



Pressoir à pommes. Photo: iStock.

« NATURTRÜB » OU FILTRÉ : QUEL(S) JUS DE POMMES VOULONS-NOUS ?

Si le Non Filtré neuchâtelois a trouvé un succès et un public, ne pas filtrer un jus de fruit, – fermenté ou pas – reste plutôt l'exception que la règle. Néanmoins, la filtration ne va pas (ou plus) forcément de soi ...

■ TEXTE: NICOLAS MESSIEUX

LE « PLUS » DU JUS DE POMMES « NATURTRÜB »

Yves Dothaux [voir son interview dans ce numéro] nous a révélé que le Non Filtré neuchâtelois est un vin qui plaît particulièrement aux Suisses-allemands, qui sont friands de la « naturalité » que ce genre de vin trouble véhicule, et aussi, plus ouverts aux nouveaux breuvages plus « naturels ». Les Suisses-allemands semblent aussi particulièrement apprécier le jus de pommes non-filtré, « naturtrüb ». Ce terme n'a pas d'équivalent évident en français et est au mieux traduit par « naturellement trouble », ou – ce qui revient finalement au même – « non-filtré ». Il est aussi employé pour la bière.

Le jus de pommes non-filtré est souvent associé à d'autres éléments liés à une forme perçue d'écologie, notamment des pommes bio ou des arbres hautes-tiges – par exemple chez le géant du secteur, Ramseier, avec son produit « Ramseier Haute-Tige ». Le jus de pommes non-filtré a aussi la réputation d'être meilleur pour la santé – à cause de son aspect naturel et parce qu'il contient plus de polyphénols (=tanins au sens chimique du mot) que le filtré. Une étude de la Haute école de Geisenheim en Allemagne a montré que cette concentration accrue de polyphénols pourrait avoir un effet positif sur la santé intestinale. Néanmoins, d'autres trouvent le jus de pomme non-filtré difficile à digérer, voire facteur de diarrhée. L'effet des tanins, qui sont des substances réduisant notamment la capacité à



Jus de pomme trouble, « naturtrüb ». Photo : iStock.



Cubi de 5l de jus de pommes non-filtré « de la région », Migros. Source : DR.



Jus de pomme « Classic » avec le label « vegan », Migros. Source : DR.

absorber les nutriments dans les aliments (le fer non hémérique, par exemple), est aussi controversé. Ces dernières années, la part du jus filtré dans la production suisse est passée de 40 % en 2012 à 30 % en 2019, tandis que celle du non-filtré passait de 10 % à 20 % (source : OFAG dans Inderbitzin & Durrier, 2020) – le second semblant s'être partiellement substitué au premier. La part de marché du dilué (Schorle) a progressé de 33 % à 38 % (pour devenir le jus de pomme le plus vendu en quantité) et celle du jus frais de la presse a baissé de 12 % à 9 %.

LE NON-FILTRÉ, UNIQUEMENT ALÉMANIQUE ?

Le jus de pommes non-filtré est une production quasi strictement alémanique, ce que l'on remarque aux récompenses du concours professionnel « La Presse d'Or » (organisé par Swissfruit) qui en 2022 ne sacrent qu'une maison romande, alors que les Romands collectionnent les prix dans le filtré. On peut faire l'hypothèse que la production romande de jus est influencée par la culture française et latine du vin, qui voit la « pureté » des boissons comme quelque chose de très important – tandis que les Alémaniques sont plus influencés par la bière, où cette idée de pureté est plus vague. Néanmoins, on trouve maintenant des jus de pommes non-filtré « de la région » vendus en Suisse romande chez Migros, à la fois en briques d'un litre, en petites briques de 33 cl et en cubis de 5l – et qui occupent une part importante du rayon jus de fruits. Il est aussi possible que le goût plus simple et plus sucré du jus de pomme non-filtré plaise plus aux Alémaniques, [voir notre interview de Philippe Masset dans Vignes et Vergers 04/2023, qui évoque les différences de goûts en matière de cuisine et de vins entre Romands et Suisses-Allemands] mais c'est une hypothèse qu'il conviendrait d'étudier au moyen d'une recherche en analyse sensorielle [voir

notre interview de Jonas Inderbitzin sur l'analyse sensorielle chez Agroscope, Vignes et Vergers 06/2023]. En Suisse-allemande, le « Schorle » s'est aussi imposé depuis quelques années, soit du jus de pommes/poires dilué avec de l'eau minérale. Ramseier propose même un jus de pommes non-filtré en Schorle.

