

▪ Tarifs

Entrée plein tarif : 5 €

Entrée tarif réduit : 3 € (18/25ans et plus de 65 ans)

Gratuit (moins de 18 ans, étudiant jusqu'à 25 ans, personnes en situation de handicap et leur accompagnateur personnes en recherche d'emploi, bénéficiant du RMI ou du CMU)