

Les bonnes pommes de Foussay-Payré.



En route pour le pressage !!!!



Broyées, emmitoufflées dans des toiles de jute et enfin disposées en étage successifs séparés par des planches de bois.



Les toiles de jute sont vidées de la pulpe restante,



Le jus est acheminé dans des réservoirs, il est chauffé à 65° pour être pasteurisé.
L'embouteillage peut commencer.



Les bouteilles chaudes sont récupérées, placées dans des charriots puis enfin conduites dans les voitures pour retour à La Mirandelle.



Avant de partir, petits et grands partagent un petit pique-nique bien sympa.

