

## La siroperie Nyssen à Aubel.

Le vendredi 29 septembre et le lundi 2 octobre les élèves de 4<sup>e</sup> année (Mmes Habsch, Heusschen et Petitjean), de 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> années (Mmes Brisco et Saroléa) sont allés visiter la siroperie Nyssen à Aubel.

Certains élèves, ne connaissant pas le sirop, étaient impatients de découvrir la production de ce « nouveau » produit.

Nous avons commencé notre visite par le parking de la siroperie : endroit où les pommes et les poires arrivent. Les agriculteurs apportent les fruits, l'artisan les pèse et ensuite, les déverse dans des « PALOX ».



Ensuite, nous sommes rentrés dans la pièce où l'on cuit une première fois les pommes et les poires. Il y fait très chaud ... Les fruits vont cuire longtemps...



La troisième partie de notre visite nous a amenés dans la salle principale. Il y a une grande presse remplie de sacs en toile de jute. Cette presse sépare le jus (des pommes et des poires) et les déchets (peau, chair, pépins, mouche, pédoncule).

Le jus sera ensuite raffiné dans des grandes cuves pour devenir du sirop.



Les déchets, eux, seront donnés au bétail de la région.

Quand le sirop est terminé, il est aspiré hors des cuves et placé dans un refroidisseur.

Dans la quatrième partie, le sirop est mis dans les pots à l'aide d'une machine. Ces pots de sirop passent une nuit au frigo avant de recevoir les couvercles. Pour terminer, les pots sont mis en cartons prêts à être distribués dans les commerces.

Pour finir notre visite, nous avons regardé un film qui récapitulait toute notre visite.

Les élèves ont apprécié cette visite et nous continuerons de la développer lors du cours d'éveil scientifique.

Quelles journées riches en découvertes !

Les institutrices de P1, P2 et P4