

## Décrire un processus de fabrication : les fruits confits

Extrait de *Le goût du monde* du 18 décembre 2020

[bruits de machine dans l'usine]

**Lionel Pelissier** : Lionel Pelissier, je suis responsable de l'usine où se font tous les fruits confits autres que la cerise, au sein d'Aptunion.

**Clémence Denavit** : Là, on se trouve dans une pièce qui est assez étonnante. Il y a plein de cuves. Certaines bouillonnent, en tout cas il y a de la vapeur qui s'échappe. Où est-ce qu'on est, là ?

**Lionel Pelissier** : Donc, dans le principe du confisage industriel, ça va être de blanchir les fruits, faire bouillir, pour casser les cellules à l'intérieur pour que le sucre remplace l'eau qui est à l'intérieur du fruit.

**Clémence Denavit** : C'est ça le principe de base de la fabrication d'un fruit confit ?

**Lionel Pelissier** : C'est ça. Donc, pour ce faire, les bacs vont transiter dans des étuves [Ndlr : cuve fermée où la chaleur est très élevée] pendant 11 jours et vont, tous les jours, être de plus en plus sucrés à l'aide d'un sirop concentré. Et le fruit sera prêt, tout au moins chez nous, à être emballé, mais on aura atteint ce système de conservation qui est le confisage et là, à ce stade-là, le fruit peut rester plusieurs mois dans son sirop concentré.

Ça fait partie d'une des méthodes de conservation [parce] que les papes voulaient, toute l'année, manger des fruits et ont sûrement fait développer cette invention de conserver des fruits dans le sucre.

La différence entre la confiture et le fruit confit, c'est que le déroulement est le même de mélanger des fruits dans le sucre, sauf que la confiture finit en morceaux, alors que le fruit, on va tout faire pour en garder sa couleur, sa forme et sa saveur, et pouvoir le présenter tout entier, une fois qu'il sera égoutté de son sirop de confisage.

La difficulté de notre métier, ça va être de travailler le fruit tout le temps d'une manière différente, en fonction de sa maturité, de sa texture, de sa résistance au confisage.

### Lexique

**Les fruits** : une cerise ; le sucre ; sucré/sucrée ; l'eau ; un sirop ; une confiture ; en morceaux ; en entier ; une couleur ; une saveur ; la maturité ; une texture.

**Le confisage** : bouillonner ; blanchir ; faire bouillir ; remplacer ; une fabrication ; transiter ; concentré/concentrée ; emballer ; un système de/une méthode de conservation ; conserver ; un déroulement ; mélanger ; égoutté/égouttée ; travailler (le fruit) ; une usine ; une cuve ; un bac ; une étuve.