

Le manoir de Durcet a 3 principaux secteurs :

- La production cidricole
- La production laitière
- La méthanisation

Je vais vous expliquer plus en détail la production cidricole, le manoir de Durcet a 30 hectares de vergers ils récoltent 350 a 400 tonnes de pommes chaque années, dans ses 30 hectares de vergers il y a des vergers basses tiges et des vergers hautes tiges. Les vergers basses tiges sont meilleurs car ils commencent a produire des pommes plus vite et on peut en planter plus car il prennent moins de place quand ils grandissent. Le ramassage se fait de septembre a novembre, le ramassage des pommes se fait en plusieurs fois, une fois les pommes ramasser il faut les pressés dans les 3 jours qui viennent. Après ramassage les pommes passent sur une table de tri ou il y a 2 personnes qui les trient et les nettoyes puis elles sont broyées grâce a plusieurs rouleaux dans un grand bol ou le jus extrait est séparé du marc de pommes puis le jus est pasteurisé a 80°C puis est mis en bouteille et on peut le conserver pendant 3 ans après pasteurisation.



Vergers basses tiges

Table de trie



broyeuse



Pour fabriquer du cidre les producteurs ajoutent des levures dans le jus de pommes qui transformes le jus de pommes en cidre car les levures transformes le sucre en éthanol et en dioxyde de carbone ceci s'appelle la fermentation alcoolique.



Mise en bouteille

Cuve pouvant contenir 12000L de cidre



Bouteille jus de pommes

Le manoir de Durcet produit du jus de pomme et du cidre avec toutes ses pommes, ils font du cidre doux et du cidre brut, ils proposent différentes tailles de bouteilles pour le jus de pomme (25cl, 50cl, 75cl, 1L, 3L), il font aussi du poiré de la liqueur de pommes, du vinaigre de cidre et différents paniers garnis. Leurs produits ont le label IGP (Indication Géographique Protégée) et Bio.