La clarification des jus ne plaît pas forcément à tous. Pour clarifier le jus de pommes lors du pressage et écartier le marc de pressage, il est possible d'utiliser des méthodes de filtration (au sens technique du mot) diverses. Outre les tamis de la presse, on utilise traditionnellement de la gélatine, comme pour le vin, afin d'accélérer le processus de dépôt en fond de cuve.

Comme nous l'a expliqué Yves Dothaux, si la gélatine a pu inquiéter le public lors de la crise de la vache folle, elle a depuis recommencé à être utilisée puisque faite à partir d'os bouillis et stérilisés et que personne n'y est allergique (problème redouté pour d'autres substances de collage). Néanmoins, l'utilisation de la gélatine ne convient pas aux vegans – qui sont contre l'utilisation de n'importe quel élément d'origine animale (cuir, soie, miel, corne de vache en biodynamie, ...). Cela a donc conduit à la création de lignes spéciales de jus de pomme « vegan », qui n'emploient plus de gélatine, mais des filtres mécaniques ou des gélatines végétales. Migros a ainsi en 2015 lancé en avant-première suisse un jus de pommes vegan, à côté de sa gamme classic, et qui était vendu plus cher. Depuis, l'entier de sa gamme classic a été convertie au label vegan, et le prix s'est aligné sur la variante moins chère. À noter que les jus de pommes non-filtrés sont eux aussi vendus avec le label vegan.

LES ÉVOLUTIONS DU MARCHÉ

Le marché du jus de fruit non-alcoolisé est en Suisse représenté surtout par la pomme, l'orange

et les mélanges multifruits/smoothies. Dans les fruits indigènes, la poire joue un rôle également dans les jus, mais toujours en mélange avec le jus de pomme, ou en nectar – et le jus de poire n’a pas de statistique propre dans le bulletin de l’OFAG (2019). Le coing est également utilisé, mais sa production demeure très petite dans notre pays [voir notre article sur le cognassier dans Vignes et Vergers 07/2023].

Le jus de pomme voit sa consommation (29.1 millions de litres en 2018) plutôt baisser dans notre pays (-22% en 9 ans), mais moins fortement que celle du jus d’orange (-34% sur cette même durée, pour une consommation de 32.2 mio de l en 2018). Le prix moyen du jus de pommes au litre n’a que peu augmenté, au contraire de la plupart des autres jus, notamment d’orange. (OFAG, 2019). Les « autres variétés » représentent maintenant un important pan du marché (29.4 mio), ce qui montre selon l’OFAG

(2019) une « diversification des goûts du consommateur ». De nouveaux jus font leur apparition, par exemple l’orange sanguine, ou le kiwi.

On le voit, le consommateur souhaite goûter à de nouvelles choses, que ce soit pour ses confitures, pour ses vins, ou comme ici, pour ses jus. Il apprécie aussi les mélanges, vus autrefois comme des hérésies. Le secteur de la pomiculture se diversifie lui aussi pour mieux coller aux besoins et envies de la population, à la saisonnalité et aux différents usages, et même à des catégories particulières de la population comme les vegans. 🍷

Bibliographie indicative

Inderbitzin Jonas & Durrer Stefan (2020), « Fruchtsaft und Cider – Zwischen Tradition und Moderne », Schweizer Zeitschrift für Obst und Weinbau 07/2020.

OFAG (2019), Bulletin du marché des fruits et des légumes – mai/juin 2019.

AGENDA

ÉVÈNEMENT / DATE

SUJET / LIEU

INFO @ WEB

GRAND PRIX DU VIN SUISSE 2023

6 octobre 2023

Concours, gala
Kursaal de Berne

www.grandprixduvinsuisse.ch

REMISE DES PRIX DISTISUISSE

13 octobre 2023

Cérémonie
Markthalle de Bâle

www.distisuisse.ch

DIVINES!

3 – 4 novembre 2023

Salon suisse des vigneronnes
Château de Rolle

www.divines.ch

MONDIAL DES PINOTS

3 – 5 novembre 2023

Concours
Sierre

www.mondial-des-pinots.com

LA SUISSE DISTILLE

11 novembre 2023

Journée nationale de distillateurs
Divers lieux

www.les-distillateurs-suisse.ch/la-suisse-distille/

ECOLE DE CHANGINS REMISE DES DIPLÔMES

17 novembre 2023

Remise des diplômes à 14 h 00
Changins (Nyon)

www.changins.ch

SITEVI - SALON INTERNATIONAL DES FILIÈRES VITICOLE, VINICOLE, ARBORICOLE ET OLÉICOLE

28 – 30 novembre 2023

Salon
Montpellier France

www.sitevi.com