

DECOUVERTE DE LA FABRICATION DU JUS DE POMMES A LA ROCHE-SUR-YON avec les 4^{ème} B

Départ du collège : chargement des caisses de bouteilles vides dans le car.



Arrivée à l'association de la Roche-sur-Yon, déchargement des toutes les caisses...

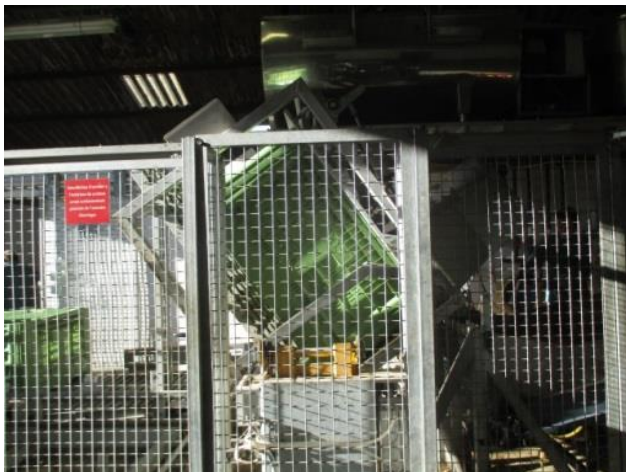


Mise en place des bouteilles vides dans les différents chariots...





Arrivée automatique des pommes



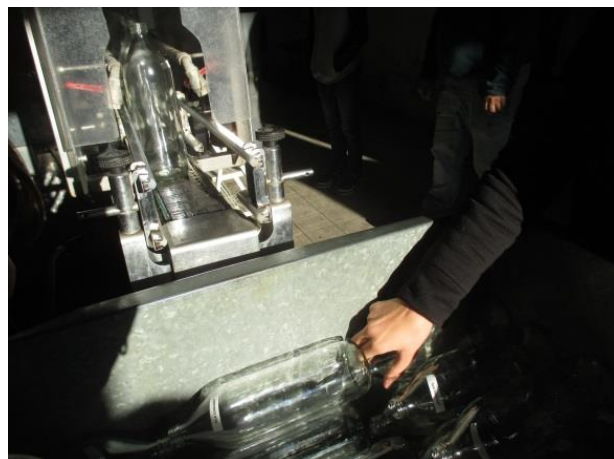
Tri manuel

et

Lavage des pommes....



Pressage

Mise en bouteille du jus de pommes : début de la chaîne positionnement des bouteilles vides

Fin de la chaîne de la fabrication du jus de pommes : Mise en bouteilles du jus de pommes, attention elles sortent chaudes il faut des gants pour les déposer dans le chariot...



Maintenant, c'est le travail inverse on décharge les chariots pour remplir les caisses...



Et ça continue....



Les chariots sont remis à leur place initiale, les caisses sont toutes chargées dans le bus....



En route vers le collège René Couzinet....