

Bellot presse 9 000 tonnes de pommes

Pour la deuxième année de suite, la cidrerie Bellot, à Chaource, va produire 67 500 hectolitres de jus de pomme sur une campagne de trois mois et demi.

La campagne de pressage des pommes a commencé depuis deux mois à la cidrerie Bellot de Chaource, et elle ne s'arrêtera qu'à la mi-décembre. En trois mois et demi, Bellot va presser 9 000 t de pommes, achetées 85 € la tonne en tout-venant, à quoi s'ajoute un système de prime qualité. Un millier de tonnes sont fournies par une dizaine de producteurs du pays d'Othe. Le reste vient d'une zone qui s'étend du sud-est de la région parisienne à l'est de la France. Il y a deux ans, Bellot pressait entre 3 000 et 4 000 tonnes par campagne. 9 000 tonnes, à raison d'une tonne pour 750 litres de jus, cela donne une production de 67 500 hectolitres en trois mois et demi. Et pour la deuxième année de suite, le site qui emploie 22 personnes, dont quinze permanents, travaille en trois-huit pendant cette période.

Une nouvelle cuverie stérile

Cette cadence est le fruit des plus de 7 millions d'euros d'investissements effectués par la cidrerie Guillet, qui a racheté le site en 2007. Parmi tous ces investissements, la nouvelle cuverie stérile a fait passer la capacité de stockage du site de 25 000 hectolitres à 75 000. « Il faut insister sur le fait

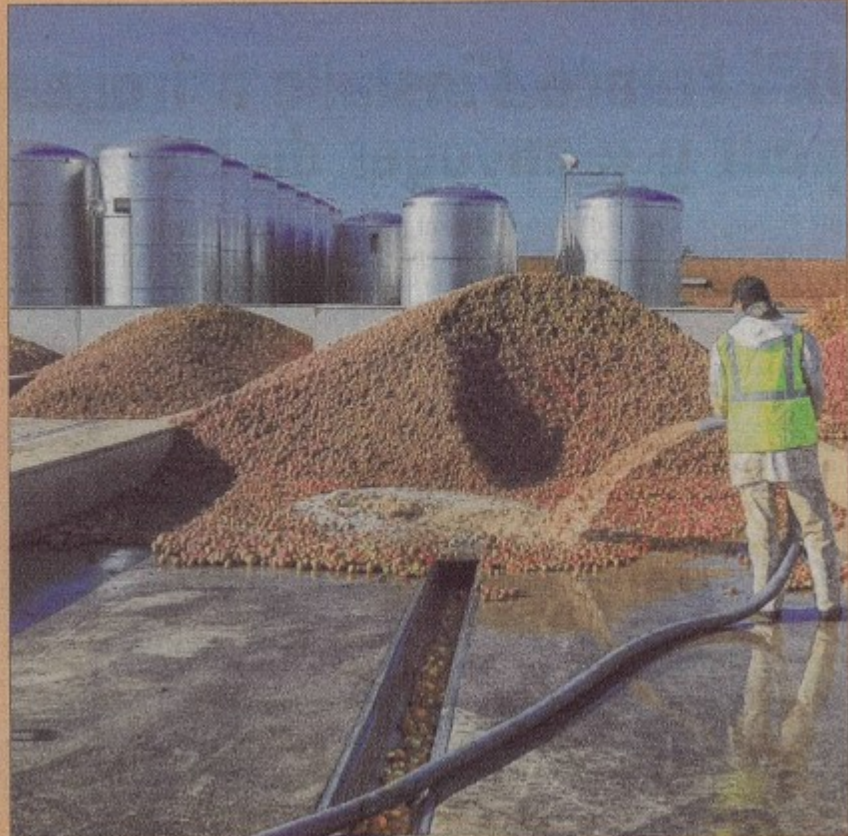
que c'est stérile, explique la responsable du site, Mélisande Mistré, parce qu'on a une meilleure qualité de jus au bout ».

Cette augmentation de la capacité de stockage n'est pas une fin en soi : elle permet d'alimenter des clients qui veulent des jus en vrac. « C'est la grosse activité qui s'est ajoutée sur le site », continue la responsable, qui explique que beaucoup d'assemblages de jus de fruits ont pour base le jus de pomme. « Il suffit de regarder l'étiquette. »

Pour le reste, le site produit deux millions de cols, du cidre (20%, dont une partie de cidre du pays d'Othe), des jus (40%, dont une gamme de jus de pomme du pays d'Othe) et des limonades (40%, dont une partie à bouchon mécanique). Une belle progression sur les 800 000 cols de 2007.

Circulation hydraulique

Le parc de stockage a également été refait, pour passer de 200 t à 450, l'équivalent d'un peu plus de deux jours de production avec les deux presses, l'une à piston, discontinue, qui presse 3 tonnes à l'heure, et l'autre à bandes, qui permet de presser en continu 6 t/h. Pour aller vers les presses, un système de circulation hydraulique a

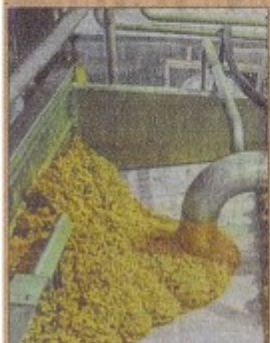


Le nouveau système hydraulique de circulation des pommes permet d'acheminer sans choc les pommes vers les presses.

été installé. Il permet « un premier lavage » (il y en a trois en tout) et abîme moins les fruits qu'un système à godets. Un système de bacs et de rouleaux permet également d'écartier les feuilles, les branches et les fruits impropres.

En bout de course, les marcs sont transformés en granulés par la coopérative de déshydratation Cap-déa. Une partie est également destinée à alimenter des unités de méthanisation par voie sèche, comme celle du GAEC Thorey tout proche. Un moyen intéressant de valoriser les coproduits. Bellot réalise aujourd'hui 4 millions d'euros de chiffre d'affaires.

YANN TOURNE



Les pommes râpées entrent dans la presse à bande, à la capacité de 6 t/h.



Le système de circulation hydraulique des pommes aboutit ici. Dernière étape, et dernier contrôle qualité, avant le râpage, puis le pressage...



Mélisande Mistré, responsable du site Bellot à Chaource, devant la cuverie stérile qui a permis d'en tripler la capacité de stockage.