



> TRANSFORMATION DE JUS DE FRUITS

La **transformation des fruits en jus** permet une **valorisation des fruits bruts écartés de la vente en frais** pour cause du calibre ou des aspects visuels ainsi que d'**étroffer la gamme de produits** en proposant à la vente un produit stable dans le temps.

PRODUITS FINIS

Les jus peuvent être mono-ingrédients ou en mélange de fruits, avec des déclinaisons en pétillant.

Certaines variétés ont un meilleur rendement en jus et sont plus adaptées à la transformation (variétés de pomme Dalinette, Goldrush, etc.) pour causes de taux de sucre, acidité ...

CONTRAINTES

- Les agriculteurs transformant leurs productions en sont responsables par rapport aux dangers physiques, chimiques et microbiologiques avec la mise en place d'un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) pour répondre à l'obligation d'un produit sain sur le marché.
- Il est également possible de passer par un prestataire pour réaliser la transformation des fruit.
- Les purs jus de fruits sont composés à 100 % de fruits sans ajout de sucre, tant dit que les nectars sont composés de 25 à 50 % de pulpe de fruits (la teneur minimum varie selon les fruits, directive 2012/12/UE) à laquelle sont ajoutées eau et sucre.

MENTIONS OBLIGATOIRES SUR LES LES ÉTIQUETTES (NON EXHAUSTIFS)

- Information sur le tri de l'emballage
- DLUO (Date de Durabilité Minimale) de 6 mois en général
- Valeur énergétique
- Ingrédients

RÉSULTATS ÉCONOMIQUES

Références données pour 2025, selon entretiens prestataires sur le Tarn-et-Garonne :

Pour 1l de jus de pomme bio en bouteille verre

CHARGES	€/L DE PF
Pomme en A.B. ¹	1.71
Étiquette	0.05
Frais de prestation (pressage, mise en bouteille, bouteille verre fournie) ²	1.28
PRODUITS	€/KG
Prix de vente du Produit Fini (€ TTC)	3.50
MARGE	0.46 €/L PF

PF = Produits Fini

¹ Prix de revient moyen en circuit court estimé à 1,20 €/kg, pour un rendement en jus de 70%

² Prix moyen fournit par les prestataires en 2025 sur le Tarn-et-Garonne



RÉALISATION DE JUS FRUITS À LA FERME

PROCESS

■ Nettoyage

Nettoyage dans des bacs à eau.

■ Broyage et pressage

Extraction du jus des fruits par un pressage mécanique

■ Filtration (optionnelle)

Suppression des plus grosses impuretés

■ Clarification (optionnelle)

Clarification du jus à l'aide d'enzyme pectolytique

■ Pasteurisation

Stabilisation du produit et augmentation de sa durée de conservation. Réalisée généralement à 90°C en « flash pasteurisation »

■ Gazéification (optionnelle)

Pratique autorisée en bio, il s'agit d'injecter du gaz carbonique alimentaire dans le jus.

Le gaz carbonique est considéré comme un ingrédient et doit figurer sur l'étiquette du produit.



■ Conditionnement

Format en bouteille verre ou Bag-In-Box (poche plastique) de 3 litres.

Stockage du produit fini à l'abri de la lumière et au frais.

COMMERCIALISATION

- En direct, en magasin de producteurs, AMAP, marchés, etc.

PRESTATAIRES LOCAUX (liste non exhaustive)

- Château du Clau à Labastide Saint Pierre (jus et pétillants)
- Domaine de Laffitte à Mirabel (jus, pétillants et vinaigres)
- Thibaut Service Fruits à Albi (jus et pétillants)
- > Prestations également certifiées bio

FRAIS DE PRESTATION (à titre indicatif) :

Env. 1,38 €/l pour un jus de pomme bio en bouteille verre d'1l et 1,50 €/l pour un jus de pomme bio pétillant en bouteille verre d'1l